The pages which are missing were re-
moved because they were advertisements

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 1 — Hildesheim, den 3. Januar 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Fragen wirtschaftlicher und technischer Art bei der Errichtung neuer Trocknereien insbesondere auch deren Anschluß an Molkereibetriebe.

Von Instruktor A. Kirsten, Halle a. S.

Wieder einmal ist die Landwirtschaft lebhafter denn je von dem Gedanken der Trocknung ihrer landwirtschaftlichen Erzeugnisse erfaßt. Allerlei Gründe tragen dazu bei, diesen Gedankengang immer wieder in den Vordergrund landwirtschaftlicher Interessen zu stellen; zum ersten eine quantitativ gute Kartoffelernte, mit welcher die Nachfrage nach den besser bezahlten Speisekartoffeln zunächst einigermaßen befriedigt werden konnte, zum anderen die vielerorts beobachtete geringe Haltbarkeit der Kartoffeln, welche die rechtzeitige Verhinderung von Lagerungsverlusten als wünschenswert erscheinen ließ, nicht zuletzt aber das heute allgemein in der Landwirtschaft empfundene und durch die Wirtschaftsverhältnisse bedingte Bedürfnis, sich in bezug auf die Futterbeschaffung möglichst auf eigene Füße zu stellen, d. h. durch geeignete Haltbarmachung und Verdichtung selbst gebauter Futterstoffe auch bei intensiver Wirtschaftsweise den Zukauf von Kraftfuttermitteln auf das nötigste zu beschränken. Zweifellos bietet sich in der Trocknung eins der wichtigsten Hilfsmittel zur Erreichung dieser Ziele. In gleichem Maße, wie für die Kartoffeltrocknung, gilt dies auch für die Haltbarmachung der Abfälle der Rübenernte, der Rübenblätter und Rübenköpfe und der bei der Verarbeitung abfallenden Rübenschnitzel.

Betrachten wir zunächst die Kartoffeltrocknung, so haben sich die einschlägigen Verhältnisse im Vergleich zur Vorkriegszeit wesentlich anders gestaltet. Für die provinzialsächsischen Kartoffelanbaugebiete wird zwar auch heute noch in erster Linie im Handel mit Speisekartoffeln die beste Verwertung liegen, sie können sich aber heute nicht mehr in gleichem Maße, wie früher, mit billigen Kartoffelflocken aus den mit niedrigeren Produktionskosten arbeitenden östlichen Landesteilen versorgen. Diese Möglichkeiten sind infolge des Krieges erschöpft. Auch in der Trocknerei sind unsere Landwirte auf die Eigenproduktion angewiesen. Dem vielseitigen Bedürfnis nach Trockenware kann aber die verhältnismäßig geringe Zahl von Trocknungsanlagen unmöglich Rechnung tragen, denn deren Verarbeitungskontingent, d. h. Leistung während der Trocknungskampagne, kann, soweit sie genossenschaftlich betrieben werden, kaum den Bedarf der Mitglieder decken und, soweit sie Lohntrocknereien sind, können sie bei weitem nicht das Verlangen ihrer Trocknungsinteressenten befriedigen. Damit ist aber auch, namentlich unter den eingangs erwähnten Voraussetzungen, die Notwendigkeit gegeben, das Für und Wider der Einrichtung neuer Trocknereien zu erwägen.

Zunächst ist natürlich die Bedürfnisfrage zu klären. Vor dem Kriege wäre es in unseren Kartoffelanbau- und Überschußgebieten, wo man auf den Export eingerichtet war, verfehlt gewesen, durch die Trocknereien der Kartoffelverwertung eine andere Richtung zu geben; heute wird man sich fragen müssen, ob es nicht doch im Interesse des einzelnen Wirtschaftsbetriebes ratsamer ist, nicht alle Kartoffeln auf den Markt zu bringen, sondern einen Teil der gerade in unseren Anbaugebieten im Übermaße benötigten Futterkartoffeln in zweckmäßiger Weise durch das Trocknen zu konservieren und sich damit, abgesehen von der Verminderung der Lagerungsverluste, die Bequemlichkeiten zunutze zu machen, welche mit der Verwendung der Kartoffelflocken, namentlich bei der Schweinemast, verbunden sind.

Eine Trocknerei benötigt in erster Linie eine genügend große Kartoffelmenge, andernfalls kann sie nicht wirtschaftlich arbeiten. Es lohnt sich nicht, sie aufzubauen und sie zu betreiben, solange nicht von vornherein eine genügende Gewähr geboten ist, daß alljährlich eine bestimmte Kartoffelmenge zur Anlieferung kommt. Bei den Genossenschaftstrocknereien werden die Mitglieder zu anteiliger Lieferung verpflichtet. Bei privaten oder Lohntrocknereien bleibt es Aufgabe und Risiko des Unternehmers, die zur Rentabilität erforderlichen Kartoffelmengen heranzubringen.

In der Vorkriegszeit ging man davon aus, daß im Dauerbetrieb, d. h. bei wöchentlich nur einmaliger eintägiger Unterbrechung des Tag- und Nachtbetriebes täglich wenigstens 400 bis 500 Zentner und mindestens 30 000 Zentner während der eigentlichen Trocknungskampagne zur Verarbeitung kamen. Die Unkosten des Trocknereibetriebes setzen sich zunächst zusammen aus den eigentlichen Trocknungskosten, d. h. den Ausgaben für Kohlen, Löhne und Betriebsmittel, zweitens aber auch aus den Unkosten, welche durch Verzinsung und Abschreibung des aufgewendeten Kapitals entstehen. Letztere betragen aber heute das Vielfache der Vorkriegszeit und man wird deshalb gut tun, die Verabeitungsmenge einer neu zu errichtenden Anlage von vornherein höher zu bemessen, als in der Vorkriegszeit, um die auf den Zentner Kartoffeln entfallenden Trocknungskosten nicht übermäßig hoch ausfallen zu lassen.

In der größer gebauten Anlage können mit verhältnismäßig wenig größerem Kostenaufwand und mit den gleichen technischen Hilfsmitteln und denselben Löhnen in der gleichen Zeit unverhältnismäßig größere Mengen Kartoffeln verarbeitet werden als in der kleineren Anlage. Vor allem aber werden die hohen Kosten für Verzinsung des Anlagekapitals hier auf eine wesentlich größere Kartoffelmenge verteilt, also pro Zentner geringer. Freilich steigern sich mit der Durchführung eines solchen erweiterten Programms auch die Schwierigkeiten für die Beschaffung des Geldes zur Errichtung einer Trocknerei und andererseits erscheint der Bau von Trocknereien überall dort als unrentabel, wo nicht die Anlieferung ausreichender Kartofelmengen aus dem nächstliegenden Anbaugebiet ein für allemal sichergestellt ist. Die Trocknerei von vornherein auf den Zukauf von Rohkartoffeln aus weit abgelegenen Gebieten oder auf nichts gesicherte Lohntrocknung zu begründen, bleibt immerhin ein gewagtes Unternehmen, welches jedenfalls den Geldgebern keine genügende Sicherheit der Rentabilität und der Verzinsung des Kapitals versprechen kann. Für das Gelingen einer Trocknerei wird aber überall dort eine ausreichende Gewähr geboten sein, wo die Trocknungsinteressenten selbst die Unternehmer und die Erbauer der Anlage sind, die Verpflichtungen zur Anlieferung einer die Rentabilität sicherstellenden Kartoffelmenge übernehmen und wenn irgend möglich, auch die Baukosten ohne Heranziehung hochverzinslicher fremder Darlehen selbst tragen oder doch wenigstens unter Inanspruchnahme ihres persönlichen Kredits die Beschaffung einer größeren Bausumme erleichtern.

Die Frage, ob in den provinzialsächsischen Anbaugebieten neben dem Kartoffelexport eine Trocknerei als Mittel zum Zweck einer anderweitigen Verwertung, d. h. durch Herstellung von Flocken als Handelsware gelten darf, muß unter den augenblicklichen, keines-

wegs als stabil zu bezeichnenden Wirtschaftsverhältnissen und im Hinblick auf den sehr unterschiedlichen Ausfall unserer Kartoffelernten zunächst verneint werden. Eine Bejahung dieser Frage hieße, wenigstens vom landwirtschaftlichen Standpunkt aus betrachtet, den Zweck einer Trocknerei verkennen, denn nicht da, wo viel Kartoffeln gebaut werden, sondern dort, wo viel Kartoffeln in der eigenen Wirtschaft verfüttert werden, ist die Trocknerei am Platze. Alle diese Fragen der Wirtschaftlichkeit eines Trocknereiunternehmens im Bedarfsfalle in objektiver Weise zu klären, ist die Aufgabe der schon seit etwa 15 Jahren eigens für die Beratung der Trocknereiinteressenten bei dem Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften eingerichteten und von der Landwirtschaftskammer unterstützten Beratungsstelle. Die bei neuen Projekten in der Regel zutage tretenden Sonderinteressen, denen meistens erst die Anregung der Trocknereiinteressenten entspringt, bleiben bei dieser Beratung natürlich aus dem Spiele. Vor allem aber ist es die Aufgabe der Beratungsstelle, die nebenher laufenden Beratungen durch die Vertreter der Trocknungsanlagen bauenden Firmen zu ergänzen und gegebenenfalls zu berichtigen. Die Erfahrungen haben gelehrt, daß gerade von dieser Seite die Trocknungskosten in einem allzu günstigen Lichte geschildert und oft so dargestellt werden, daß sie mit den örtlichen Verhältnissen nicht in Einklang stehen.

Eine Vereinigung von Kartoffeltrocknereien — in Betracht kommen hauptsächlich nur die Flockenfabriken und weniger die Trockenschnitzelfabriken — mit anderen landwirtschaftlichen Nebenbetrieben ist eigentlich nur bei Brennereien und Stärkefabriken möglich. Jedoch kann es sich bei diesen auch nur um die gemeinsame Ausnutzung von nur wenigen einzelnen Teilen der baulichen und maschinellen Einrichtung dieser Anlagen handeln. In den meisten Fällen werden die Trocknereien auch hier als selbständige Anlagen angegliedert werden müssen und selten bieten sich andere Vorteile, als sie in der besseren Ausnutzung der Arbeitskräfte und in der gemeinsamen Inanspruchnahme der für das Lagern und Waschen der Kartoffeln und der für die Wasserversorgung und Abwasserbeseitigung vorhandenen Einrichtungen liegen.

Wenn neuerdings in der Fachpresse erneut die Behauptung aufgestellt wird, daß sich Flockenfabriken bequem auch mit Molkereien verbinden lassen, so muß einer solchen Ansicht sowohl aus molkereitechnischen, wie aus trocknereitechnischen Gründen ganz entschieden widersprochen werden. Diesbezüglichen Angeboten ist mit äußerster Vorsicht zu begegnen. Im Hinblick auf die in erster Linie von den Maschinenfabriken ausgehenden Anregungen, welche die Molkereien immer wieder veranlassen, den Anschluß einer Trocknerei in Erwägung zu ziehen, möge nachstehend darauf hingewiesen werden, daß für die Einrichtung einer Trocknerei zunächst die erforderlichen Räume für die Abnahme, Lagerung und Reinigung der Rohkartoffeln, zum Aufsammeln der gereinigten Kartoffeln, zum Dämpfen, sowie zum Trocknen derselben und zum Aufsammeln und eventuellen Lagerung der Trockenkartoffeln vorhanden sein müssen.

An Maschinen und Geräten sind nötig solche zur Abnahme, zur Reinigung, zum Transport, zur Aufsammlung, zum Dämpfen und zum Trocknen der Kartoffeln und solche, welche zum Transport und zur Aufsammlung der Trockenkartoffeln dienen, sowie die, welche zur Bedienung der vorgenannten Maschinen erforderlich sind, wie Transmissionen, Messerschleifmaschine u. a.

Die für die Kraft- und Dampferzeugung und für die Wasserversorgung nötigen Kessel, Dampfmaschine, Wasserpumpe und Wasserbehälter reichen in der weitaus größten Zahl der Molkereibetriebe auch nicht annähernd aus, eine der kleinsten Trocknungsanlagen zu betreiben.

Ein genügend freies Gelände muß die bequeme Anfuhr und etwaige Lagerung der Kartoffeln, sowie die Kohlenzufuhr ermöglichen. Weiterhin muß Vorsorge getroffen sein, daß die in größeren Mengen entstehenden Abwässer genügend geklärt und beseitigt werden können.

An sonstigen Betriebsmitteln erfordert die angegliederte Trockenanlage geeignete Hilfskräfte, und zwar einen Betriebsleiter zur Aufsicht des Betriebes, für die Abnahme und Wertbestimmung der Kartoffeln, sowie zur Buchführung; ferner für jede Halbtagschicht einen Heizer zur Bedienung von Kessel und Dampfmaschine, einen sogen. Apparatführer zur Beaufsichtigung des Trockenapparates und der mit der Trocknerei verbundenen Maschinen und einen Arbeiter für die Behandlung der Kartoffeln bei der Lagerung, Beförderung und Reinigung, sowie für die Bedienung von Hilfsgeräten, zusammen also außer dem Betriebsleiter täglich mindestens 6 Hilfskräfte.

Sind Molkerei und Trocknerei schon in technischer Beziehung durchaus getrennt zu führende Betriebe, erstere arbeitet nur wenige Stunden am Tage, bei letzterer muß der Betrieb ohne Unterbrechung tags und nachts geschehen, so macht sich die Trennung beider Betriebe in der Behandlung der wirtschaftlichen Fragen erst recht nötig, denn die an die Molkerei liefernden Genossen werden meist in verändertem Maße an der Trocknerei beteiligt sein. Die richtige Bewertung und gerechte Verteilung derjenigen Unkosten, welche durch die Ingebrauchnahme und Abnutzung einzelner gemeinsam benutzter Betriebsmittel entstehen, wird auf Schwierigkeiten stoßen, die nur durch gegenseitige Zugeständnisse ausgeglichen werden könnten.

Bei einer kleinen Trocknerei würde die Trocknungskampagne viel zu lange ausgedehnt werden. Hierdurch würden diejenigen benachteiligt, deren Kartoffeln erst spät getrocknet werden können. Bei Lagerung sind Verluste durch Fäulnis und Keimung unausbleiblich.

Damit dürfte wohl die Frage der Angliederung einer Trocknerei an eine Molkerei als abgetan gelten.

Noch ein Wort zur Trocknung von Rübenblättern. Bereits vor dem Kriege wurden die Rübenbau treibenden Landwirte in Wort und Schrift sowohl durch ihre Berufsvertretung, wie auch durch eine großzügige Propaganda der Trocknungsanlagen bauenden Maschinenfabriken aufgeklärt über die ungeheuere Vergeudung wertvoller Futterstoffe, wie sie durch die unvollkommene Aberntung, vor allem aber durch eine unzweckmäßige und außerordentlich großen Verlusten ausgesetzte Konservierung durch Einsäuerung getrieben wird. Die gleichzeitige Anregung zur Aufstellung großer Trommeltrockner hat damals nur zur Einrichtung von einer verhältnismäßig kleinen Zahl von Trocknereien geführt. Auch während des Krieges und in der Folgezeit sind solche Trocknungsanlagen nur in geringer Zahl errichtet worden.

Während Kartoffeltrocknereien infolge der leichteren Möglichkeit des Heranbringens der Rohkartoffeln mit Hilfe des Wagens oder der Bahn für weite Lieferungsgebiete errichtet werden können, ist der Bau von Trocknungsanlagen, welche in erster Linie der Trocknung von Rübenblättern dienen sollen, nur für sehr kleine Lieferungsentfernungen von wenigen Kilometern möglich. Das Anfahren des sehr voluminösen und an und für sich minderwertigen Rohstoffes würde sich bei weit abgelegenen Trocknereien wegen der unverhältnismäßig hohen Anfuhrkosten nicht mehr lohnen.

Eine ausreichende Belieferung einer Rübenblättertrocknungsanlage mit der für die Rentabilität eines solchen Unternehmens in Betracht kommenden Tagesmenge von 800 bis 1000 Ztr. Rohware kann aber meistens schon aus den Anbauflächen eines einzelnen Ortes oder zweier nahbenachbarter Orte gedeckt werden. Weiter kommt in Betracht, daß die Verarbeitungskampagne sich auf die verhältnismäßig kurze Zeit während und unmittelbar nach der Rübenernte erstreckt, weil eine längere Lagerung des Rohmaterials sich wegen seiner geringen Haltbarkeit verbietet und auch durch die mehr oder weniger günstige Witterung stark beeinflußt wird. Das Verarbeitungskontingent einer Trocknerei mit einer Tagesleistung von 800 bis 1000 Ztr. Rohware wird man mit höchstens 60 000 Zentner annehmen dürfen. Trocknungsapparate mit kleinerer Leistung zu wählen, ist aus den gleichen schon für die Errichtung von Kartoffeltrocknungsanlagen geltend gemachten Gründen nicht zu empfehlen.

Für den Bau von Flockenfabriken, soweit sie auf genossenschaftlicher Basis begründet sind, können die Baulasten auf die Schultern vieler Interessenten verteilt werden; für den Bau von Rübenblättertrocknungsanlagen kommt dagegen eine weit geringere Zahl von Unternehmern in Frage und damit steigern sich auch die Schwierigkeiten der Beschaffung der nötigen Baugelder. Langfristige oder gar amortisierbare Darlehen sind nicht zu erhalten. Infolge der hohen Verzinsung des Anlagekapitals stellt sich die Rentabilität der Trocknerei von vornherein ungünstig. Die Projektierung solcher Anlagen bietet nur dort Aussicht auf Erfolg, wo die Geldfrage in einer Wiese gelöst werden kann, daß die beteiligten Landwirtschaftsbebetriebe weniger bedrückt werden, als dies zur Zeit möglich ist; das bedeutet aber nichts anderes, als die einstweilige Zurückstellung aller zur Zeit bestehenden Wünsche der Errichtung neuer Rübenblättertrocknungsanlagen.

Verfahren zur Beseitigung der Nachteile eisenhaltigen Quargs.

Ein altes Übel der Käse-Industrie ist das Vorkommen von Eisenspuren im Quarg. Schon viele Versuche wurden angestellt, um dieses Übel zu beseitigen, doch bisher ohne wirklichen Erfolg. Jetzt endlich ist es Herrn Dr. Simanek, einem bekannten Dr. der Nahrungsmittel-Chemie gelungen, dieses Problem zu lösen. Vom fachwissenschaftlichen, sowie vom praktischen Standpunkt aus wird diese Tat gewiß zu begrüßen sein und wird in Fachkreisen wohl großem Interesse begegnen.

Gemeinsam mit Herrn Dr. Simanek habe ich die Versuche angestellt, kleine und größere Proben gemacht und wirklich praktisch damit gearbeitet und in allen Reifungsstadien konnte ich nur die besten Erfolge feststellen. Anschließend möchte ich dazu Stellung nehmen und einige Resultate anführen.

Durch die Bearbeitung und Verarbeitung der Milch gelangen bei nicht genügender Sorgfalt Eisenspuren in die Milch und die aus solcher Milch gearbeiteten Milchprodukte werden während des Reifungsprozesses dunkel im Aussehen, was durch folgenden Vorgang zu erklären ist.

Durch die chemischen Umwandungen während des Reifungsprozesses bildet sich Schwefelwasserstoff und durch die Einwirkung desselben auf die Eisenspuren oxydiert das Eisen und nimmt dabei eine dunkle Farbe an. Geringe Mengen Schwefelwasserstoff sind im Käse nötig, um das Eisen zu oxydieren, da das Eisen frei, ohne jede Verbindung, im Quarg enthalten ist.

Es wäre technisch wohl möglich, das Eisen aus dem Quarg zu entfernen, doch hat es für die Käse-Industrie keinerlei Bedeutung, da der so eisenfrei gemachte Quarg sich so verändert, daß er nicht mehr als Nahrungsmittel anzusprechen ist. Bei dem Verfahren des Herrn Dr. S. mußte berücksichtigt werden, daß die Ware keine Veränderung erleidet; sie muß dem Nahrungsmittelgesetz entsprechen, der günstige Nährboden für Bakterien muß erhalten bleiben und der Geruch und Geschmack darf nicht auffallen, und die Hauptsache mit, daß Verfahren durfte nicht so teuer sein, daß es sich deshalb praktisch nicht verwerten läßt.

Das jetzt zugrunde liegende Verfahren entspricht allen gestellten Anforderungen. Herr Dr. S. ging davon aus, nicht das Eisen zu entfernen, sondern es chemisch in solche Verbindungen zu bringen, daß es durch Schwefelwasserstoff nur sehr schwer angegriffen und gelöst werden kann. Bei dem praktischen Arbeiten stellen sich auch keine Schwierigkeiten ein,

da die Anwendung höchst einfach ist. Das Mittel kommt als Pulver in Verkehr, wird in lauem Wasser gelöst und dem Quarg entweder vor dem Pressen oder nach dem Pressen zugesetzt und die Masse kann dann sofort aufgearbeitet werden. Natürlich muß der prozentuale Zusatz genau inne gehalten werden.

Nicht nur für die Sauermilchkäsereien dürfte dieses Mittel von großer Wichtigkeit sein, sondern auch für Molkereien, die über blauen Weich- oder Hartkäse zu klagen haben und das Übel auf Eisengehalt in der Milch zurückführen. Bei Molkereien ist das Verfahren folgendermaßen.

1. Hartkäse. Wenn der Bruch zum Ausschöpfen fertig ist, gibt man das Pulver, das vorher in Molke gelöst ist, hinzu und verrührt gut.

2. Weichkäse. Gleichzeitig, oder besser, sofort nach dem Einlaben gibt man das Pulver, das in warmem Wasser gelöst wurde, in die Milch und rührt gut durch.

3. Quarg. Sobald die dicke Milch nachgewärmt ist, und die Molke zum Teil abgelassen wurde, gibt man das Pulver, in Wasser gelöst, hinzu und kann dann ausschöpfen.

Da es ja bekanntlich viele blaue, eisenhaltige □-Käse gibt, dürften die Molkereien, die solchen erzeugen, Interesse an der Sache haben.

Anschließend bringe ich noch einige Resultate von Proben, die unter ständiger Kontrolle waren.

Probe 1.

Frischer Quarg, Eisen n. Schäffer 5 L. Tabelle, Geschmack frisch.
Derselbe Quarg, behandelt Eisen n. Schäffer, 2 L. Tabelle, Geschmack scharf, sofort nach Mischung.
Derselbe Quarg, behandelt Eisen n. Schäffer, 2 L. Tabelle, Geschmack frisch, 4 Stunden nach Mischung.

Probe 2.

zu Quargel (Harzer) verarbeitet.

1. Unbehandelte Ware.

Eisen n. S.	5	frisch
Reifung	gleichmäßig	„
Bakterienentwicklung	gut	halbreif
Geschmack	gut	„
Farbe	gut	„
Geschmack	scharf	überreif
Farbe	dunkel	„
Geruch	nach Ammonium	„

Ware zersetzt sich leicht.

2. Behandelte Ware

nach der Enteisenung auf Quargel (Harzer) verarbeitet.

Derselbe Quarg wie 1. Eisen	2	frisch
Reifung	gleichmäßig	„
Bakterienentwicklung	gut	halbreif
Geschmack	gut	„
Farbe	hell, glasig	„
Geschmack	rein	überreif
Farbe	gut, hellgelb	
Geruch	rein	

Ware ist speckig und gut durchgereift.

Auch auf die Haltbarkeit scheint dieses Verfahren einen günstigen Einfluß auszuüben, da ich von allen praktischen Arbeiten bei der behandelten Ware nie laufende oder sich schnell zersetzende Ware hatte, obwohl ich mehrmals sehr naß arbeitete, und die Probe 1 laufende Käse aufwies.

Nachdem sich dieses Verfahren hier bereits in der Praxis bewährt hat, wird es nicht lange dauern, bis es sich auch in Deutschland eingeführt hat und man ein Mittel hat, um ein altes Übel, nämlich den eisenhaltigen Quarg mit Erfolg zu bekämpfen.

Wohl mit Recht kann man die Auffindung dieses Mittels als großen Erfolg bezeichnen, und dem Erforscher dieses Mittels herzlichst gratulieren.

Kurt Kretschmer, Budapest.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Berufsgenossenschaft der Molkerei-, Brennerei- und Stärke-Industrie. Am 29. Dezember 1924 haben wir an unsere Mitglieder folgende Drucksachen gesandt:

1. Eine Aufforderung zur Zahlung des bis zum 10. Januar 1925 fälligen Vorschusses.
2. Einen Vordruck zur Nachweisung der Löhne und Gehälter für das Jahr 1924, zurückzusenden bis spätestens 11. Februar 1925.
3. Einen Briefumschlag zur Rücksendung des Lohnnachweises,
4. Ein Stück der Satzung, Ausgabe 1924.

Die Bestimmungen in der Zahlungsaufforderung und die Grundsätze für die Aufstellung des Lohn- und Gehalts-Nachweises sind genau zu beachten. Besonders sind auch die Fälligkeitstermine einzuhalten und Fehlanzeigen einzusenden, wenn keine Zahlung zu leisten ist oder keine Löhne nachzuweisen sind.

Die Kenntnis der Bestimmungen in der Satzung ist für jedes Mitglied wichtig, besonders die §§ 22, Absatz 2, 25 bis 49.

Der Vorstand.

Rundschau

Wer trägt den Schaden für die Folgen des Nichtklebens von Invalidenversicherungsmarken? Ein Arbeiter hatte eine neue Stellung angetreten, in der er alsdann mehrere Monate tätig war. In der ersten Woche war für ihn keine Invalidenversicherungsmarke geklebt, und es war ihm auch nicht der entsprechende Betrag abgezogen worden, ohne daß der Arbeiter etwas dagegen einwandte. Als der Arbeiter nach Jahren Invalidenrente beanspruchte, wurde ihm wegen Fehlens der einen Marke die Invalidenrente versagt und infolgedessen sah sich der Arbeiter veranlaßt, gegen seinen damaligen Arbeitgeber die Schadenersatzklage anzustrengen.

Das Oberlandesgericht Hamburg hat den Beklagten zum Ersatz von ¾ des entstandenen Schadens verurteilt, während es ¼ des Schadens dem Kläger selbst auferlegte. Der Arbeitgeber war verpflichtet, so heißt es in den Gründen, dafür zu sorgen, daß für den Kläger richtig geklebt wurde, und daß ihm ordnungsgemäß von seinem Lohn die entsprechenden Beiträge abgezogen wurden. Der Beklagte hat zwar behauptet, der Kläger habe ihm bei seinem Eintritt unrichtige Angaben gemacht, insonderheit habe er ihm erzählt, daß für die fragliche Woche von ihm bereits der Invalidenversicherungsbeitrag entrichtet sei. Indessen ist in dieser Beziehung nichts erwiesen. Der Beklagte hat aber zutreffend geltend gemacht, daß bei der Entstehung des Schadens ein Verschulden des Klägers mitgewirkt habe. Dem Kläger konnte es nicht verborgen bleiben, daß ihm für die erste Woche seiner Tätigkeit in jener Stellung kein Lohnabzug für die Invalidenversicherung gemacht war, da auf den Lohndüten regelmäßig die Abzüge nach Grund und Betrag aufgeführt waren. Sollte er bei der ersten Lohnzahlung übersehen haben, daß kein Abzug gemacht war, so mußte er doch bei den folgenden bemerken, daß für diese Wochen die Beiträge zur Invalidenversicherung abgezogen waren, und dieser Unterschied mußte ihm auffallen. Sein eigenes Interesse hätte ihn veranlassen müssen, auf das offenbare Versehen hinzuweisen. Der Arbeitnehmer darf nicht einfach sich um nichts kümmern ,sondern er ist auch seinerseits gehalten, die ihm zur Sicherung seiner Rentenansprüche gegebenen Möglichkeiten auszunutzen.

Das Gericht ist jedoch der Meinung, daß die Hauptschuld bei dem Beklagten liegt. Ihm war daher der Ersatz des größeren Teils des entstandenen Schadens aufzuerlegen.

Oberlandesgericht Hamburg, 6. Zivilsenat.

Steuerliche Mitteilungen für Arbeitgeber. Arbeitgeber, die zu Beginn eines Kalenderjahres nicht mehr als 3 Arbeitnehmer in einem dauernden Dienstverhältnis beschäftigen, haben die einbehaltenen Steuerbeträge ihrer Arbeitnehmer durch Ankauf und Einkleben von Steuermarken an das Reich abzuführen.

Dagegen haben Arbeitgeber, die zu Beginn eines Kalenderjahres 4 und mehr Arbeitnehmer in einem dauernden Dienstverhältnis beschäftigen, die einbehaltenen Steuerbeträge ihrer Arbeitnehmer in bar oder durch Überweisung an die Kasse desjenigen Finanzamtes abzuführen, in dessen Bezirk die Betriebsstätte liegt. Es sind, wie bisher, abzuführen, die in der Zeit vom 1. bis zum 10. eines Monats einbehaltenen Beträge spätestens bis zum 15., die in der Zeit vom 11. bis zum 20. eines Monats einbehaltenen Beträge bis zum 25. ds. Mts., die in der Zeit vom 21. bis zum 5. des folgenden Monats.

Bisher war von den Arbeitgebern, welche vorstehendes Überweisungsverfahren anzuwenden hatten, bis zum 31. Januar dem Finanzamt ein sogen. Überweisungsblatt für jeden Arbeitnehmer einzuliefern. Indessen hat der Reichsfinanzminister für das abgelaufene Kalenderjahr 1924 auf die Einlieferung dieser Beläge ausnahmsweise verzichtet. Jedoch ist mit einer verstärkten Außenkontrolle zur Nachprüfung des ordnungsmäßigen Steuerabzugs zu rechnen.

Eine weitere Neuerung gegen früher besteht darin, daß bei Lohnzahlungen der auf den Arbeitslohn entfallende Steuerbetrag nicht erhoben wird, wenn er bei Zahlung des Arbeitslohnes für volle Monate 0,80 ℳ monatlich, bei Zahlung des Arbeitslohnes für volle Wochen 0,20 ℳ wöchentlich nicht übersteigt.

Der steuerfreie Lohn ist seit 1. Dezember 1924 auf monatlich 60 ℳ oder wöchentlich 15 ℳ erhöht.

Ermäßigung von Postgebühren ab 1. Januar 1925. Der Verwaltungsrat der Reichspost hat eine Reihe von Gebührenermäßigungen ab 1. Januar 1925 angenommen. Für Briefe über 250—500 Gramm ist eine Gebühr von 30 Pfg. festgesetzt.

Für den Postscheckverkehr tritt eine wesentliche Ermäßigung der Zahlkartengebühren ein; für eine Einzahlung mit Zahlkarte werden künftig erhoben bei Beträgen bis 25 R.-Mk. 10 Pfg., bis 100 R.-Mk. 15 Pfg., bis 250 R.-Mk. 20 Pfg., bis 500 R.-Mk. 30 Pfg., bis 750 R.-Mk. 40 Pfg., bis 1000 R.-Mk. 50 Pfg. und bei höheren Beträgen 60 Pfg. Die Auszahlungsgebühren erfahren eine beträchtliche Herabsetzung dergestalt, daß für bargeldlose Auszahlungen statt bisher ein Viertel vom Tausend künftig ein Zehntel vom Tausend des im Scheck angegebenen Betrages und für Barauszahlungen statt 1 vom Tausend nur einhalb vom Tausend des Scheckbetrages neben einer festen Gebühr von 15 Pfg. erhoben wird.

Im Telegrammverkehr ist die Fernsprechwortgebühr von 15 Pfg. auf 10 Pfg. und die Wortgebühr für Ortstelegramme von 7½ auf 5 Pfg. ermäßigt und auch die Wortgebühr für Brieftelegramme von 10 Pfg. auf 5 Pfg. herabgesetzt.

Die Fernsprechgebühren werden vom 1. Februar 1925 ab eine Ermäßigung erfahren.

Die zweite Bezirks-Käseausstellung des Meiereiverbandes Westholstein wurde am 19. Dezember in Itzehoe abgehalten. Ausgestellt waren von 15 Meiereien 27 Käseproben, und zwar 2 Proben Wilstermarschkäse, 2 Proben Holsteiner Käse, 2 Proben Gouda-Käse, 20 Proben Tilsiter Käse und eine Probe Camembertkäse. Als Preisrichter waren tätig Käsegroßkaufmann Müller, in Firma Pohl & Müller, Kiel, Meiereiinspektor Tank, Osterhusum, und Meiereidirektor Wilken, Milchwerke Angeln in Kappeln. Meiereiinstruktor Deertz, Flensburg, hielt die Kritik über die Ausstellung ab und gab die Preisverteilung bekannt. Das Prädikat „hochfein mit 15 Punkten" und somit einen 1. Preis erhielten die Genoss.-Meiereien Stafstedt und Poyenberg. Das rädikat „hochfein mit 14 Punkten" und einen 1. Preis erhielten die Genoss.-Meiereien Wrist (2 Preise) und Poyenberg. Das Prädikat „sehr fein mit 13 Punkten" und einen 2. Preis erhielten die Genoss.-Meiereien Marne, Büttel und Meiereibesitzer Kohlmorgen aus Hemmingstedt. Das Prädikat „sehr fein mit 12 Punkten" und einen 2. Preis erhielten die Genoss.-Meiereien Barkenholm, Büttel bei St. Margarethen (2 Preise), Poyenberg und Ostenfeld. Das Prädikat „fein mit 11 Punkten" erhielten die Genoss.-Meiereien Mühlenbarbek (2 Preise), Horst (2 Preise), Luhnstedt und Meiereibesitzer Kohlmorgen aus Hemmingstedt. 5 Meiereien erhielten das Prädikat gut und 3 Meiereien das Prädikat abfallend.

Umfangreiche Butterdiebstähle. In der Meierei in Neuendorf-Friedheim wurden bedeutende Butterdiebstähle ausgeführt, deretwegen sich die Meiereilehrlinge Walter Frischmuth, Eduard Krogull, Rudolf Duscha und der Meiereigehilfe Erich Borowski vor dem Braunsberger Schöffengericht zu verantworten hatten. Ferner war die Geschäftsinhaberin M. Krüger aus Pr. Holland wegen Hehlerei angeklagt. Die Angeklagten haben in der Zeit von Dezember 1923 bis Mai 1924 in der genannten Meierei etwa 2½ Zentner Butter entwendet, die sie dann bei der Krüger in Pr. Holland absetzten. Es wurden verurteilt: Frischmuth und Krogull zu je 2

Monaten, Duscha zu einem Monat, Borowski zu 6 Wochen Gefängnis. Die Krüger erhielt wegen gewerbsmäßiger Hehlerei ein Jahr Zuchthaus und 2 Jahre Ehrverlust.

Ausland.

Die dänische Butterausfuhr 1924. — Deutschland als Abnehmer. Im Jahre 1923 wurden reichlich 110 000 Tonnen Butter ausgeführt, wovon nach England 90 000, nach den Vereinigten Staaten 4000 und nach Deutschland 8000 Tonnen gingen. Im Jahre 1924 übersteigt die Zahl 120 000; England wird etwas zurückgehen, wahrscheinlich auf ca. 85 000 Tonnen, die Vereinigten Staaten ebenfalls auf ca. 3000 Tonnen, während Deutschland auf mindestens 30 000 Tonnen kommt, oder 25 Prozent der ganzen Ausfuhr. Während die Menge der ganzen Ausfuhr also um 10 Prozent gestiegen ist, wird der Wert um mindestens 20 Prozent steigen, nämlich von reichlich 500 Mill. Kronen im Jahre 1923 auf ca. 620 Mill. Kronen in diesem Jahre. Der Durchschnittspreis betrug im Vorjahre ca. 4,50 Kronen das Kg., erreicht aber dies Jahr ca. 5,15—5,20 Kronen.

Firmen- und Genossenschafts-Register.

Heidelberger Milchversorgung, G. m. b. H., Heidelberg. Gegenstand des Unternehmens: Milchversorgung der Stadt Heidelberg sowie der Bedarfsgemeinden des Bezirks Heidelberg-Land und die damit im Zusammenhang stehenden Geschäfte. Stammkapital: 10 000 Goldmark. Geschäftsführer: Direktor Dr. Ludwig Blasse in Heidelberg. Stellvertreter: Geschäftsführer Dr. Albert Sätzler in Karlsruhe.

W. Beth, A.-G., Hildesheim. Die Vorstandsmitglieder Köhler und Pabst sind ermächtigt, die Gesellschaft entweder mit einem anderen Vorstandsmitgliede oder mit einem Prokuristen zu vertreten. Der Prokurist Jaeger ist nur noch berechtigt, die Gesellschaft in Gemeinschaft mit einem Vorstandsmitgliede oder einem Prokuristen zu vertreten. Die Prokura der Frau Marie Pabst in Gandersheim ist erloschen.

Schwäbische Molkerei- und Fettwarenhandelsgesellschaft G. m. b. H., Sitz München. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator: Sebastian Krieger, Landwirt und Kaufmann in München. Firma erloschen.

Genossenschaftsmolkerei Weißenborn-Lüderode, e. G. m. b. H., Lüderode. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Eier- und Butter-Verwertungsgenossenschaft Friedrichshof, e. G. m. b. H. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Die Liquidation erfolgt durch den Vorstand.

Schliebecker Molkerei und Müllerei Lohmann & Pippon, Schliebeck bei Grefrath. Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Butterhaus Roland Jensen, Madsen & Co., G. m. b. H., Altona. Das Stammkapital ist durch Ermäßigung von 1 000 000 ℳ auf 30 000 Goldmark umgestellt.

Sprechsaal

Kautionen der Molkerei-Beamten. Durch die Inflation ist leider auch manchem Molkereibeamten die bei seinem Antrit in barem Gelde oder mündelsicheren Papieren, Sparkassenbüchern usw. gestellte Kaution entwertet. Man hat zwar in allen Fällen Aufwertung der Kaution empfohlen, leider bis heute nicht immer mit Erfolg. Die Ansichten in der Genossenschaft sind, wenn es sich um Hergabe von Geld und Uebernahme einer Schuld handelt, heute wie schon früher teilweise sehr geteilt. Moralische Momente kommen überhaupt nicht in Frage. Viele Genossenschaften haben die Kaution der Molkereibeamten voll aufgewertet, ganz gleich, ob die Kaution in barem Gelde, in Wertpapieren oder in Form eines Sparkassenbuches gestellt war. Erfreulicherweise sind hierunter auch ganz kleine Molkerei-Genossenschaften, denen es in Friedenszeiten sehr schwer geworden wäre, aber heute, wo sie, wie fast alle Molkereien, schuldenfrei dastehen, haben sie die von dem Molkereibetriebsleiter gestellten Kautionen (Sparkassenbuch oder Wertpapiere) übernommen und dafür durch Beschluß der Generalversammlung dem Beamten seine Kautionsforderung in voller Höhe in Goldmark wieder hergestellt. Leider sind aber sehr viele Fälle bekannt, wo die Genossenschaften überhaupt nichts wissen wollen von einer Aufwertung, einen älteren Beamten vor die Tür setzen wollen, und alles versuchen, wie sie ihn los werden. Ich habe z. B. die ganze Kriegszeit und Zwangswirtschaft mit durchgemacht, nun aber heißt es: „Moor, du hast Deine Schuldigkeit getan, nun kannst du gehen". Es gibt doch jetzt Reichsbankgläubigerverbände, deren Aufgabe es ist, die Vorkriegsgelder wieder aufzuwerten. Ebenso müßte sich doch auch eine Stelle schaffen lassen, die für Aufwertung der Kautionen eintritt. (Wie wir hören, bemüht sich nun auch der Reichsverband der Deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften für volle Aufwertung der Kautionen. Schriftleitung.) Bedauerlich ist es, daß den Vorständen der Genossenschaften nicht mehr ins Gewissen geredet wird. Die Landwirtschaft hatte vor dem Kriege eine ganz erhebliche Schuldenlast, die sie in der Inflationszeit in entwertetem Gelde in den meisten Fällen getilgt hat.

Es wäre bei etwas gutem Willen jeder Genossenschaft möglich, die Kaution voll aufzuwerten, zumal in den meisten Fällen die Kaution in den Betrieb hineingesteckt worden ist, also gearbeitet hat. Nun sind aber sogar Fälle bekannt geworden, wo die Vorstände von Genossenschaften von den Betriebsleitern neue Kautionen verlangten. Es wäre, abgesehen von der moralischen Seite, interessant, von diesen Leuten zu erfahren, wie sie sich das wohl gedacht haben. Der Betriebsleiter, der durch die Inflation einmal seine Kaution verloren hat, soll es fertig bringen, eine zweite herbeizuschaffen. Noch andere Fälle könnten hier angeführt werden, die zeigen würden, wie nötig es ist, daß hier endlich einmal was unternomemn werden muß, um die Genossenschaftsbeamten zu ihrem Recht kommen zu lassen. Es ist eine moralische Pflicht der Genossenschaften, dem Betriebsleiter, der jahrelang schon im Interesse der Genossenschaft sich die erdenklichste Mühe gegeben hat, um eine gute Verwertung der Erzeugnisse zu erreichen, und der vor allen Dingen in der Inflationszeit alle Kräfte hat anspannen müssen, um den Genossen das Milchgeld so zeitig wie möglich auszuzahlen, die Kaution voll aufzuwerten.

Zum Schluß möchte ich noch allen Kollegen, zurufen: „Strebe ein jeder dahin, daß seine Kaution voll aufgewertet wird, denn er ist das seiner Familie schuldig Es wäre sehr erwünscht, auch von anderen Kollegen ihre Meinung zu hören. A. H.

Zur Konzessionierung des Milchhandels. Ich lese die Auslassungen des Herrn Fred. Michael Kron, Leipzig, zu dem Artikel von Herrn Doktor Strohheckel in Nr. 99 dieser Zeitung. Herr Kron fordert, daß die Konzessionierung zu verwerfen und dem freien Wettbewerb der Vorzug im Milchhandel zu geben sei. Er fordert ferner, daß nicht die Molkereien beim Milchhandel an die Wand gedrückt werden sollen, wünscht aber andererseits anscheinend, daß dies mit dem alteingesessenen Milchhändler geschehen soll.

Ich bemerke zunächst, daß ich kein solcher, sondern seit langen Jahren in einem städtischen Milchbetriebe, auch an leitender Stelle, tätig bin. Mir sind daher die mancherlei Mängel im Milchkleinhandel sehr wohl bekannt. Ob sie überall so kraß sind, wie Herr Kron schildert, sei dahin gestellt. Ich muß nur bemerken, daß seine Auslassungen anscheinend doch etwas recht tendenziös gehalten sind. Ohne auf Einzelheiten derselben besonders einzugehen, dazu würde auch der verfügbare Raum kaum hinreichen, möchte ich mir dazu nur einige Bemerkungen im allgemeinen erlauben. Soweit Herr Kron die heute wohl schon allgemein in allen größeren Städten vorhandenen Molkereien im Auge hat, braucht er kaum zu befürchten, daß sich diese von dem weniger leistungsfähigen Kleinhandel an die Wand drücken lassen, dazu ist ihre Stellung, die sie sich, allerdings erst nach langen Kampfjahren, heute durchweg wohl errungen haben, doch eine zu geachtete.

Herr Kron übersieht anscheinend, daß die erste Anwartschaft auf die Versorgung der Städte mit Milch doch wohl die in der näheren Umgebung derselben vorhandenen größeren Produzenten haben, die aber vielerorts es immer noch vorziehen, zum Teil mit dem Kleinhändler zu arbeiten. Ob es angängig ist, diese Einrichtung so ohne weiteres zu beseitigen, lasse ich dahingestellt. Der kleine Händler wird sich auch nicht so ohne weiteres erdrosseln lassen. Es ist bekannt, daß seine Berufsorganisationen schon seit langem darauf hinarbeiten, daß die Konzessionierung angeordnet und daß die Erteilung einer Konzession davon abhängig gemacht wird, daß der sich darum Bewerbende die nötigen Kenntnisse und Räumlichkeiten zum Betrieb eines ordnungsmäßigen Milchhandels besitzt. Ueber ein solch umfassendes Fachwissen, wie der gut ausgebildete Molkereifachmann braucht ja am Ende ein Milchhändler nicht zu verfügen. Ich halte daher die Konzessionierung und die damit verbundene Prüfung eines Bewerbers für doch nicht so verwerflich.

Uebrigens ist nicht der in mancher Hinsicht mangelhafte Milchhandel für so manche Mängel in ihm an erster Stelle Schuld. Ein viel größerer Feind einer guten Milchversorgung ist die Indolenz der Verbraucher in bezug auf gesundheitliche Werte der Milch, wozu noch ein weiteres großes Uebel tritt, daß man an der Milch meist nur eine Eigenschaft schätzt, nämlich die, daß sie möglichst billig sein soll. Es ist ja auch sehr schwierig für den Laien, den gesundheitlichen Wert einer Milch, der äußerlich garnicht in Erscheinung tritt, zu erkennen. Wäre es möglich, so müßten doch die heute schon wohl allerorten bestehenden (anscheinend nur in Leipzig nicht) neuzeitlich eingerichteten und arbeitenden Milchversorgungs=Anstalten weit mehr vom Publikum in Anspruch genommen sein, wie dieses tatsächlich der Fall ist. Würde der Kleinhandel aber, wie er es könnte, seine Milch gar um ein paar Pfennige billiger verkaufen, wie die ihre Milch viel sorgfältiger behandelnden größeren Versorgungs=Anstalten, dürften die letzteren wohl in eine recht schwierige Lage kommen.

Ich weiß nicht, ob Herr Kron, wenn er dafür eintritt, daß die städt. Milchversorgung mehr durch die Molkereien geschehen soll, hierbei vielleicht die Sammelmilch ländl. Molkereien im Auge hat. Ich möchte hier nur bemerken, daß ich die Erfahrung gemacht habe, daß sich die direkt von den an mich liefernden Produktionsstellen kommende Milch (jede ist verpflichtet, die Milch sofort nach dem Melken möglichst sauber zu filtrieren und zu kühlen; für saubere Milch werden regelmäßig Prämien an das Stallpersonal verteilt, für mangelhaft gekühlte Milch mit mehr wie 9 Säuregraden bei der Anlieferung treten Abzüge am Preis ein), doch am besten für den Konsum eignet. Ich habe in den langen Kriegs= und Nachkriegsjahren mit der zur Aushilfe herangezogenen Molkereimilch ländlicher Molkereien doch recht schlechte Erfahrungen gemacht. Sie war im Sommer doch ohne sachgemäße Neutralisierung meist garnicht zu gebrauchen, weil damals aus naheliegenden Gründen auf die Lieferung von Milch in die Stadt gar kein Wert gelegt wurde. Die Milchversorgung einer Stadt erfordert leider Opfer, wie denn der ganze Milchhandel insofern entsagungsreich ist, weil gute Leistungen in ihm nur höchst selten anerkannt werden. Ausschaggebend ist immer der Preis, weniger der Wert der Milch, und der gesundheitliche schon garnicht.

Meine kurzen Auslassungen sollen das angeschnittene Thema keineswegs erschöpfen, sondern nur ein kurzer Beitrag dazu sein, wie ich ausdrücklich nochmals erwähnen möchte. D.

Herstellung von Sahneschichtkäse. Antworten auf die Anfrage in Nr. 101.

I.

Die Vorbedingung zur Herstellung von Sahneschichtkäse ist ein schneller Absatz auf nahe Entfernung, um denselben schnell an das verzehrende Publikum gelangen zu lassen, da der Sahneschichtkäse einen längeren Transport nicht gut verträgt. Deshalb sind die Molkereien die geeignetsten zur Herstellung von Sahneschichtkäse, welche in möglichster Nähe einer Großstadt oder Industriegegend liegen, weil sie den Käse ohne allzu große Kosten evtl. noch als Expreßgut an den Verbrauchsort gelangen lassen können. Diese Vorbedingung müßte also vor Aufnahme der Herstellung von Sahneschichtkäse in Rechnung gezogen werden.

Zur Herstellung des Sahneschichtkäses werden zunächst viereckige verzinnte Formen benutzt, die oben ungefähr 15 Ztm., unten 12 Ztm. im Quadrat und 12—15 Ztm. hoch sind. Sämtliche Wandungen sind mit Löchern, genau wie die Camembertformen, versehen, um das Ablaufen der Molken zu erleichtern. Diese Formen werden vor dem Einfüllen mit den üblichen Käsetüchern ausgelegt. Der Käse besteht aus 5 Schichten, welche von Zeit zu Zeit mit einem Schöpflöffel ausgefüllt werden. Der fertige Käse ist ungefähr 350—400 Gr. schwer mit einem Fettgehalt von 30 Prozent. Nachdem die Molke genügend abgelaufen ist, wird der Schichtkäse in Pergamentpapier geschlagen, in Kisten zu 8 Stück gepackt und gelangt nun zum Versand. Zu einem Schichtkäse werden 2 Liter Milch benötigt, und zwar 1½ Liter Magermilch und ½ Liter Vollmilch. Zu 40 Liter Vollmilch werden 3—4 Liter Schlagrahm und 30—32 Prozent Fett sowie etwas Käsefarbe zugesetzt. Die Milch wird bei einer Erwärmung von 24 Grad Cels. unter Zusatz von einem Teelöffel ungefähr 16 Gr. flüssiges Lab eingelabt, so daß ein längeres langsames Dicken erfolgt. Das Ausschöpfen erfolgt zumeist erst am nächsten Tage. Geschnitten wird der

Bruch nur dann, wenn die richtige Konsistenz nicht eingetreten sein sollte, d. h. wenn der Bruch nicht glatt, sondern etwas schmierig sein sollte. Dann erfolgt, wie schon erwähnt, das Ausschöpfen mit einer Schöpfkelle in die Formen, welche vorher auf einem mit einem Käsetuch belegten Tisch aufgestellt weren. Die Herstellung selbst ist sehr langwierig und erfordert viel Arbeit, da das jedesmalige Nachschöpfen erst dann vorgenommen werden darf, wenn die vorhergehende Füllung genügend abgelaufen ist; jede Füllung besteht aus einem Schöpflöffel.

Was nun die Rentabilität betrifft, so richtet sich diese nach dem Preise der Milch; ein Schichtkäse dürfte im Verkauf nach der heutigen Butternotierung ungefähr 50 Pfennig frei Verbrauchsort betragen. Die Herstellungskosten, welche sich für einen Käse auf ungefähr 7—8 Pfennig belaufen dürften, wären mit in Rechnung zu stellen. Hierzu dürften zu rechnen sein Pergamentpapier, Kisten, Nägel, Reinigen von Formen und Tüchern usw. Die Formen erhält man in allen einschlägigen Molkereigeschäften. L. H.

II.

Der Sahneschichtkäse, in verschiedenen Gegenden auch Flottkäse genannt (Flott, Sahne, Rahm) ist ein Sauermilchkäse, welcher hauptsächlich in der wärmeren Jahreszeit viel verbraucht wird. Er wird entweder aus Vollmilch, oder aus solcher mit einem geringen Magermilchzusatz hergestellt. Man verfährt hierbei in der Weise, daß man die hierfür zu benutzende Milch, welche tadellos süß sein soll, in passenden Gefäßen auf 30—32 Grad Cels. je nach der Jahreszeit, erwärmt und dann hinstellt, bis dieselbe dick und sauer geworden ist. Ist dieser Zustand eingetreten, so nimmt man mittels eines Rahmlöffels die obere, inzwischen gebildete Rahmschicht sorgfältig ab und verwahrt dieselbe besonders auf. Die in den Gefäßen, — man nimmt hierzu mit Vorliebe die sog. Blechständer von 40—50 Liter Inhalt, die fast in jeder Molkerei vorhanden sind —, verbleibende saure, bezw. dicke Milch wärmt man nun etwas an, indem man, wenn es nicht anders möglich ist, die Gefäße in Wasser von ca. 40 Grad stellt. Sobald sich am Rande des Gefäßes Molke ausscheidet, zerschneidet man den Inhalt mit einem geeigneten Geräte kreuz und quer. Mit einem grobmaschigen Käsetuche legt man nun einen flachen durchlöcherten Kasten, ein Milchsieb oder dergleichen aus und bringt den Bruch vorsichtig hinein. Der größte Teil der darin enthaltenen Molken wird auf diese Weise schon abfließen. Würde man den Bruch schon in dem Zustande, wie er im Gefäße enthalten ist, zur Herstellung der Käse verwenden, so würde durch die abfließende Molke ein großer Teil des benutzten Rahmes mit abfließen, und infolgedessen verloren sein. Nachdem man die hierzu benutzten Käseformen mit einem dünnen Tuche lockeren Gewebes ausgelegt hat, bringt man abwechselnd eine Schicht Quarg und eine Schicht Rahm in die Form, bis dieselbe gefüllt ist. Je nach der Geschmacksrichtung der Verbraucher streut man etwas Kümmel und Salz auf jede Quargschicht. Da der Käse meistens noch etwas zusammenfällt, ist hierauf besonderes Augenmerk zu legen, indem man nötigenfalls eine oder auch mehrere Schichten nachlegen muß. Am anderen Tage ist der Käse dann meistens so fest geworden, daß er an die Verbraucher abgegeben werden kann. Er wird zu diesem Zwecke aus der Form herausgenommen, welches durch Umstülpen derselben geschieht, und nachdem das Tuch entfernt wurde, wieder in dieselbe hineingelegt, um nun zum Verkauf gestellt zu werden.

Oftmals setzt man dem zu dieser Käsesorte benutzten Rahm noch etwas Käsefarbe zu, um den Kontrast zwischen der Quarg- und Rahmschicht schärfer hervortreten zu lassen. Als Formen benutzt man konische durchlöcherte viereckige Blechkasten, welche von den einschlägigen Geschäften bezogen werden können.

Oftmals wird dieser Käse nicht unter Benutzung von einzelnen Formen hergestellt, man verwendet dann einen gewöhnlichen Käsetisch, wie er zur Herstellung von Backsteinkäse benutzt wird. Die Herstellungsweise ist jedoch dieselbe, mit dem Unterschiede, daß der Käse, wenn er abgelaufen zerschnitten wird. Vielfach stellt man denselben auch aus Speisequarg her, dessen einzelnen Schichten dann Sahne zugesetzt wird.

Bemerkt soll noch werden, daß der Sahneschichtkäse nicht lange haltbar ist, und deshalb möglichst frisch an die Verbraucher abgegeben werden muß. Versuche, den Käse im Anfangsreifestadium an die Verbraucher abzusetzen, sind fehlgeschlagen, was leicht erklärlich ist.

Wie hoch die Verwertung bei dieser Käsesorte ist, läßt sich nicht mit Sicherheit sagen, da die Verkaufspreise desselben fast überall verschieden sind, und es ganz auf die Qualität ankommt, eine gute Verwertung der Milch hierbei ist feststehend.

In den letzten Jahren hat freilich der gute Ruf dieser Käsesorte sehr gelitten, da vielfach Schichtkäse in den Handel gebracht wurde, der nur wenig oder gar keinen Rahm enthielt, und in welchem die Rahmschichten nur durch eine gelb gefärbte Quargschicht vorgetäuscht wurden. Daß solcher Käse nicht unter dem Namen Sahneschichtkäse in den Handel gebracht werden darf, braucht nicht noch extra erwähnt zu werden.

H. Hartmann, Marwitz.

III.

Sahneschichtkäse können Sie nach folgenden Angaben herstellen:

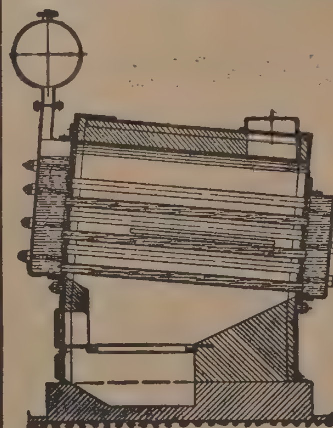
120 Liter Magermilch werden bei 20—22 Grad Cels. schwach eingelabt und zwar so, daß die Milch in ca. 24 Stunden dick ist.

Zu 80 Liter Vollmilch wird soviel Rahm hinzugesetzt, daß die Mischung 8—10 Prozent Fett aufweist, hinzu kommt etwas Käsefarbe. Die Mischung wird ebenfalls auf 20—22 Grad Cels. gebracht und klein wenig stärker eingelabt, jedoch auch so, daß dieselbe in ca. 24 Stunden dick ist.

Darauf wird der Bruch, ohne ihn zu schneiden oder zu verrühren, in vierkantige, etwas konische Formen gefüllt, welche mit Tüchern ausgelegt sind. In die Formen kommt abwechselnd eine Schicht von der Magermilch und eine Schicht von der Vollmilch. In der Regel sollen in der Mitte zwei Fettschichten bleiben. Zum Ablaufen stellt man die gefüllten Formen in einen mäßig warmen Raum. Nach ungefähr 12 Stunden ist der Käse abgelaufen. Hierauf wird der Käse ganz schwach gesalzen und kann alsbald zum Versand gebracht werden. Zum Verpacken verwende man zweckmäßig Pergamentpapier.

Über die Rentabilität läßt sich heute sehr wenig sagen, weil der Käsemarkt bekanntlich sehr flau ist. Falls Sie Absatz für die Ware haben, wäre ein Versuch in kleinen Mengen angebracht. Gute Räume und zuverlässiges Personal sind Vorbedingungen für ein Gelingen. Falls Sie eine erstklassige Ware herausbringen, wird die Arbeit sicher lohnend sein, auf jeden Fall ebenso, als wenn Sie andere Weichkäse herstellen. P. W.





IV.

Vor dem Kriege und während desselben habe ich die Herstellung von Sahneschichtkäse im großen betrieben und gut dabei verdient. Durch das Verbot des Sahneverbrauches zur Herstellung von Käse bin ich jedoch davon abgekommen. Eine zeitlang habe ich auch noch aus Magermilch und Vollmilch schichtweise Käse hergestellt, aber auch die Verwendung von Vollmilch war ja bekanntlich nicht mehr gestattet. Bei regelmäßig gutem Absatz ist bei Herstellung von Schichtkäse immerhin ein lohnender Verdienst zu erzielen. Es gehören auch keine großen Kapitalien dazu, da die Ware ja immer frisch weggeht. Sie werden natürlich gezwungen sein, sich auch auf die Herstellung von Quarg oder andere Käsesorten einzurichten. Erstens wird im Winter wenig Schichtkäse gekauft, und dann auch im Sommer bei plötzlich intretendem kalten Wetter stockt der Absatz oft vollständig. Jedenfaqs habe ich die Erfahrung gemacht, daß ganz plötzlich abbestellt wurde. Ich lieferte nach Bremen und ließ auch Käse auf dem Markt verkaufen. Vor dem Kriege erzielte ich im Großhandel 40 Pfg. p. Stück (ca. 1 Pfund), im Kleinhandel 45 Pfg., hierbei hatte ich einen Verdienst von 15—20 Pfg. p. Stück. Zugrunde gelegt sind die damaligen Preise für Magermilch 3 Pfg. und Butter Pfd. 110—130 Pfg. Zu einem Käse sind ungefähr 2½ Liter Magermilch erforderlich und Rahm etwa von 2 Liter Milch. Es kommt ja auch ganz auf die örtlichen Gewohnheiten an. Haben Sie viel Konkurrenz in guter Ware zu erwarten, dann werden Sie auch gezwungen sein, den Käse entsprechend besser zu machen und wenn dann kein angemessener Preis zu erzielen ist, wird der Verdienst nicht allzu groß sein. Falls Sie noch keinen Schichtkäse gemacht haben, mögen ihnen noch betreffs der Fabrikation folgende Angaben dienen.

Erforderlich ist ein Käsekessel, dessen Größe sich nach der zu verkäsenden Menge Milch richtet. Ein Tisch mit etwa handhoher Leiste ringsum (am besten eignet sich dazu ein Platte aus gefederten Brettern) in der üblichen vorn zugespitzten Form. Ferner die entsprechende Anzahl Käseformen am besten aus Weißblech mit Löchern und konisch. Dann noch Tücher zum Auslegen der Formen. Bei der Herstellung selbst habe ich folgendermaßen verfahren. Die Milch wurde je nach der Außentemperatur auf 32—35 Grad Cels. angewärmt mit Buttermilch angesäuert und zugedeckt. Nachdem dieselbe dick geworden ist, wird sie geschnitten und langsam verrührt, man läßt den Bruch 2—3mal absetzen und füllt die Molke ab. Dann werden die mit Tücher ausgelegten Formen gefüllt. Man muß nach der Milchmenge die benötigte Anzahl Formen bereitstellen. Die Formen müssen mehrere Male nachgefüllt werden. Nachdem der ganze Bruch in die Formen verteilt ist, werden die Tücher etwas angezogen um den Käse schneller ablaufen zu lassen. Am anderen Morgen werden dann die Käse zweimal durchgeschnitten und Rahmschichten dazwischen getan und wieder in die Tonnen gelegt. Nach einigen Stunden kann der Käse dann eingewickelt und versandt werden. Wo kein Bahnversand nötig ist, kann man den Käse auch in Kisten mit eingelegten Brettern uneingewickelt zum Verkauf bringen, hierbei ist zu empfehlen, nur eine Rahmschicht in die Mitte des Käses und den anderen Rahm oben auf zu tun. Laufkundschaft wird jedenfalls den Schichtkäse mit Rahm obenauf vorziehen. Die vorerwähnte Fabrikationsweise ist wohl etwas umständlicher als wenn der Rahm gleich zwischen die Quargschichten gefüllt wird, der Geschmack ist aber entschieden besser, da dann die Molke abgelaufen ist und der Rahm ein besseres Aroma behält. Kümmel und Salz werden gleich beim Einfüllen des Käses zwischen durch gestreut. Der Rahm muß sehr fettreich beim Separieren eingestellt werden. H. M.

Bücherschau. *)

Betrachtungen über „Milchviehkontrolle und Molkereikontrolle" mit einem Anhang über die Schwankungen des prozentischen Fettgehaltes der Milch und die Grundzüge des Kontrollvereinswesens. Von Dr. Franz Lauterwald, Molkereiinstruktor in Stettin. Verlag Molkerei-Zeitung Hildesheim. Preis 0,50 M, bei Abnahme von 50 Stück 10 Freiexemplare.

Viele Landwirte sind der Ansicht, daß der vom Kontrollbeamten festgestellte Durchschnittsfettgehalt der Milch einer Herde mit dem Fettgehalt der in die Molkerei eingelieferten Milch übereinstimmen müsse.

In Wirklichkeit können sich zwischen dem Fettgehalt der Herdenmilch und dem der Molkereimilch sehr leicht mehr oder weniger erhebliche Unterschiede zeigen, die leider oft falsch gedeutet werden und Gegensätze schaffen, die sich bei näherer Beachtung als unhaltbar erweisen.

Die vorliegende kleine Schrift stellt sich die Aufgabe, den Streit der Meinungen zu schlichten, Aufklärung zu verbreiten und die Milchvieh- und Molkereikontrolle zu gedeihlicher Zusammenarbeit zusammen zu fassen. Die Lektüre der kleinen Schrift kann jedem Kontrollvereinsmitgliede und jedem Milchlieferer wärmstens empfohlen werden.

Sager, Stettin, Oberkontrollassistent.

Der neue Brockhaus. Der in Halbleinen gebundene Band kostet 18 Goldmark, in Halbpergament gebunden 25 Goldmark.

Vor etwa 3 Jahren war an das deutsche Volk die Frage ergangen: Wie soll Brockhaus Konversations-Lexikon fürderhin zeitgemäß und zweckgemäß genannt werden? Die Antwort der überwiegenden Mehrzahl lautete: Der alte Freund des deutschen Hauses soll einfach Brockhaus heißen nach seinem Schöpfer, genau so, wie es beim Zeppelin ohne besondere Rundfrage geschehen ist. Und nun steht ein neuer „Brockhaus" vor uns, der erste aus der vierhändigen Schar. Schmuck sieht er aus der gelehrte, diensteifrige Freund, und herzlich soll er überall willkommen sein! Die Welt wartete schon sehnlich darauf, was der neue Brockhaus Neues zu sagen hat. Er kommt ungefähr wie Noahs Taube, nachdem die trüben Wässer der Sündflut des Weltkrieges zu verlaufen begonnen haben, als das erste größere Friedenslexikon. Der Weltmechanismus beginnt allmählich wieder zu arbeiten, die engen Schranken, die dem Weltverkehr gesetzt waren, fallen eine nach der andern. Und auf den Trümmern der Vergangenheit können wir an einer besseren Zukunft bauen. Jetzt, grade jetzt, ist der Brockhaus nötig, der gegenüber allen Erscheinungen des modernen Lebens dem Ratsuchenden den kürzesten Weg weist, der mit knappen Worten die erste Orientierung gibt. Der erste Band umfaßt die Buchstaben A bis E und ist mit zahlreichen bunten und einfarbigen Bilder-

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

tafeln und Karten und mit einer Fülle klarer Textabbildungen ausgestattet. Die vielen charakteristischen Ansichten aus allen möglichen Orten machen das Durchblättern zu einer anregenden Weltreise. Wenn man dann versucht, forschend ins Innere des Brockhaus, in den über 750 Seiten umfassenden Text einzudringen, gewinnt man bald den Eindruck: Die geistige Schöpfung, die die umsichtige Redaktion in Verbindung mit ihren sachkundigen Mitarbeitern und dem Verlag ausgeführt hat, verdient uneingeschränkte Bewunderung; man weiß, daß der Name Brockhaus stets tadellose Arbeit gewährleistet.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin. Dienstag, 30. Dezember. 190 Mark je Zentner.
Sonnabend, 3. Januar. 182 Mark je Zentner.

Hamburg. Mittwoch, 31. Dezember. 195 Mark je Zentner.
Auktion am 30. Dezember: Höchstpreis 202.60 Mk., Durchschnitt 200.32 Mark.

Köln. Dienstag, 30. Dezember. Höchstpreis 215 Mark je Zentner.
Freitag, 2. Januar. Höchstpreis 215 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 31. Dezember. 175—190 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Freitag, 2, Januar. 558 Kronen je 100 Kg. (Vorwoche 550 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat Dezember 1924.

Berlin: 198.—, 198.—, 202.—, 202.—, 202.—, 210.—, 210.—, 210.—, 210.—, 200.—, 195.—, 190.. **Monatsdurchschnitt 202,22 Mark** gegen 190,27 Mark im November.

Hamburg. 202.—, 211.—, 215.—, 202.—, 195.—. **Monats-Durchschnitt 205.71 Mark** gegen 193.50 Mark im November.

Hamburger Auktion: 206.17, 216.70, 221.90, 206.40, 202.60. **Monatsdurchschnitt 211.30 Mark** gegen 191.75 Mark im November.

Köln. 225.—, 225.—, 220.—, 223.—, 223.—, 223.—, 215.—, 215.—. **Monatsdurchschnitt 220.90 Mark** gegen 213,67 Mark im November.

Höchstnotierungen im Monatsdurchschnitt für 1924.

	Berlin	Hamburg
Januar	168,71 Mk.	180,16 Mk.
Februar	176,— „	186,— „
März	173,71 „	178,75 „
April	159,40 „	159,37 „
Mai	169,81 „	171,42 „
Juni	139,60 „	141,07 „
Juli	162,58 „	166,32 „
August	176,35 „	181,10 „
September	183,33 „	186,10 „
Oktober	201,43 „	204,10 „
November	190,27 „	193,50 „
Dezember	202,22 „	205,71 „
im Jahresdurchschnitt	175,28 Mk.	179,45 Mk.

Berlin, 3. Januar. Amtl. Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 182 G.-M., 2. Qualität je Zentner 165 G.-M., abfallende je Ztr. 125 Goldmark. Tendenz: flau.

Köln, 30. Dezember. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 1,80—2,00 ℳ. Tendenz: ruhig.

Köln, 2. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 1,80—2,00 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 31. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175—190 ℳ. Bedarf kann befriedigt werden.

Hamburg, 30. Dezbr. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

48	Drittel	1.	Kl.	zu	202,60 Mk.	3	Drittel	1.	Kl.	zu	201,30 Mk.
1	„	1.	„	„	202,50 „	2	„	1.	„	„	201,10 „
26	„	1.	„	„	202,40 „	37	„	1.	„	„	201,— „
3	„	1.	„	„	202,30 „	3	„	1.	„	„	200,70 „
12	„	1.	„	„	202,20 „	6	„	1.	„	„	200,50 „
3	„	1.	„	„	202,10 „	1	„	1.	„	„	200,30 „
46	„	1.	„	„	202,— „	27	„	1.	„	„	200,— „
8	„	1.	„	„	201,90 „	1	„	1.	„	„	198,50 „
1	„	1.	„	„	201,80 „	13	„	1.	„	„	198,— „
10	„	1.	„	„	201,70 „	32	„	1.	„	„	195,— „
1	„	1.	„	„	201,60 „	2	„	1.	„	„	192,— „
2	„	1.	„	„	201.50 „	11	„	1.	„	„	190,— „

1. Klasse 299 Drittel zu . . . . 200,32 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 5 Drittel zu . . . . 177,60 Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. Dezember. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Während das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel unmittelbar vor dem Feste eine gewisse, wenn auch geringe Belebung gezeigt hatte, ist es nach den Feiertagen noch stiller wie in der Vorwoche geworden. Auch die Herabsetzung der amtlichen Notierung am vergangenen Sonnabend um 5 Mark je Zentner, also von 2 Mk. auf 1,95 Mark je Pfund ab Erzeugerstation für feinste Molkereibutter vermochte die mangelnde Kaufkraft nicht auszugleichen. Ob die weitere Herabsetzung von heute ebenfalls um 5 Mk. je Zentner, also auf 1,90 Mk. je Pfund, den Markt wirklich beleben wird, beibt abzuwarten. — Die Zufuhren an Inlandbutter waren ausreichend, das Angebot an Auslandbutter dringend. Im Kleinhandel bewegten sich die Preise zwischen 2 ℳ und 2,50 ℳ, auch 2,60 ℳ, für Backbutter von 1,60 ℳ bis 1,90 ℳ je Pfund. Großhandelspreise wurden mit 1,85 ℳ bis 2,38 ℳ je Pfund notiert. — Das Schmalzgeschäft war vor den Festtagen bei unveränderten Preisen vollständig still, die Nachfrage nach Margarine, die etwas lebhafter geworden war, hat nach dem Fest wieder nachgelassen.

Berlin, 30. Dezember. Bericht von der Firma Gustav Schultze & Sohn. Das Geschäft setzte in dieser Woche in einer sehr ruhigen Stimmung ein, und war die Kauflust schwach. Die Zufuhren sind dagegen sehr bedeutend gewesen und ließen sich nicht räumen. Die Berliner Notierung ging heute nochmals um ℳ 5.— zurück. — Schmalz. Die Marktlage ist unverändert ruhig und lassen sich höhere Preise, die durch die abermalige Steigerung in Amerika gerechtfertigt waren, nicht durchholen, da noch immer aus der zweiten Hand billige Angebote vorliegen.

Berlin, 31. Dezember. Bericht von H. Engels Nachfolger. Infolge des Rückganges der letzten dänischen Butter-Notierung um 50 Kr. je Doppel-Zentner war es möglich, mit dänischer Butter wieder zu marktgemäßen Preisen an den Markt zu treten und zeigte sich alsdann auch ein normaler, guter Bedarf, besonders, wenn man bedenkt, daß die Woche zwischen den Feiertagen und Neujahr die ruhigste während des ganzen Jahres zu sein pflegt. Die Dänen wollen daher die etwas bessere Stimmung auch schon wieder zu neuer Erhöhung benutzen, doch dürfte dieselbe mit Rücksicht auf die großen, überseeischen Zufuhren nur unbedeutend ausfallen. — Nur beste deutsche Butter ist gefragt und liegen abfallende Qualitäten, wie stets nach einem größeren Fest, vernachlässigt.

Hamburg, 29. Dezember. Bericht der Firma J. L. Löwenthal. In der letzten Berichtswoche konnte eine normale Entwicklung des Geschäftes nicht zustandekommen, da die Woche überwiegend aus Feiertagen bestand. Im allgemeinen war die Nachfrage seitens der Großkäufer sehr gering, nur der unmittelbare Bedarf der kleinen Kundschaft wurde angefordert. Die maßgebenden Plätze: Kopenhagen, Berlin und Hamburg, trugen der Situation, die sich nach Erledigung des Festbedarfes ergab, sogleich Rechnung, indem größere Preisabstriche vorgenommen wurden. und es ist zu hoffen, daß damit das Geschäft möglichst rasch wieder auf die Füße gestellt wird. Von Kopenhagen wird gemeldet, daß die vorwöchige Ermäßigung bereits eine Belebung der Kauflust zur Folge hatte und man spricht von einer Erhöhung der Notierung um etwa 10 Kronen in dieser Woche. In Deutschland ist jedoch im Augenbick von einer Belebung wenig zu spüren. Im übrigen ist es begreiflich, daß am heutigen Montag eine klare Uebersicht über das Marktbild noch nicht zu gewinnen ist. — Amerikanisches Schmalz. Die durch Festtage unterbrochene Berichtswoche hatte natürlich einen sehr ruhigen Geschäftsverlauf zur Folge. Umsätze namhafter Art kamen nicht zustande. Um so überraschender war danach die heutige Meldung aus Chicago, welche eine erhebliche Preiserhöhung anzeigte. Ware im Freihafen stellt sich heute auf etwa Dollar 43.—, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 184.— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch in diesem Artikel waren natürlich nur geringe Umsätze zu verzeichnen. Die neue Hausse aus Amerika dürfte auch die Preise für Blasenschmalz mit sich heraufziehen. Blasenschmalz ab Stadtlager notiert ca. ℳ 194.—, Blockschmalz ca. ℳ 182.— je 100 Kg.

Hamburg, 31. Dezember. Bericht von A. F. C. Fick. Gleich nach dem Fest schien der Markt eine Kleinigkeit freundlicher, namentlich von Dänemark liefen festere Berichte ein, die sogar auf eine Erhöhung der Notierung in dieser Woche schließen ließen. Mit Beginn des neuen Marktes und im weiteren Verlaufe schlug die Stimmung überall völlig um, da von einem wirklichen Begehr überhaupt nicht die Rede sein konnte. — Während die Auktion der Meirei-Verbände für Schleswig-Holstein gestern um ℳ 4 auf ℳ 200,32 im Durchschnitt fiel, wurde die Notierung um 7.— auf ℳ 195.— ermäßigt. Berlin ging am gleichen Tage auf ℳ 190.—. Nach diesen Rückschlägen wird eine Erhöhung der dänischen Notierung am Freitag bestimmt nicht eintreffen, zumal auch die Berichte aus England nicht sehr gut lauten. — In billigeren Qualitäten bleibt die Nachfrage, so weit es sich um erste Spezial-Qualitäten argentinischer oder kanadischer Butter handelt, recht gut. Für abfallende Sachen ist wenig oder gar kein Interesse vorhanden. — In sibirischer Butter sind keine neuen Eingänge zu verzeichnen, ältere Qualitäten räumen sich weiterhin. Für nächste Woche erwarten wir einstweilen unveränderte Preise.

Hamburg, 2. Januar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Auch in der neuen Berichtswoche lag der Buttermarkt infolge der hinter uns liegenden Feiertage im großen und ganzen ruhig. Da die Notierung in der vergangenen Woche um 50 Kronen zurückgesetzt wurde, machte sich zu Anfang der Berichtswoche eine Belebung des Geschäftes geltend. Die Nachfrage von England war größer als vorher und auch Deutschland kaufte gut. Der dänische Markt neigte deshalb anfangs zur Festigkeit und die am Ende der vorigen Woche giltigen Preise konnten deshalb erhöht werden. Während vorige Woche 215 Sh. verlangt wurden, konnte sich der Preis in den ersten Tagen bis zu 219 Sh. erhöhen. Inzwischen ist aber das Geschäft ruhiger geworden und am Mittwoch hörte man nur noch einen Preis von 217 Sh. Die Notierung wurde heute auf Kronen 558 gesetzt und ist demnach 8 Kronen höher. Es dürfte aber auch in der nächsten Zeit kaum mit größeren Preisrückschlägen zu rechnen sein. Auch die großen Eingänge an Kolonialbutter, die man in England erwartet, werden das Preisniveau für dänische Butter nicht groß erschüttern, weil viele Käufer immer wieder auf die dänische Butter als das Beste zurückgreifen. Man rechnet auch in der neuen Woche auf einen guten Absatz.

Hildesheim, 3. Januar. Bericht von Mann & Friedeborn. Den Erwartungen entsprechend haben die Preise nach dem Feste stark zurückgesetzt werden müssen. Selbstverständlich konnte der Handel in den letzten Tagen nur unregelmäßig verlaufen, doch läßt sich heute durch zunehmende Aufträge erkennen, daß die jetzigen Preise der Lage angemessen sind. Ob eine weitere Herabsetzung der Preise erforderlich sein wird, hängt ganz von der Haltung des Auslandes ab. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 30. Dezember. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Durch die mehrfachen Preisermäßigungen hat sich der Absatz besser gezeigt, wie man nach dem Feste erwartete. Die Preise für ausländische Butter sind auch nicht so weit zurückgegangen, wie man vermutete und die Aussichten für den Absatz der inändischen Butter sind nicht so ungünstig, wie man es bei dem hohen Preisstande vor dem Feste befürchtete. Vorräte haben sich hierdurch nicht angesammelt, und voraussichtlich werden die Preise sich bei dem jetzigen Stande aufrecht halten lassen.

Kopenhagen, 31. Dezember. Bericht von A. Rindom & Restorff A. G. Der Markt eröffnete in dieser Woche recht fest, ist aber heute etwas flauer. Von England wurde ein paar Schilling höherer Preis wie in der Vorwoche erzielt. Deutschland ist aber sehr zurückhaltend gewesen. — Man erwartet, daß die Notierung um 10—15 Kronen höher geht, welches zum Teil auf den Rückgang der dänischen Krone zurückzuführen ist. Die Notierung wird erst am Freitag festgesetzt, weil es Donnerstag Neujahrstag ist. — Der Preis hat in dieser Woche für gesalzene Butter um 580 Kronen und für ungesalzene um 590 Kronen herum gelegen, ab Lager Kopenhagen. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 30. Dezember. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse Vollfett 2,20—2,60 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 3—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Köln, 2. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, Vollfett 2,20—2,60 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 31. Dezember. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 65—70 ℳ. Marktlage ruhig. Konsumreifer Rundkäse 110—150 ℳ. Tendenz: sehr ruhig.

Bodegraven (Holland), 30. Dezember. Bericht von Comm. Venn. Kaashandel v./H. H. Goebel & Co. Heute waren 202 Partien am Markte, welche mäßig verkauft wurden, jedoch etwas flotter wie vorige Woche. Erste Sorte Gulden 63—68, zweite Sorte Gulden 57—61. — Im Jahre 1923 kamen 14 061 Partien, in 1924 14 608 Partien an den Markt, also dieses Jahr 547 Partien mehr. Molkereiware kostete: Goudakäse, 20 proz. Gulden 40, frische Gulden 38, Edamerkäse, 20 proz. Gulden 41, do. 40 proz. Gulden 57, Nordholländische Edamer, 40 proz. Gulden 62.—.

Vieh.

Berlin, 31. Dezember. Amtlicher Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Auftrieb: 31 Stück Schweine, 137 Stück Ferkel. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft, Preise wenig verändert. Es wurden gezahlt im Engroshandel für: Läuferschweine 7—8 Monate alt, das Stück 60—75 ℳ, 5—6 Monate 45—55 ℳ, Pölke 3—4 Monate alt, 27—40 ℳ, Ferkel 9—13 Wochen alt 20—25 ℳ, 6—8 Wochen alt 18—20 ℳ.

Hannover, 31. Dezember. Bericht über den Schweinemarkt. Der Markt war mit 412 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: über 5 monatige Läuferschweine das Stück 50—54 ℳ, 4—5 monatige Läuferschweine das Stück 44—48 ℳ, 3—4 monatige Läuferschweine das Stück 38—42 ℳ, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 28—36 ℳ, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 24—28 ℳ, bis 6 wöchige Ferkel 16—20 ℳ. Handel mittelmäßig. Der nächste Schweinemarkt findet am 7. Januar 1925 statt.

Lehrte b. Hannover, 30. Dezember. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 1314 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt 18—25, 8—12 Wochen alt 25—35 ℳ. Läuferschweine: 3—4 Monate alt 35—43 ℳ, 4 bis 6 Monate alt 43—70 ℳ. Marktverlauf langsam, geräumt.

Hamburg, 2. Januar. Bericht vom Hamburger Schweinmarkt. Auftrieb: 1744 Stück. Tendenz rege. Preise: 1. 77—78, 2. 76—77, 3. 74—75, 4. 68—78. Sauen: 1. 60—70.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Aachen	29	366	81—76		Lebendgew.	langsam
Barmen	29	408	80—76	75—70	"	—
Berlin	30	10837	75—66	65—60	"	ruhig
Bremen	30	1008	74—69	68—65	"	lebhaft
Breslau	30	917	78—70	69—65	"	mittel
Cassel	29	226	78—73		"	mittelmäßig
Chemnitz	29	993	80—64	63—56	"	schlecht
Coblenz	30	215	76—74	70—68	"	ruhig
Danzig	30	732	73—68	65—62	"	geräumt
Dortmund	29	2014	80—75	74—66	"	langsam
Dresden	29	1432	84—74	70—60	"	langsam
Duisburg	29	145	80—72		"	—
Düsseldorf	29	1000	80—70		"	mittelmäßig
Elberfeld	29	1652	80—74	72—65	"	schleppend
Essen	29	2202	80—70		"	mittel
Frankfurt a. M.	29	2943	82—70		"	geräumt
Hamburg	2	1750	78—73	72—60	"	lebhaft
Hannover	29	1475	76—74	70—65	"	mittel
Karlsruhe	29	692	84—74	74—70	"	lebhaft
Kiel	30	184	74—71	69—60	"	gut
Köln	29	2996	82—75	74—64	"	geräumt
Leipzig	29	1618	79—70	69—60	"	langsam
Magdeburg	30	2037	76—72	71—60	"	langsam
Mainz	29	429	84—78		"	geräumt
Mannheim	29	1265	82—78	72—66	"	lebhaft
München	30	1786	78—73	70—56	"	mittelmäßig
Nürnberg	30	835	84—76	75—70	"	ruhig
Pforzheim	29	132	84—80		"	mittelmäßig
Plauen	29	293	82—70		"	mittel
Stettin	30	830	78—70	70—76	"	lebhaft
Stuttgart	29	1064	85—77	75—60	"	mäßig belebt
Wiesbaden	29	400	82—72	67—62	"	mittelmäßig
Würzburg	24	313	100—90	80—75	"	langsam
Zwickau	29	716	88—78	76—70	"	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. Januar. Das fortwährende Auf und Ab der amerikanischen Preisschwankungen erweckt bei vielen Interessenten etwas Nervosität. Jedoch kann sich der hiesige Markt dem überseeischen Einfluß nicht entziehen. Im Lieferungshandel für Brotgetreide lagen auch für nahe Termine mancherlei Aufträge vor, ohne daß sich aber im Ganzen eine besondere Lebhaftigkeit kundgab. Die inländischen Forderungen waren bei sehr mäßigem Angebot erhöht. Ausländische Cif-Forderungen waren merklich teurer. Hafer und Gerste waren bei Nachfrage nach gutem Material gleichfalls fest. Für Mehl zeigte sich ein besserer Absatz. Futterartikel waren fest gehalten. Am Frühmarkt notierten amtlich loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kilogramm in R.-M.: Hafer, guter 205—208, mittlerer 198—204, Plata-Mais 220—226, kleiner Mais 225, Roggenkleie 150. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 231—240 (229—236), Januar 258, Februar 266,50, März 275,50, Mai 282,5—285—284,5, Roggen, märkischer 230—236 (226—229), Januar 249, März 262—265, April 270 bis 271,5—271 (272,50—275—274,50), Gerste, Sommer- 263—285 (250—258), do. Futter- 200—214 (198—212), Hafer, märkischer 175—185 (174—184), pommerscher 166—177 (168—175), Mai 219—219,50, Mais (loko Berlin) 219—221 (218—221), Mai 211 (210), Weizenmehl 32,50—35 (31,75 bis 34,75), Roggenmehl 32,50—35 (31,75—34,50), Weizenkleie 15,50—15,80 (15,30—15,60), Roggenkleie 14,50—14,80 (14,30—14,50), Raps 400 (400). Leinsaat 420—425 (420—425), Viktoriaerbsen 29—31 (29—31), kleine Speiseerbsen 21—22 (21—22), Futtererbsen 19—20 (19—20), Peluschken 15—16 (15—16), Ackerbohnen 19—20 (19—20), Wicken 16—17,50 (16—17,50), Lupinen blau 11,50—13 (11—13), do. gelb 15—16 (15—16), Serradella alte 10—12 (10—12), do. neue 16—17 (16—17), Rapskuchen 17,70—18 (17,70—18), Leinkuchen 26 (26), Trockenschnitzel 9,60—9,90 (9,70 bis 9,50), Torfmelasse 9,20—9,40 (9,20—9,40), Kartoffelflocken 19,40 bis 19,60 (19—19,30).

Hamburg, 2. Januar. Getreide. Etwas gebessert. Geschäft wiederum recht klein. In Rentenmark je 1000 Kg.: Weizen 225—235, Roggen 225—235, Hafer 190—200, Inlandsgerste 215—230, Auslandsgerste 215 bis 225, Mais 205—210. — Ölsaaten. Raps 21—22 Rmk., Leinsaat 22 bis 23 holl. Gulden.

Magdeburg, 2. Januar. Weizen stetig. 11,50—11,70 Roggen fest, 11,70—11,90, Sommergerste stetig 15—16,25. Hafer stetig 10,70—10,40.

Bremen, 2. Januar. Weizen: Manitoba 6 15,60, Barusso 80 Kg. 15,60, Hartwinter 2 15,75; Roggen: Amerikanischer 1 14,60, dito 2 14,10, La Plata 10,90, amerikanische Malzgerste 11,10; Hafer: Deutscher 10,50 bis 10,80, La Plata 9,80, Kanada Western 2 11,60, dito 3 11,30. Mais: La Plata 10,70, Donau-Galfox 10,70.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	24. 12. ℳ	29. 12. ℳ	2. 1. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	19,75	19,89	19,98		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,84	170,51	170,51		
100 dänische Kronen	74,39	74,64	74,29		
100 Schweizer Frank	81,52	81,75	81.99		
100 französische Frank	22,65	22,75	22,90		
100 tschechische Kronen	12,74	12,73	12,71		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 2 Hildesheim, den 6 Januar 1925 39. Jahrgang.

Über Dauerpasteurisation der Milch.

Von Molkerei-Direktor Lerch-Breslau.

Ohne Zweifel wird die Pasteurisation und speziell die Dauererhitzung der Milch in Zukunft eine größere Rolle spielen, als sie das bislang getan hat. Während man bisher die Pasteurisierung der Milch in der Regel als ein notwendiges Uebel ansah und meist nur dann anwandte, wenn man ohne dieselbe nicht auskam, dürfte in Zukunft eine in der richtigen Weise pasteurisierte Milch den Vorzug vor roher Milch, wenigstens der rohen Durchschnittsmarktmilch, verdienen. Die Gründe hierfür liegen hauptsächlich in dem Umstand, daß bei der bislang üblichen Pasteurisierung auf höhere Temperaturen die Milch Veränderungen erleidet, die unbedingt als Nachteile für die Bekömmlichkeit anzusprechen sind, und weil es andererseits nicht möglich war, aus einer hocherhitzten Milch einen guten Käse herzustellen. Seitdem die Praxis bestätigt hat, daß durch entsprechend lange Einwirkung von vorsichtig abgegrenzten Temperaturen eine hinreichende Abtötung der in der Milch enthaltenen Bazillen möglich ist, ohne daß dabei nennenswerte Veränderungen der Milch hinsichtlich der Bekömmlichkeit eintreten und aus erhitzter Milch unter Verwendung von Kulturen sehr wohl ein guter Käse hergestellt werden kann, geht man dazu über, die Pasteurisierung allgemein, sowohl für die Milchverarbeitung, als insonderheit für den Frischmilchverkauf, einzuführen. Wenn man sich die Urteile von Medizinern über rdie nachteiligen Folgen einer hocherhitzten Milch als Kindernahrung vergegenwärtigt, und bedenkt, daß die bislang roh verkaufte Milch fast ausnahmslos vor dem Verabreichen im Haushalt gekocht wird, bezw. um sie bis zum Verabreichen vor dem Verderben zu bewahren, abgekocht werden muß, so muß man im Interesse unserer Volksernährung die Forderung nach einer gesetzlichen Vorschrift der Dauerpasteurisierung für die Konsummilch ohne weiteres verstehen, wäre es dann doch möglich, das Kochen im Haushalt zu umgehen und dem empfindlichen Kindesmagen eine bekömmlichere Milch zuzuführen. Die Hausfrau würde dann nicht nur auf das verhängnisvoll wirkende Abkochen der Milch im Haushalt ganz verzichten können, auch jeder Verdacht der Verbreitung von Epidemien durch die Milch würde hierdurch gänzlich beseitigt werden

Notwendig wird dann auch sein, daß sich der Gesetzgeber den veränderten Verhältnissen in anderer Hinsicht anpaßt. So steht z. B. in vielen Milchstatuten und Polizeiverordnungen von Städten heute noch, daß pasteurisierte Milch nur unter dieser Bezeichnung verkauft werden darf, woraus der Laie ohne weiteres auf etwas Nachteiliges in dem Pasteurisieren schließen muß. Andererseits schreibt das z. Zt. bestehende Viehseuchengesetz bekanntlich vor, daß Milch und Molkereirückstände aus Sammelmolkereien nur nach vorheriger Erhitzung, für die Dauer einer Minute auf 85 Grad oder unter gewisser Voraussetzung für die Dauer von einer halben Stunde auf 70 Gr. Cels. abgegeben oder verfüttert werden darf. Wenn auch die Gelehrten sich noch nicht ganz einig über die Wirkung der verschieden hohen Temperaturen auf die verschiedensten Bazillen sind und meines Wissens auch hinsichtlich der Erhaltung des Frischmilchcharakters, Vitamingehalt, usw. noch einiges zu klären ist, so dürfte doch so viel feststehen, daß eine so weit gehende Pasteurisierung, wie sie das Viehseuchengesetz vorschreibt, einmal nicht notwendig ist, um die Abtötung der in Frage kommenden Bazillen zu erreichen, zum anderen, weil durch diese Temperaturen Veränderungen in der Milch hervorgerufen werden, die von Nachteil auf die Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit der Milch sind, sowohl für Mensch, als auch für Tier. Die Unmöglichkeit, in einer auf niedrigerer Temperatur dauererhitzten Milch den Nachweis der Erhitzung zu führen, darf kein Hinderungsgrund sein, die verhängnisvolle Wirkung der Pasteurisierung, auch für Milch zu Futterzwecken, zu vermeiden.

Ueber die Zweckmäßigkeit der Durchführung der Dauererhitzung sind die Ansichten noch recht geteilt. Man kann im wesentlichen drei Arten von Dauererhitzungsvorrichtungen unterscheiden.

1. Eine einfache Standwanne, wovon man zwei oder auch mehrere im Gebrauch haben muß, die man abwechselnd füllt und nach einer gewissen Zeit leer laufen läßt.
2. Die Dauerwannen mit mehreren Kammern, welche nacheinander mit Milch beschickt und automatisch wieder entleert werden.
3. Die Durchflußwannen oder Durchflußapparate, in welchen durch entsprechend zwangsläufige Führung ein längeres Verweilen in dem Apparat und somit eine Dauererhitzung erreicht wird.

Wenn auch nicht zur Dauererhitzung gehörig, so sei doch der Vollständigkeit halber darauf verwiesen, daß neuerdings Bestrebungen im Gange und Apparate hierfür bereits konstruiert sind, die durch eine Momenterhitzung auf höhere Temperaturen die pasteurisierende Wirkung unter Wahrung des Frischmilchcharakters erreichen wollen. Alle Systeme bieten Vorteile und alle haben schließlich auch Nachteile. Das Ideal scheint noch nicht gefunden zu sein, doch wäre es bei der Wichtigkeit, die die Dauererhitzung darstellt, sehr erwünscht, daß die verschiedensten Erfahrungen mit den einzelnen Apparaten zur allgemeinen Kenntnis gebracht werden, um hierdurch den vielen Interessenten, die vor der Anschaffung einer Dauererhitzungs-Anlage stehen, Gelegenheit zu geben, sich das Zweckmäßigste auszusuchen. Die Dauerwannen, die, wenigstens nach dem Urteil der Maschinenfabrikanten, als das Beste empfohlen werden, haben außer anderen Mängeln jedenfalls den einen großen Nachteil, daß sie zu teuer sind; kostet doch im allgemeinen eine Dauererhitzungswanne mehr als die Dampfmaschine für die betreffende Molkerei. Da es sich lediglich um Erhaltung der vorher erreichten Temperatur handelt, sollte man meinen, und ich hoffe es, daß es unseren Maschinenfabriken gelingt, mit billigeren Apparaten diesen Zweck zu erreichen. Ich selbst bin Anhänger der Durchflußwannen bezw. Durchflußapparate und glaube, daß bei genügend zwangsläufiger Führung es sehr wohl möglich ist, alle Milchteile genügend lange zu erhitzen. Die gegen diese Appparte geltend gemachten Bedenken, daß einzelne Milchteile in den Apparaten länger verweilen, während andere durch Einschlagen des kürzesten Weges nicht lange genug in dem Apparat verbleiben, scheinen mir mehr theoretischer Art, natürlich immer wieder unter der Voraussetzung, daß die Milch ausreichend zwangsläufig geführt wird. Auch in der Dauerwanne, bei welcher wohl eine gewisse Mindestdauer von beendeter Füllung bis zu beginnender Entleerung garantiert werden kann, ist die Erhitzungsdauer der einzelnen Milchteile eine unter Umständen recht verschiedene, da es doch eher als bei der Durchflußwanne möglich ist, daß einzelne Milchteile, die zuerst in die einzelnen Kammern fließen, event. bis zuletzt in der betreffenden Kammer verbleiben. Unter der Voraussetzung der zwangsweisen Führung wird bei der Durchflußwanne auch die Ablagerung von Schaum an der Oberfläche vermieden und werden somit die diesbezüglichen Bedenken, daß die in der Stand- undDauerwanne aus dem Schaum sich bildenden Milchteilchen nicht genügend erhitzt seien, hinfällig. Auch benötigen die Durchflußwannen erklärlicherweise den wenigsten Platz, was für manche Betriebe von ausschlaggebender Bedeutung sein dürfte.

Ob die in der Praxis der Dauererhitzung im allgemeinen vorerst angewandte Temperatur von 60—63 Gr. Cels. eine halbe Stunde lang das endgültig Richtige ist, scheint mir noch nicht ganz erwiesen. Die Praxis würde es jedenfalls mit Freuden begrüßen, wenn es möglich wäre, in kürzester Zeit, vielleicht unter Anwendung von ein paar Grad Wärme mehr, dieselbe Wirkung unter Wahrung des Frischmilchcharakters zu erzielen. Mir scheint das nicht ausgeschlossen; ich habe jedenfalls praktisch bestätigt gefunden, daß eine bis zu 68 Gr. Celsius in einem gewöhnlichen Pasteurisierapparat erhitzte Milch, wenn sie nicht etwa durch ein zu schnell laufendes Rührwerk übermäßig geschlagen wird, noch gut aufrahmt, so daß wenigstens die Ausfällung des Eiweißes noch nicht nennenswert sein kann. Gelingt der Nachweis, auch durch den Bakteriologen, daß beispielsweise eine eine viertel Stunde auf 65—68 Gr. C. erhitzte Milch den neuzeitlichen Anforderungen, die man an eine dauerpasteurisierte Milch stellt, entspricht, d. h. daß sie den Frischmilchcharakter noch besitzt und die Bazillen abgetötet sind — haltbar genug wird sie in der Regel sein — dann könnten die Apparate für die Dauererhitzung nicht nur wesentlich kleiner und somit billiger hergestellt werden, auch die Durchflußwanne, die doch an u. für sich die einfachste Lösung darstellt, würde dadurch eher als ausreichende Dauererhitzung angesehen werden können, und was für die Praxis besonders wertvoll ist, die Füllung des Sammelbehälters erfordert nicht so viel Milch und Zeit, so daß die fertig behandelte Milch nicht unerheblich früher verfügbar wäre, was bei dem Milchversand oder Milchverkauf unter Umständen sehr wesentlich ist.

Eines für die Praxis sehr wesentlichen Umstandes bei Einführung der regelmäßigen Pasteurisierung der Milch sei hier noch besonders gedacht, nämlich des Verdampfungsverlustes. Wie hoch sich derselbe beläuft, dürfte im wesentlichen davon abhängen, ob Pasteur, Standbehälter und besonders auch der Milchkühler offen oder geschlossen sind und ob bei offenen Wannen während der Dauer der Heißhaltung die Milch gerührt wird. Genaue Feststellungen über den Verdampfungsverlust sind meines Wissens bislang nicht gemacht worden und dürften sich auch in der Praxis außerordentlich schwierig gestalten. Ich habe schon die Ansicht vertreten hören, daß durch die Pasteurisierung der Milch Verdampfungsverluste bis zu 3 Prozent entstehen. Dies ist nach meiner Ansicht zu hoch gegriffen. Nach meiner Schätzung dürfte bei Verwendung der offenen Kühler ein Verdampfungsverlust von ½ bis 1 Prozent der Wirklichkeit nahe kommen. Wieviel das ausmacht, wird sich jede Molkerei selbst errechnen können. Rechnen wir nur einmal ½ Prozent, so bedeutet der Verlust für eine Molkerei, die Milchversand oder Milchverkauf hat, logischer Weise ½ Prozent von dem Bruttoerlös der Milch. Welche Summen dabei herauskommen, sei an folgendem Beispiel vor Augen geführt. Bei einem Milchverkauf von beispielsweise täglich 10 000 Litern und einem Verdampfungs-Verlust von ½ Prozent würde

unter Zugrundelegung eines Milchpreises von 20 Pfg. der Verdampfungsverlust pro Tag 10 Mark, pro Jahr 3650 Mark ausmachen. Diese Zahlen, die unter Umständen höher sein können, dürften doch zu Bedenken Anlaß geben und Ansporn sein, auf Apparate hinzuarbeiten, die die Verdampfungsverluste nach Möglichkeit vermeiden. Gewiß wird man bei der Pasteurisierung und Kühlung der Milch in geschlossenen Apparaten einwenden können, daß dann ein Ausdünsten der Milch nicht möglich ist; doch kann ich auf Grund praktischer Erfahrung sagen, daß eine Milch, die nach dem Melken auf einem Berieselungskühler gekühlt und dabei ausgelüftet ist, ohne merkliche Nachteile in geschlossenen Apparaten erhitzt und abgekühlt werden kann. Also auch in dieser Hinsicht dürfte es sich empfehlen, bei der Konstruktion und Auswahl der Erhitzungsapparate event. Rücksicht zu nehmen.

Aus dem Gesagten ergibt sich, daß für die Dauerpasteurisierung noch lange nicht alle Fragen geklärt sind. Bei der Wichtigkeit, die eine sorgfältig durchgeführte Pasteurisierung der Milch für das gesamte Molkereigewerbe und für unsere Volksernährung darstellt, ist es aber unbedingt notwendig, daß eine baldige Klärung der noch offenen Fragen erfolgt. Zu diesem Zweck wird es notwendig sein, daß Bakteriologe, Mediziner, Praktiker, Maschinenbauer und Gesetzgeber sich eingehend mit den Fragen befassen, um die dringend erforderliche Klärung bald herbeizuführen. Dies zu erreichen, ist der Zweck meiner Ausführungen.

Der Käsehandel im Jahre 1924.

Das Jahr 1924 stand im Zeichen der Qualitätsnachfrage. Die im Jahre 1923 an den Markt gekommenen Partien deutscher Käse waren durchweg Sekunda- und noch schlechterer Qualität. Gekauft wurde diese Ware, da großer Mangel an Fetten und großer Mangel an Brotbelag herrschte und andererseits auch, weil der Import ausländischer Käse infolge der unglücklichen Valuta fast vollständig brach lag. Käsereien und Käsefabriken schossen wie Pilze aus der Erde. Die Nachfrage war riesig und so ist es verständlich, daß Quantitäten nnd nicht Qualitäten hergestellt wurden. Gekauft wurde ungesehen und ungehandelt, der grforderte Preis wurde gezahlt.

Anders gestaltete sich das Bild zu Anfang des Jahres 1924. Schon Dezember 1923, als die Goldmark sich auswirkte, und noch mehr im Januar 1924 kamen große Mengen Holländer Käse an den Markt und da diese Ware wenig teurer, als die auf Massenfabrikation eingestellten deutschen Erzeugnisse war, wurden diese Käse gern gekauft. Im Laufe der nächsten Monate kamen ständig große Partien ost- und westpreußischer Käse minderwertigster Qualität auf den Markt.

Der Konsum nahm diese schlechte Ware nicht mehr auf. Die Produzenten waren nicht zu bewegen, die Preise für diese Ware der Qualität anzupassen. Vom Auslande waren zu gleichen Preisen bessere und gleichmäßige Käse zu beschaffen. Nicht nur ost- und westpreußische Käse, auch alle anderen deutschen Hartkäse, mit Ausnahme der Allgäuer Emmenthalerkäse, kamen mehr und mehr in Mißkredit. Der Käufer legte sein gutes Geld für Auslandsware an. Es ist klar, daß unter diesen Verhältnissen die Importeure ausländischer Käse leichtes Spiel hatten und den Markt mit allen möglichen Käsen vollsetzten. Hervorzuheben sind die im Laufe des Februar/März in größeren Mengen an den Markt gekommenen Gorgonzola- sowie Cheddar-Käse.

Die Lagerbestände der Produzenten häuften sich derartig, daß die Keller die versandfertige Ware nicht mehr zu fassen vermochten. Auch der Großhandel, der zum Teil noch recht große Lagerbestände hatte, konnte dieselben nur langsam räumen. Nun endlich gingen die Preise allmählich herunter. Für einen flotten Absatz war es jetzt aber zu spät, denn Mitte Februar erreichten die Schweinepreise einen derartig niedrigen Stand, daß gute Wurst und Fleischwaren billiger zu haben waren, als Käse. Dazu kam, daß große Mengen langentbehrter Südfrüchte auf den Markt geworfen wurden, welche bei der Bevölkerung gute Aufnahme fanden. Käse, welcher sonst doch als eines der hervorragendsten Volksnahrungsmittel angesprochen werden konnte, wurde verhältnismäßig wenig gekauft und wenn der Konsument Käse kaufte, dann wurden, wie schon oben erwähnt, die in bester Qualität genügend vorhandenen Auslandskäse bevorzugt.

Was kommen mußte, kam. Alle Mahnungen im Januar, die Preise zu ermäßigen, waren in den Wind geschlagen. Von allen Seiten wurden jetzt die Lagerbestände auf den Markt geworfen und erhebliche Preisstürze traten ein, welche für den Produzenten, als auch für den Händler bedeutende Verluste mit sich brachten.

Etwas besser schien die Lage werden zu sollen im April, als große Schwierigkeiten in der Devisenbeschaffung eintraten. Die noch vorhandenen Weidekäse konnten nun gut abgesetzt werden, dagegen waren Stallkäse schwer verkäuflich. Die im Laufe des April, Mai und Juni an den Markt kommenden Tilsiter Käse zeichneten sich wieder durch recht schlechte Qualität aus; nur ganz selten waren gute Partien am Markt, welche dann auch willig Käufer fanden. Zurückzuführen war die schlechte Qualität der Januar/Februar-Produktion hauptsächlich darauf, daß recht viele Käsereien es unterlassen haben, trotz der großen Kälte die Keller zu heizen. Der Käse reifte infolge der großen Kälte nicht aus und nahm auch sonst schweren Schaden.

Diese Partien mußten aber verkauft werden, um die erforderlichen Gelder für die großen Milchanlieferungen im Laufe des Juni bezahlen zu können, Geld- und Kreditnot taten ein übriges. Es wurden Preise erzielt, welche in gar keinem Verhältnis zum Herstellungspreis standen. Die Summen, welche verloren gingen, waren ganz bedeutend. Manche Käserei war gezwungen, ihren Betrieb einzustellen. Auch der Großhändler litt unter diesen Verhältnissen und hatte an den teilweise recht großen Lagerbeständen große Verluste. Hätten die Käsereien sich rechtzeitig auf Qualitätsware umgestellt, dann wären die Verluste nicht entfernt so groß geworden. Durch die minderwertige Ware wurde der Konsument erbittert und der Umsatz für Tilsiter Käse ging für die nächsten Monate ziemlich zurück.

Um so größer war der Umsatz an Holländer und auch ganz besonders an Dänen-Käse. Dänen-Käse, welcher noch in der Vorkriegszeit in Deutschland recht unbekannt war, und welcher in der Vorkriegszeit als durchaus minderwertig angesprochen werden mußte, kam in immer besseren Qualitäten an den Markt. Ganz besonders die im Jahre 1921 für Dänen-Käse eingeführte Zwangskontrolle, nach welcher jeder Käse mit einem entsprechenden Fettgehaltsstempel versehen sein muß, und ferner, daß kein Käse, welcher das Alter von 5 Wochen noch nicht erreicht hat, ausgeführt werden darf, trug viel dazu bei, die Güte der zum Export kommenden Dänen-Käse auf eine immer bessere Qualität zu bringen.

Der Tilsiter Halbfettkäse, welcher in früheren Jahren als Konsumkäse in großen Mengen auf den Markt kam, wurde durch 20 proz. Dänen-Käse abgelöst. Der Unterschied in Bezug auf Preis und Qualität zwischen 20 proz. Dänen-Käse und Tilsiter Halbfettkäse war derartig groß, daß die Nachfrage nach Tilsiter Halbfettkäse vollständig fehlte und auch bis heute noch nicht wieder eingesetzt hat.

Guten Absatz zeigten neben Holländer Vollfettkäse 40 proz. Edamer Käse, welche in großen Mengen auf den Markt kamen und in guter Qualität preiswert den Konsumenten zugeführt werden konnten.

Die im September und Oktober zu früh einsetzenden starken Erhöhungen der Butternotierungen brachten auch eine Erhöhung der Käsepreise mit sich. Die Folge davon war, daß das im September/Oktober verhältnismäßig gute Geschäft im November wieder vollständig zusammenbrach und zum dritten Male wiederholte sich das Bild, daß große Lagerbestände Tilsiter Käse sich beim Produzenten als auch beim Großhändler anhäuften. Auch diese Bestände, hergestellt aus den infolge der hohen Butternotierungen teuren Milchanlieferungen, brachten für den Käser als auch für den Kaufmann wenig Freude. Trotzdem diese Bestände an Weidekäse von verhältnismäßig guter Qualität waren, war es nicht möglich, dieselben auch nur zu einigermaßen angemessenen Preisen zu realisieren.

Die im Laufe des letzten Vierteljahres auf den Markt gekommenen großen Partien amerikanischer und kanadischer Vollfettkäse (Käse ohne Rinde) beeinträchtigten den Handel mit Käse sehr. Das kaufende Publikum hat im Laufe des Jahres infolge der dauernd schlechten deutschen Käse eine Abneigung gegen deutschen Käse bekommen, sonst wäre es nicht möglich gewesen, daß sich diese Auslandskäse derartig das Feld erobert hätten. Wenn man den hohen Fettgehalt und die gleichmäßig ausfallende Qualität der Auslandskäse in Betracht zieht, dann ist es verständlich, daß deutsche Käse, welche tatsächlich einen bedeutend geringeren Fettgehalt aufweisen, an Beliebtheit stark verlieren.

Immer wieder ist die Beobachtung gemacht worden, daß selbst zwischen guten Partien minderwertige Ware mit verpackt worden ist und wenn der Lebensmittelhändler, welcher die Käse letzten Endes dem Konsum zuführen soll, minderwertige Käse beim Anschnitt findet und dieselben auch mit gutem Gelde bezahlen soll, dann ist es verständlich, daß der Kleinhändler es vorzieht, nur solche Ware anzupreisen, von der er weiß, daß die bezogenen Qualitäten auch gleichmäßig ausfallen.

Mit der Ansicht, daß ein Hartkäse, welcher 40 Proz. Fett enthält, ein Vollfettkäse ist, müßte endlich gebrochen werden. 40 prozentiger Käse ist nur dann Vollfettkäse, wenn tatsächlich eine reine Vollmilch verwandt worden ist, die in diesem Falle nur geringe Fettprozente aufzuweisen hatte. Käse, hergestellt aus Vollmilch, welche 3,5, 3,8 oder gar noch mehr Fettprozente aufweist, zeigen in der Trockenmasse einen ganz bedeutend höheren Fettgehalt als 40 Prozent. Hier liegt der Hase im Pfeffer. Wenn der Produzent sich nicht dazu durchringen kann, seine Käse aus reiner Vollmilch herzustellen, dann wird vorderhand der Markt für deutsche Käse nicht besser werden und den vollwertigen Importkäsen wird der Platz auf dem Tische eingeräumt, der eigentlich dem guten deutschen Käse gehören sollte.

Es ist eine Ironie, Vollfettkäse anzubieten, und dabei zu bemerken: „Es sind auf 100 Liter nur 10 oder 20 Liter Schleudermilch zugefügt worden, da die Milch sehr fett ist".

Wenn Schleudermilch oder entrahmte Milch zugefügt wird, bekommt man vielleicht noch einen Käse, der 40 oder auch über 40 Prozent Fett aufweist, aber keinen Käse, welcher mit den Vollfettkäsen anderer Länder, welche tatsächlich den Käse aus reiner Vollmilch herstellen, konkurrieren kann.

Es ist ein trauriges Kapitel, daß auf der einen Seite der Absatz für deutsche Käse immer weiter zurückgeht, und Auslandskäse, selbst wenn dieselben etwas teurer sind, vorgezogen werden. Deshalb möchte ich diesen Bericht mit einem Appell an alle deutschen Käsereien schließen, eine Ware herzustellen, welche dem Auslandskäse ebenbürtig zur Seite gestellt werden kann. Dieses wäre im Interesse der deutschen Käsereibetriebe besser, als es ein Schutzzoll nur sein könnte.

Heinrich Ebeling.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 6. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 172 G.-M., 2. Qualität je Zentner 158 G.-M., abfallende je Zentner 120 G.-M. Tendenz: flau.

Leeuwarden (Holland), 2. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute: 255 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 261—265 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Trotz der vorwöchentlichen starken Preisermäßigung war die Stimmung auf den deutschen Märkten in dieser Woche weiter sehr ruhig und vermochte auch das Ausland keine Anregung zu geben. Das Angebot blieb von allen Seiten dringend und ließen sich die Zufuhren nicht mehr räumen. Die Notierung wurde daher am Dienstag um 5 Mk. und heute um 8 Mk. auf 182.— Mk. herabgesetzt. — Schmalz. Die Marktlage ist unverändert ruhig und lassen sich höhere Preise, die durch die Steigerung in Amerika gerechtfertigt wären, nicht durchholen, da noch immer aus der zweiten Hand billige Angebote vorliegen.

Bremen, 2. Januar. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Der Handel der letzten Berichtswoche stand völlig im Zeichen der verflossenen Feiertage. Soweit Umsätze getätigt wurden, fanden diese nur im Rahmen der Kleinkundschaft statt, die naturgemäß nur ihren unmittelbaren Bedarf deckte. Obwohl Berlin und Hamburg ihre Notierungen ermäßigten, Dänemark jedoch in dieser Woche 8.— Kronen höher notierte, läßt sich z. Zt. kaum übersehen, wie die Preise sich weiter gestalten. — Die Zufuhren in feinster oldenburgischer und hannoverscher Butter dürften eher im Zunehmen begriffen sein, auch hier mußten die Preise herabgesetzt werden. — Um das Geschäft in der letzten Zeit lebhafter zu gestalten, dürfte ein weiterer Abschlag der Notierungen wünschenswert sein.

Leipzig, 3. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Während man Anfang dieser Woche eine Belebung des Buttermarktes feststellte, ist nunmehr wieder ein Rückschlag eingetreten. Die Zufuhren von inländischer Butter haben beträchtlich zugenommen und der Absatz ist schwieriger wie seither, obwohl die Preise wiederholt ermäßigt wurden. — Ausländische Butter ist für den hiesigen Buttermarkt kaum noch maßgebend, weil genügend Butter von deutschen Molkereien zu billigem Preise angeboten wird.

Käse.

Leeuwarden (Holland), 2. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute 20 proz. Käse mit 70— 76 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 88—94 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 106 bis 112 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Vieh.

Berlin, 3. Januar. Bericht vom Berliner Viehmarkt. Ochsen: 1. 50—55, 2. 44—48, 3. 40—43, 4. 33—38; Bullen: 1. 48—50, 2. 44—46, 3. 40—42; Kühe und Färsen: 1. 48—53, 2. 40—45, 3. 33—38, 4. 27—31, 5. 22—25; Fresser: 35—40; Kälber: 1. —, 2. 109—110, 3. 80—90, 4. 60 bis 75, 5. 45—55; Schweine: 1. —, 2. 80, 3. 78—79, 4. 75—77, 5. 70—73, 6. 68; Säue: 70—73.

Leipzig, 5. Januar. Bericht vom Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 448 Rinder, 627 Kälber, 2040 Schweine. Tendenz bei Rindern mittelmäßig, bei Kälbern und Schweinen langsam. Preise: Ochsen 1. 50—55, 2. 43—49, 3. 28—39; Bullen 1. 50—52, 2. 43—49, 3. 33—42; Kühe und Färsen 1. 50—55, 2. 43—49, 3. 30—32, 4. 20—29; Kälber 1. —, 2 72—75, 3. 60—71, 4. 45—59; Schweine 1. 76—77, 2. 78—80, 3. 72—75, 4. und 5. 62—71.

Frankfurt 5. Januar. Bericht vom Frankfurter Viehmarkt. Auftrieb: 357 Ochsen, 32 Bullen, 615 Kühe und Färsen, 837 Kälber, 3465 Schweine. Tendenz: bei allen mäßig reger Handel, bei Schweinen Ueberstand. Preise: Ochsen: 1a 52—58, 2a —, 3. 43—50, 4. 33—40; Bullen: 1. 45—50, 2. 38—44; Kühe und Färsen: 1. 50—58, 2. 40—50, 3. a 38 bis 49, 3. b 30—39, 4. 20—30, 5. 14—19; Kälber: 1. —, 2. 61—68, 3. 56—62, 4. 48—55, 5. 34—46; Schweine: 1. 76—78, 2. 70—75, 3., 4. und 5. 75—78, 6. 60 bis 70.

Hannover, 3. Januar. Bericht vom Zuchtviehmarkt Langenhagen. Auftrieb: 103 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—26 ℳ, 8—12 alte Ferkel 26—33 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 36—45 ℳ. Handel mittel, Markt geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 5. Januar. Das Getreidegeschäft war heute ziemlich still. Vom Ausland lag nennenswerte Anregung nicht vor. Die Forderungen aus Nord- und Süd-Amerika waren zwar für Abladung wenig verändert, aber es fehlte auch an Unternehmungslust, und im allgemeinen machte sich eher eine Neigung der zweiten Hand bemerkbar, frühere Kontrakte abzustoßen. Vom Inland war das vorliegende Verkaufsmaterial spärlich und meist durch den Geldbedarf der Lieferungen bedingt. Die Geschäftslage in Brotgetreide im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft war gleichfalls ruhig. Die Mühlen befassen sich mit Zeitgeschäften sehr wenig, Mehl liegt andauernd sehr lustlos und war für baldige Lieferungen manche süd- und westdeutsche Anfrage am Markt. Hafer ruhig und wenig verändert. Gute Ware hierin wie in Gerste weiter gefragt. Futterartikel wenig verändert. Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich in Rentenmark: Hafer, guter 204—206, mittlerer 200 bis 203, Gerste 250, La Plata Mais 200—204, Futterweizen 245, Torfmelasse 90, Roggenkleie 150—155. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 234 bis 240, (234—240), März 273—271 (273,50—274), April 278,50, Mai 281 bis 280 (281,50), Roggen, märkischer 229—234 (229—235), März 262—261 bis 260,50 (260—261), April 267,50 (268,50), Mai 270,50—270,75—269,75 (271,50—270,75), Sommergerste 263—285 (263—285), Winter- und Futtergerste 200—214 (200—214), Hafer, märkischer 175—185 (175—185), pommerscher 165—176 (166—177), Januar 200, Februar 207, Mai 217,50 bis 217,25, Mais (loko Berlin) 219—221 (220—221), Weizenmehl 32,50—35 (32,50—35), Roggenmehl 32—35 (32,25—35), Weizenkleie 15,75—15,80 (15,50—15,80), Roggenkleie 14,75—14,80 (14,50—14,80), Raps 400 (400), Leinsaat 420—425 (420—425), Viktoriaerbsen 29—31 (29—31), kleine Speiseerbsen 21—22 (21—22), Futtererbsen 19—20 (19—20), Peluschken 15—16 (15—16), Ackerbohnen 19—20 (19—20), Wicken 16—17,50 (16 bis 17,50), Lupinen, blau 11,50—13 (11,50—13), Lupinen, gelb 15—16 (15 bis 16), Serradella, alte 10—12 (10—12), neue 16—17 (16—17), Rapskuchen 17,70—18 (17,70—18), Leinkuchen 25,80 (26), Trockenschnitzel 9,60)9,60 bis 9,90), Torfmelasse 9,60—10,00 (9,20—9,40), Kartoffelflocken 19,40—19,60 (19,40—19,60).

Hamburg, 5. Januar. Getreide. Unentschieden. Geschäft sehr klein. Im weiteren Verlaufe des Marktes etwas fester. Es notierten je 1000 Kilogramm. Weizen 230—240, Roggen 230—240, Hafer 190—200, Inlandsgerste 220—245, ausländische 215—225, Mais 205—220. — Oelsaaten. Raps 21—22 Rentenmark, Leinsaat 21—22 Gulden.

Magdeburg, 5. Januar. Weizen ruhig, 11,60, Roggen stetig, 11,50 bis 11,90, Sommergerste fest, 15,50—16,50, Hafer stetig 10,20—10,40.

Emden, 3. Januar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,55—10,60, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,75—10,75, inländischer Weizen 12,00—12,20, inländischer Roggen 12,35—12,50, inländische Sommergerste 11,50—11,75, inländische Wintergerste 11,50—11,75, inländische grüne Speiseerbsen 15,00 bis 16,00, inländische graue Speiseerbsen 12,0—12,50, inländische graue Futtererbsen 11,00—11,50, inländische Ackerbohnen 12,50—12,75.

Mannheim, 5. Januar. Weizen, inländ. 25, ausländ. 31—33, Roggen, inländ. 24—24,50, ausländ. 27—28, Hafer, inländ. 18,50—21, ausländ. 19,50—24, Braugerste 28—32,50, Mais 22,50—23, Weizenkleie 14,25 bis 14,50, Weizenmehl 39,50—42, Roggenmehl 36—39. Tendenz: fest.

Verkaufe oder verpachte meine

Stadtmolkerei

mit Weichkäserei in Großstadt M.-Deutschlands, vorzügl. Lage, m. üb. 3000 Liter Milch täglich. Alte, bestrenommierte Firma, neue Maschin. u. Einrichtungen. Zahlreiche Verkaufsstellen, höchste Verwertg. aller Produkte, Rentabilitätsnachw. Erforderlich zur Pachtung mindestens 20 000 M, zum Kauf mindestns Mk. 40 000. Angeb. unter 9723 an diese Zeitung.

Molk.-Verpachtg.

Größere Molkerei mit schöner Wohnung und Schweinemast, in Westfalen, auf mehrere Jahre zu verpachten. Möbeln vorhanden. Da Molkerei Erbschaft ein. 23 jähr. braven Fräuleins mit angenehm. Aeußern ist, so ist Einheirat in kürzerer Zeit bei gegenseitig. Neigung sehr erwünscht. Katholische Bewerber wollen sich unter Angabe ihrer Verhältnisse, wenn mögl. mit Bild, durch diese Zeitung unter M. S. 299 melden.

Dampfmolkerei

im Reg.-Bez. Wiesbaden, 3 Klm. von der Bahn, im Mittelpunkt v. 6 Ortschaften gelegen, konkurrenzloses Gebiet Gebäude in bestem Zustande, massiv, mit schöner Wohnung, gut eingerichteten Maschinen, auch etwas Stallung dabei, soll baldigst fortzugshalber verkauft werden. Die Molkerei ist augenblicklich nicht im Betrieb, jedoch für tüchtig. Fachmann, welch. m. L. adwirten umgehen kann, glänzende Existenz. Fester Preis 16 000 Gm. Meldungen unter K. H. D. 241 an diese Zeitung.

Beabsichtige krankheitshalber m. in der größt. Industriestadt geleg.

Stadtmolkerei

5000 Ltr. täglich, viel Butter, Käse, eigener Laden, Fabrik- u. Engros-Lieferung, feste Lieferungsverträge mit der Landwirtschaft, modernes 4 Etagenwohnhaus, Feuerversich. 100 000 Goldmark, grundreelles, konkurrenzloses Unternehmen, im ganzen oder geteilt gegen hohe Anzahlung zu verkaufen. Angebote mit Kapitalverhältnis erbeten an diese Zeitung unter Nr. 189.

Seltenes Angebot!

Moderne Molkerei

in allerbester Lage, vor drei Jahr. neu erbaut, neueste Maschinen, 4 Zellendauererhitzer, Eiskühlanlage, usw., gr. Weichkäserei, Milchquantum 1500—3000 Liter, ohne Rückgabe, dir. am Bahnhof nahe Großstadt gelegen, Milchversand u. Produktion, große herrschaftliche Wohnung, große Stallungen u. Garten, besonderer Umstände halber sofort zu verkaufen. Ernste Selbstreflektanten, die über nachweislich 25 000 Mark bar verfügen, erhalten Auskunft. Gefl. Zuschrift. unt. B. G. 229 an diese Zeitung.

Achtung!

Billige Molkerei!

Durch besond. Umstände vor kurzem stillgelegte Dampfmolkerei, der 2 Dörfer und 3 Rittergüter angeschlossen waren, mit größerer Käserei, in der z. Zt. noch 25—30 Ztr. Quarg verarbeitet werden, ist sofort zu verkaufen. Ia massive Gebäude u. Stallungen, sämtl. Masch. fast neu. Schöne Wohnung, 1 Morgen großer Garten. Preis 30 000 Mark bei mindestens Hälfte Anzahlung. Es kommen nur schnellentschlossene Käufer in Frage. Zuschriften unter Eilt 227 an ds. Ztg.

Suche auf Molkerei

15 000 Goldmark

als erste Hypothek zw. Umbau. Angebote unter H. S. 9652 an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Gesucht

1 Separator, 1000 Ltr., dir. Antr.
1 Milchpumpe, 1000 Ltr.
1 Käsewanne, 1000 Liter
passende Rohrleitungen hierzu, gebraucht, aber tadellos erhalten, oder neu. (88

Abzugeben

10 Tilsiterformen

mit Preßdeckeln und Tüchern, extra stark, einmal gebraucht.
Molkerei Pr. Ströhen
Krs. Lübbecke.

Milchverf.-Kannen

in Verzinnung tadellos und gut erhalten, möglichst 40 Liter Inhalt, zu kaufen gesucht. Angeb. an (195
A. gr. Darrelmann, Werlte.

Suche (306

Tiefkühlanlage

für 1000 Liter Stdlstg., ebenso ein

Milchkühler

mit Wasser, höchste Leistung. Angebote erbittet
W. Beyer, Molkerei Edemissen bei Peine.

Wer liefert

Schaufenster-Ausstellungsstücke

aus Gips und Alabaster (Kuh od. ähnliches) für Milchhändler? Anschriften unter 254 durch ds. Ztg.

Quargmühle

mit Handbetrieb, gut erhalten, gesucht. Angebote unter 259 an diese Zeitung.

Suche 200—300 Stück gebrauchte

Margarinekisten

zu kaufen und bitte um Preisangabe. (225
Käserei Burgdorf, Bez. Halle.

Kühlmaschine

(Bergedorf oder Ahlborn) sehr gut erhalt., 2—3000 Liter stündl. Leistung, zu kaufen gesucht. Angebote mit näheren Angaben unter 302 an diese Zeitung erbeten.

Zu kaufen gesucht:

1 Kohlensäure Kühlanlage
1 Kompressor, 10—12 000 Kalorien
1 Kondensator
1 Verdampferkühler, 1000 Liter
1 Vorkühler mit Wasser, 1000 Liter.
Angebote erb. (156
Central-Meierei Gnissau bei Lübeck.

Kauf-Angebote.

Käsekisten

in allen Größen, sow. □-Käsekisten liefert in guter Ausführung zu billigsten Preisen (6412
Max Grondei
Kistenfabrik und Sägewerk
Ziegenhals i. Schles.

Hermann Jordan
Berlin SO 16 Michaelkirchstr. 21
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

Käsekistchen

in abgepaßten Teilen, von 3 mm. Stärke an, sauber gesägt, liefert als Spezialität rasch u. billig (74
G. Seybold, Holzwarenfabrik
Rosenheim, Oberbayern.

Sonderangebot.

Zirka 200 Stück fabrikneue
Muscheldeckelkannen
40 Liter Inhalt, aus einem Stück gezogen, zu jedem annehmbaren Preise abzugeben. (308
Central-Gesellschaft für Handel und Industrie, Hindenburg, O.-Schles.

Zu verkaufen

ein Flammrohrkessel, 18 qm
eine Dampfmaschine, 10 PS
ein Milchpasteur, 1500 Liter
alles in sehr gutem Zustande, wenig gebraucht
eine Astra Drehkolbenpumpe, 1500 Liter, neu
eine Gehapumpe, 2000 Liter, neu
steht seht preisw. zu kaufen. Gefl. Angebote unt. 210 durch ds. Ztg.

Wegen Aufgabe

der Käserei gebe ab: (281
1 Engelm. Form- u. Knetmaschine Hand und Kraft
105 Rohrhorden mit Wagen
2 Mischtröge, fahrbar
zirka 800 Kisten und noch verschied. Sachen.
Die Gegenstände sind wie neu.
Max Rieger, Berlin S. 14
Dresdenerstraße 105.

3 Käseformmaschinen

(2 Traiser, 1 Engelmann)

1 Quargmühle

ca. 1000 Käsehorden

mit Glanzrohrgeflecht

ca. 30 Käsehordenwagen

alles sehr gut erhalten, wegen Aufgabe der Käsefabrikation preiswert zu verkaufen. (28

Otto Pucher, A.-G.

Liegnitz

Postfach 33.

Pat.-Eierkisten

erstklassiges Fabrikat, ganz wenig gebraucht, zu 600 und 1000 Stück Inhalt, entbehrlichkeitshalber sof. zu verkaufen. Preis für 600 er 5,— Mk., für 1000 er 8,— M. Einsätze sind erstklassig. (107
Lebensmittel-Großhandel
Taschendorf am Taucher
Post Uhyst in Sachsen.

1 mal gebrauchte, gut verböttcherte

Buttertonnen

zum Preise von 1 Mark je Stück ab Station Magdeburg liefert (6812
Willi Bode, Faßhandlung
Magdeburg-Sudenburg.

Käsewannen

werden sauber u. preiswert an Ort u. Stelle bei billigster Berechnung verzinnt unter Verwendung von reinem engl. Zinn als Spezialarbeit. Postkarte genügt. (6813
Wilhelm Hesse, Klempnermstr.
Northeim in Hann.

Käseschachteln

aus weißem Laubholz in jeder Größe liefern wir schnell u. preiswert
R. Seppelt & Co., G. m. b. H., N.-Langenau
bei Habelschwerdt, Pr.-Schlesien.

Habe abzugeben 100 Stück neue eichene

Milchkannen

Inhalt 25 Ltr., mit Deckel u. Plombierverschluß, Stück 6,50 Mark.
Friedrich Lampe, Beendorf.

Für den Bahnversand:

Stationszettel zum Aufkleben

Kistenkarten zum Aufnageln

Kolli-Anfänger mit Oese zum Anbinden

roter Druck für Eilgut
grüner Druck für Expreßgut
schwarzer Druck für Frachtgut

fertigt in den Größen $6^1/_2 \times 12$ u. 8×14 cm besonders preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Weitere Spezialität:

Neue dreiteilige Milchversandscheine, Eil- und Frachtbriefe

Zur sofortigen Lieferung haben preiswert abzugeben:
1 Homogenisiermaschine, 1000 Liter Stundenleistung
2 Rührwerke, je 500 Liter
3 Rührwerke, je 300 Liter
Anfragen erbitten an (178
Benag, Akt.-Ges.
Hückeswagen, Rheinland.

ETIKETTEN

liefert
H. MEYERDING, QUEDLINBURG

Die Molkerei-Genossenschaft Gr.-Tinz, Krs. Liegnitz, verkauft eine guterhaltene (183

Mahl. Milchwage

400 Kilogramm. Letzte Eichung November 1923.

Eis. Wasserbassin

3000 Liter, do., 2000 Liter, Dampfentwickler, 15 qm Heizfläche, zwei Astra-Wasserpumpen, ca. 3000 Lit., verkauft (190
Meierei Brauer, Oberschöneweide.

1 Zentrifuge „Alfa", 450 Lt., Handbetrieb, kann für Kraftbetrieb umgebaut werden
1 Untersuch.-Apparat, 24 Proben, Schnurantrieb
3 Pipetten für Milch, Schwefelsäure, Alkohol
1 Milchmeßeimer, 20 Liter
1 Molkenschöpfkelle aus Holz.
Sämtl. Sachen sind gut erhalten, Preis zusammen 200,— M.
NB. Gebe noch einen
Auto-Dreirad-Lieferungswagen (Phänomobil 6,8 PS.), passend für Molkerei, Käserei oder sonstigen Geschäftsbetrieb. Der Wagen ist bis auf kleinere Reparaturen gut erhalten und kann jederzeit besichtigt werden. Preis 350,— M. (184
H. Hirschnitz, Käsefabrik
Burdorf, Bezirk Halle.

Verkaufe preiswert weil überzählig, eine gebrauchte, aber gut erhaltene (282

10 PS. Dampfmasch.

mit Ridersteuerung. Anfragen an
H. Kiehl
Molkerei Holdorf i. O.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

AGRICULTURAL LIBRARY

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 3 — Hildesheim, den 8 Januar 1925 — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Nützliche u. schädliche Pilze der Milchwirtschaft sowie die Bedeutung und Anwendung von Reinkulturen bei der Butter- und Käseherstellung.

Von Dr. Frieber
Bakteriologe und Nahrungsmittelchemiker.
(Wissenschaftlicher Hilfsarbeiter am Bakteriologischen Institut der Preußischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Kiel. Institutsdirektor: Prof. Dr. Henneberg.)

Die täglichen Butter- und Käseuntersuchungen, die wir im Bakteriologischen Institut in Kiel an Proben machen, die aus allen Teilen des Reiches eingesandt werden, zeigen uns immer wieder mit erschreckender Deutlichkeit, daß trotz aller Mühe, die von seiten der Buttereien und Käsereien aufgewandt wird, noch immer unbekannte Faktoren walten, die auf einmal über Nacht die ganze Produktion Butter oder Käse mißlingen lassen. Meistens verschwindet der Fehler nicht ebenso schnell wieder wie er gekommen ist, sondern verdirbt längere Zeit Produktion um Produktion.

Bei der erfreulicherweise sich immer deutlicher zeigenden Tendenz des Publikums, nur tadellose Qualitätsware zu kaufen, können abfallende Qualitäten meist nur mit großem Schaden untergebracht werden. Wir können es daher verstehen, wenn der deutsche Käufer im Verlangen nach besten Qualitäten in den großen Städten Auslandsware bevorzugt. Wenn wir die ausländische Konkurrenz vom volkswirtschaftlichen Standpunkt aus auch als schädlich bezeichnen müssen, so sind wir uns doch darüber klar, daß sie nicht durch Sperren der Grenzen, nicht durch Einfuhrverbote, nicht durch hohe Zölle so sicher beseitigt werden kann wie durch beste Qualitätsware. Wir müssen daher die ausländische Konkurrenz als Mahnerin auffassen, damit wir die Rückschläge, die uns die Inflationszeit in der Erzeugung von Qualitätsware vielfach gebracht hat, bald überwinden möchten. An den Folgen des verlorenen Krieges, namentlich am Kapitalmangel, wird das deutsche Wirtschaftsleben und auch das deutsche Molkereigewerbe noch lange zu tragen haben. Doch glücklicherweise gehören zur Herstellung von Milchprodukten nicht nur Geld allein sondern auch Kenntnisse und Verständnis, und diese können wir, wenn wir nur ernstlich wollen, mit verhältnismäßig geringen Kosten erwerben.

Die Zeiten sind vorüber, wo zur Jahrhundertwende auf einer milchwirtschaftlichen Tagung gesagt werden konnte, das Publikum kaufe Butter nicht gern, die aus pasteurisiertem Rahm unter Zusatz von Reinkulturen hergestellt sei. Heute jedenfalls zieht das Publikum Molkereibutter, welche aus künstlich gesäuertem Rahm gewonnen wurde, der Süßrahmbutter, sowie Butter aus kleinbäuerlichen Betrieben vor; denn es ist den Konsumenten nicht unbekannt geblieben, daß die Molkerei-Sauerrahmbutter, die aus pasteurisiertem Rahm gewonnen wurde, frei ist von Rinder-Tuberkelbazillen, frei ist von Typhus-, Ruhr- und anderen Krankheitserregern, und daß eine solche Butter daher ohne Bedenken Kindern und Säuglingen verabfolgt werden darf. Die Butter ist außerdem angenehm im Geschmack, haltbarer, und schließlich ist ihre Ausbeute um ein geringes größer als bei Süßrahmbutter.

Die Anwendung von Rahmsäuerungskulturen ist daher erfreulicherweise bei der Butterbereitung ziemlich verbreitet und ständig in der Zunahme begriffen. Doch die bloße Anwendung von Reinkulturen allein genügt noch lange nicht; es muß auch mit dem richtigen Verständnis dabei verfahren werden. Vor allen Dingen ist der Fortzüchtung mehr Sorgfalt zu widmen. Aber gerade in dieser Hinsicht wird m. E. in den Molkereien noch vielfach gefehlt; es liegt nicht im Interesse der Herstellung von Qualitätsbutter, wenn die Fortzüchtung frischer Reinkulturen und des Säureweckers dem jüngsten Lehrling übertragen wird in der Meinung, daß hier nichts verkehrt zu machen sei. Aber gerade hierbei werden oft durch Unwissenheit die schwersten Fehler begangen, und man ist dann nach meinen Erfahrungen nur zu leicht geneigt, wenn die Butter nicht haltbar ist, wenn der Rahm nicht säuern will, wenn der Säurewecker nicht kräftig sauer ist, der gekauften Reinkultur die Schuld zuzuschieben. Man ist verärgert und bezieht eine neue Rahmsäuerungskultur von einer anderen Firma. Einige Tage scheint es gut zu gehen, und man ist nun noch mehr der Ueberzeugung, daß die erste Kultur schlecht war. Doch nach wenigen Tagen schon ist der gleiche Butterfehler da. Man bezieht von einer dritten Firma eine Rahmsäuerungskultur und muß nach einigen Tagen ebenfalls feststellen, daß auch hierbei der Butterfehler auftritt. Würde man beim ersten Auftreten des Fehlers eine Probe der Muttersäure des gesäuerten Rahms der nicht haltbaren Butter zur bakteriologischen Untersuchung eingesandt haben, oder noch besser, wäre man selbst in der Lage, mit Hilfe eines Mikroskops die verdächtigen Proben zu untersuchen, so hätte man sehr bald gewußt, daß in diesem Falle vielleicht eine Hefeinfektion, oder aber eine bakterielle Infektion, die vielleicht durch das verwendete Wasser eingeschleppt wurde, die Ursache der fehlerhaften Butter war.

Die den Reinkulturen beigegebenen Gebrauchsanweisungen mögen noch so genau befolgt werden, fehlt aber dem die Kultur Fortzüchtenden das Verständnis für bakteriologische Vorgänge — und auf bakteriologischen Vorgängen, bakteriellen Umsetzungen, sowie gewollten und nicht gewollten Infektionen beruht das gesamte Molkereigewerbe einschließlich der Butterei und Käserei — so muß über kurz oder lang der Betrieb von einem mehr oder weniger großen Fehlschlag getroffen werden.

Der Wert der Vorschriften soll keineswegs herabgesetzt werden, im Gegenteil möchte man wünschen, daß die Vorschriften, soweit sie bakteriologische Vorgänge betreffen, viel sorgfältiger ausgeführt würden. Es ist aber garnicht möglich, Vorschriften so zu geben, daß sie in allen Fällen Fehler verhüten können. Dazu bedarf es eben eines gewissen Maßes von Verständnis für die Sache; denn es ist eine alte Erfahrung, daß selbst die einfachsten Bestimmungen auf die Dauer nur dort richtig befolgt werden, wo der Ausführende weiß, warum die Vorschrift gerade so und nicht anders lautet, und was bei Nichtbefolgung auf dem Spiele steht.

Die Anwendung von Reinkulturen in der Butterei und Käserei dürfen wir als einen außerordentlichen Fortschritt für das deutsche Molkereigewerbe betrachten. Doch können wir mit dem bisher Erreichten noch keineswegs zufrieden sein. Die Anwendung von Reinkulturen darf nicht das Pflaster ein, daß wir beruhigt sind und meinen: Nun kann uns nichts mehr passieren, wir wenden Reinkulturen an; wir pasteurisieren sogar die Milch vorher, und jetzt können Butter und Käse nicht mehr mißlingen! Im Gegenteil! Es ist sogar zu hoffen, daß alle Molkereien, die schon Rahmsäurungskulturen verwendet haben, die Erfahrung gemacht haben werden, daß auch trotzdem Butterfehler auftreten können.

Es spielt eben hier noch etwas mit, was wir Verständnis für bakteriologische Vorgänge nennen wollen. Ohne derartiges Ver-

ständnis geht es nun mal im Molkereigewerbe nicht auf die Dauer. Ehe daher die Bedeutung der Reinkulturen eingehend besprochen werden kann, müssen wir einen Überblick über die in der Milchwirtschaft vorkommenden wichtigen Pilze nehmen. Es genügt nicht, daß wir die in der Butterei und Käserei nützlichen Reinkulturen anzuwenden verstehen, wir müssen vor allen Dingen die Grenze ihrer Leistungsfähigkeit, sowie auch die schädlichen Pilze kennen, die der richtigen Anwendung der Reinkulturen entgegenarbeiten.

Die in der Milchwirtschaft vorkommenden Pilze gehören drei Gruppen von Mikroorganismen an. Es sind dies:

1. Die Bakterien oder die Spaltpilze,
2. die Hefen oder die Sproßpilze,
3. die Schimmelpilze oder Mycelpilze.

Diese Pilze haben aber nichts mit den sogen. eßbaren Pilzen, wie Champignon, Steinpilz, Pfifferling, Reizker usw. zu tun, die nur im Volksmunde Pilze genannt werden, botanisch aber als Schwämme zu bezeichnen sind. Jedoch wie diese gehören auch die Spalt-, Sproß- und Schimmelpilze zu dem Pflanzenreich. Von den höheren Pflanzen unterscheiden sie sich dadurch, daß ihnen der grüne Farbstoff, das Blattgrün, das Chlorophyll fehlt. Vor allem aber ist es ihre Winzigkeit, ihre geringe Größe, die uns den einzelnen Pilz nicht mit bloßem Auge, sondern nur mit Hilfe des Mikroskops erkennen läßt.

Die Bakterien.

Den allereinfachsten Bau zeigen die Bakterien und die Hefen. Von diesen sind die Bakterien die kleinsten Lebewesen, die wir kennen. Die Bakterien bestehen aus einzelnen, selbständigen Zellen, von denen jede einzelne Zelle einen vollständigen Organismus für sich bildet. Die Zelle besitzt eine Zellhaut oder Membran, die den Zelleib, das eiweißhaltige Protaplasma, umschließt. Vielfach besitzt dann die Zelle noch peitschenartige Gebilde, sog. Geißeln, mit denen sich die Zellen fortbewegen können. Die Zahl und Anordnung der Geißeln ist bei den verschiedenen Arten verschieden, und so unterscheiden wir unbewegliche, sowie schwach und lebhaft bewegliche Arten. Es sei hier gleich erwähnt, daß die echten Milchsäurebakterien stets unbegeißelt, also unbeweglich sind, nur die unechten Milchsäurebakterien, die neben Milchsäure noch gasförmige Produkte bilden, die sogen. Coli-Bakterien, zeigen Begeißelung und Bewegung und stehen so den außerordetnlich lebhaft beweglichen Typhus- und Paratyphusbazillen nah.

Die Form der Bakterienzelle kann wiederum sehr verschieden sein, doch ist sie unter den gleichen Bedingungen als konstant anzusehen. In dieser Hinsicht können wir bei den Bakterien 2 Grundformen unterscheiden, und zwar haben wir

1. Bakterien mit Kugelgestalt, die sogen. Kugelbakterien oder Kokken,

2. Bakterien mit Stäbchenform, sog. Kurzstäbchen oder Langstäbchen.

Die Kugelbakterien oder Kokken haben nahezu Kugelgestalt. Ihr Größendurchmesser ist etwa 1 mü d. h. $^1/_{1000}$ mm. Wenn wir also 1000 Kokken nebeneinander legen, so haben wir erst die Länge von 1 mm. 1 Million Kokken ergeben die Fläche eines qmm und 1 Milliarde würde 1 cbmm enthalten. Mit dem bloßen Auge können wir die Bakterien nicht erkennen. Erst wenn sich die Zellen derart vermehrt haben, daß aus der einen Zelle viele Millionen Zellen hervorgegangen sind, kann man die Anhäufung der Bakterien als sogen. Bakterienkolonie oder als Bakterienrasen erkennen. Da man sich von der ungeheuren Vermehrungsfähigkeit der Bakterien keine rechte Vorstellung machen kann, so soll hier nur erwähnt werden, daß eine einzige Zelle nach etwa ½ Stunde durch Querteilung in zwei Zellen verwandelt werden kann, die dann zur Normalgröße auswachsen. Nach einer weiteren halben Stunde sind es 4 Zellen geworden, dann 8 Zellen, dann 16, 32, 64, 128, 256, 512, 1024 und so fort. Wir haben also nach 10 Generationen, also nach 5 Stunden eine Vertausendfachung der Keime zu erwarten. Es würden demnach vorhanden sein:

nach 10 Stunden eine Million Keime,
nach 20 Stunden eine Billion Keime,
nach 30 Stunden eine Trillion Keime.

Wollen wir uns diese Zahl vorstellen, so glaube ich, daß wir dieses trotz der rigorosen Rechenmeisterin der Inflation nicht recht vermögen. Eine Milliarde Keime nehmen den Raum eines cbmm (Kubikmillimeter) ein. Da 1 cbm = 1 Milliarde cbmm hat, so muß 1 cbm Milliarden mal Milliarden Keime d. h. 1 Trillion Keime enthalten. Nach 30 Stunden beträgt also die neu gebildete Bakterienmasse 1 cbm,

nach 45 Stunden 1 cbkm (Kubik-Kilometer)
nach 50 Stunden 1000 cbkm, (Kubik-Kilometer)
nach 60 Stunden 1 Milliarde cbkm (Kubik-Kilometer)
nach 65 Std., also nach 130 Generationen, 1 Billion cbkm.

Das ist der Inhalt der Erde. Daß diese Zahlen richtig gerechnet sind, kann leicht geprüft werden.

Zum Glück trifft jedoch die Rechnung in Wirklichkeit nicht zu. Unser Rechenexempel setzt nämlich voraus, daß sich jede Zelle ungehindert vermehren kann. Das ist aber glücklicherweise nicht immer der Fall. Vielfach finden die Pilze nicht die nötigen Nahrungsstoffe und die erforderlichen günstigen Temperaturen. Auch können die Pilze an ihren eigenen Stoffwechselprodukten zugrunde gehen. So können sich in der Milch z. B. die Milchsäurebakterien derart vermehren, daß sich in 1 cbcm 20—30 Millionen Keime befinden. Dann aber ist bereits der Säuregrad so weit fortgeschritten, daß die Milch von selbst gerinnt. Die Bakterien sind aber durch die von ihnen aus dem Milchzucker selbst gebildete Säure so weit geschädigt, daß die Zellen nun nicht weiter vermehrungsfähig sind und schließlich immer mehr geschädigt zu Grunde gehen.

Jedenfalls ermessen wir aus dem Zahlenbeispiel die Schnelligkeit, mit der bakteriologische Umsetzungen vor sich gehen können. Wir begreifen, warum im Sommer die Milch so häufig ansauer zur Molkerei geliefert wird und verstehen die dringende Forderung, die Milch nach der Gewinnung möglichst tief zu kühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu hemmen.

Wenn sich die Bakterienzelle geteilt hat, so bleiben oftmals die Tochterzellen mit der Mutterzelle in einer bestimmten Weise verbnden. Besonders bei Coccen finden wir solche Wuchsverbände. Einzelne Koccen finden sich selten. Vielfach liegen 2 Zellen nebeneinander als sog. Diplococcen. Hierzu zählen die Erreger der Genickstarre, und der Gonorrhoe, Meningococcen und Gonococcen, die in typischer Semmelform auftreten, sodaß jede der beiden Hälften die Gestalt eines Halbkreises oder einer Bohne hat. Ähnlich wächst der Milchsäurecoccus, das Bact. Güntheri, in Doppelform, nur sind hier die Zellen oft länglicher. Bleiben die Teilglieder kettenförmig zusammen, sodaß perlschnurartige Gebilde entstehen, so sprechen wir von Streptococcen, Kettencoccen. Hierzu zählt ein sehr wichtiger Milchsäurepilz, der Streptococcus cremoris, sowie der Streptococcus thermophilus, der Streptococcus des Yoghurts.

Als Staphylococcen oder Traubencoccen bezeichnen wir Coccen, die in traubenartigen Haufen zusammen verbunden bleiben. Weiter haben wir noch Tetracoccen, wenn 4 Coccen zusammenliegen und Sarcinen, Paketcoccen, wenn 8 Coccen in Form eines über Kreuz geschnürten Bündels verbunden sind. Staphylococcen und Streptococcen kommen namentlich in Wundeiter und Geschwüren vor. Bekannt ist die Euterentzündung der Milchkühe, die durch Streptococcen hervorgerufen ist, die sog. Streptococcenmastitis oder der „gelbe Galt".

Die zweite große Gruppe der Bakterien stellt die stäbchenförmigen Bakterien dar. Während die Breite der Stäbchen im Durchschnitt nicht über 1—2 Tausendstelmillimeter beträgt, variiert die Länge bei den einzelnen Arten erheblich. Es gibt ausgesprochene Kurzstäbchen, die den Übergang zu den Kokken vermitteln, dann mittlere Stäbchen, zu denen die meisten Arten zählen, wie die Darmbakterien. Bakt. coli, Bakt. lactis aerogenes, sowie die krankheitserregenden Arten des Typhus, der Ruhr, sowie von Ferkeltyphus, Schweinerotlauf usw., ferner die im Wasser vorkommenden Bakterien Bakt. fluorescens, Bakt. prodigiosum, die Bakterien der blauen Milch, Bakt. syncyaneum, der roten Milch, Bakt. erythrogenes, sowie blaue, gelbe und violette Farbstoffbildner, Fäulnisbakterien der Proteus-Gruppe, die Krankheitserreger der Tuberkulose, Diphtherie, Pest u. a. m.

Sodann haben wir besonders lange Stäbchen, die mehr als 5 bis 10 mal so lang sein können als ihre Breite, die wir daher auch als die eigentlichen Langstäbchen bezeichnen. Diese Gruppe ist für die Milchbakteriologie besonders bedeutsam, weil zu ihr sehr wichtige Arten zählen, nämlich die sog. echten Milchsäurelangstäbchen. Die Milchsäurelangstäbchen spielen eine hervorragende Rolle in dem milchsauren Getränk der Bulgaren, dem Yoghurt. Dieses Thermo-bact. bulgaricum genannte Stäbchen ist als besonders kräftiger Säurebildner bekannt. Während die gewöhnlichen Milchsäure-Streptococcen, die sich mit den Milchsäurelangstäbchen im Yoghurt vergesellschaftet finden, die Milch nur bis zu einem Säuregrad von 35—40 Säuregraden nach Soxhlet-Henkel ansäuern, also nur etwa 1 Proz. Milchsäure bilden, kann das Yoghurtlangstäbchen die doppelte Menge Säure, also etwa 2 Proz. Milchsäure, in Milch bilden. Zu den Milchsäurelangstäbchen gehört ferner das Bact. Casei epsilon oder, wie wir es heute nennen, das Thermobact. helveticum, dasjenige Bakterium, das in der Hauptsache an der Reifung des Emmenthaler Käses beteiligt ist. Wie seine Benennung Thermobacterium besagt, ist es wärmeliebend und kommt daher im Emmenthaler Käse zur fast alleinigen Wirkung, weil ihm durch das Nachwärmen des Bruches auf etwa 55 Gr. C. die optimale Wachstumsbedingung gegeben wird. Auch bei der Reifung des Holländer- und des Tilsiter-Käses, wie auch bei dem Romadur- und Limburger-Käse sind Langstäbchen beteiligt; doch kommt ihnen hierbei nicht die Bedeutung zu, wie im Emmenthaler Käse.

Von den bisher besprochenen Stäbchen müssen wir streng abtrennen die Gruppe der sporenbildenden Stäbchen, die sogenannten Heubazillen, Wurzel- und Erdbazillen. Diese Bazillen haben die Fähigkeit, in der gewöhnlichen Zelle, die wir als vegetative Zelle, als Wuchsform, bezeichnen, sogen. Sporen, d. h. Dauerformen auszubilden, die durch ihren besonderen Bau in erhöhtem Maße allen Schädigungen durch Hitze, Kälte und Aushungern trotzen können.

Während die vegetative Zelle schon durch ½ stündige Erhitzung auf 60 Gr., durch 1 Minute langes Erhitzen auf 85 Gr. C., sowie durch Kochtemperaturen des Wassers momentan abgetötet wird, vermag die Bakterienspore mehrere Minuten, bei einigen Erdbazillenarten sogar Siedetemperatur einige Stunden lang auszuhalten. Diese Widerstandskraft der Sporen hat eine besondere Bedeutung für das Sterilisieren, d. h. die völlige Keimfreimachung der Milch. Durch einfaches, selbst längeres Kochen gelingt uns dieses nicht, denn wir müßten die Milch so lange kochen, bis sie chemisch und physikalisch, sowie hinsichtlich der Vitamine stark verändert wäre. Nur kurze Zeit aufgekochte und pasteurisierte Milch ist daher niemals keimfrei; sie enthält die Dauerform der Bakterien noch in

lebendem Zustande. Bei Zimmertemperatur und oberhalb dieser bis zu 40 Gr. keimen die Sporen aus und bilden wieder vegetative Formen, die sich stark vermehren und dabei die Milch zunächst zur Labgerinnung, danach aber zumeist zur völligen Auflösung bringen. Derartige Milch wirkt unter Umständen giftig und bedeutet vor allem für den Säugling und die kleinen Kinder eine ernste Gefahr. Pasteurisierte Milch sollte daher nur tiefgekühlt und spätestens innerhalb 2 ,allerhöchstens 3 Tagen in diesem Zustande in die Hände des Verbrauchers gelangen.

Zu den sporenbildenden Bazillen zählen die Erreger des Milzbrandes (Bac. anthracis), des Wundstarrkrampfes (Tetanus), sodann die nicht krankheiterregenden Arten des Wurzelbazillus (Bac. mycoides), der Heubazillus (Bac. subtilis) und der Bacillus mesentericus nebst Verwandten. Ferner gehören hierher die Buttersäurebazillen ,sowie der gefährliche Fäulnispilz Bac. putrificus, die sich von den vorher genannten Arten dadurch unterscheiden, daß sie unter Ausschluß des Luftsauerstoffes wachsen; es sind, wie wir sagen, sog. Anaerobe, d. h .luftscheue Bazillen.

Eine besondere Art von stäbchenförmigen Bakterien stellen die Vibrionen dar, dieses sind korkzieherartig gewundene, kurze Stäbchen; sie kommen namentlich im Wasser vor und sind kräftig eiweißlösende Arten. Zu ihnen zählt auch der Erreger der asiatischen Cholera, der Vibrio cholerae.

(Fortsetzung folgt.)

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter.

Gau Schlesien. General-Versammlung am 22. Januar 1925, 1 Uhr nachmittags, in Breslau, „Augustinerbräu", Junkernstraße.

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht des Kassierers und der Kassenrevisoren;
2. Ergänzung des Vorstandes bezw. Schriftführerwahl;
3. Bericht über die Mitgliederversammlung in Berlin, Wirksamkeit und Tätigkeit des Verbandes (Berichterstatter: Herr Rothe-Neumarkt);
4. Bericht über das neue Lebensmittelgesetz (Berichterstatter: Herr Heinrich Kleinböhl-Frankfurt a. Main;
5. Geschäftliches: Entspricht die Berliner Butternotierung der Marktlage? — Ist die Bezahlung der Milch nach Butterpreis ohne Berücksichtigung der Käsepreise berechtigt? — Steuerangelegenheiten.

Das neue Lebensmittelgesetz ist für das Molkereigewerbe von außerordentlich weittragender Bedeutung; deshalb sollte niemand gerade diese Besprechung versäumen. Unser Reichsverband wird durch dessen Vorstandsmitglied, Herrn Kleinböhl, Frankfurt a. M., und wenn angängig auch durch Herrn Dr. Scherer, Berlin, vertreten werden. Wir erwarten daher zahlreiches Erscheinen und bemerken, daß die Versammlung pünktlich beginnt, damit die reichhaltige Tagesordnung eingehend durchgearbeitet werden kann.

Der Vorstand:

Oskar Rothe. Reinhold Langer. Siegfried Kaufmann.

Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.

Betr.: Regelung des Verkehrs mit Lebensmitteln, Gattungs- und Herkunftsbezeichnungen. Der Bund deutscher Nahrungsmittelfabrikanten und -Händler hat auf seiner Tagung Ende November in Nürnberg Beschlüsse angenommen, wonach grundsätzlich geographische Herkunftsbezeichnungen, die für den Ruf oder die Beschaffenheit einer Ware von Bedeutung sind, nicht als Gattungsbezeichnungen für gleichartige Waren benutzt werden sollen, wenn nicht diese Benutzung von einer zuständigen Stelle freigegeben oder durch eine solche Stelle anerkannt ist, daß die Herkunftsbezeichnung sich zu einer Gattungsbezeichnung entwickelt hat Ein Verzeichnis dieser in Gattungsbezeichnungen übergegangenen Herkunftsbezeichnungen soll von dem Bund unter Mitwirkung der zuständigen Fachorganisationen aufgestellt werden. Diese Liste soll öffentliche Anerkennung finden. Es scheint nun angebracht, ein Verzeichnis aufzustellen, soweit es für unsere Molkerei- und Käsereibetriebe bezw. den Handel mit Molkerei-Erzeugnissen in Frage kommt. Nach den Entwürfen des Reichsgesundheitsamtes, die im Jahre 1913 herausgegeben sind, gelten als Gattungsbezeichnung insbesondere: Schweizer, Emmenthaler, Tilsiter, Ragniter, Holländer, Gouda, Edamer, Münster, Limburger, Harzer, Mainzer, Nieheimer, Thüringer, Brie, Camembert, Neufchateler. Diese Liste ist aber schon damals, wie das Wort „insbesondere" besagt, nicht als vollzählig angesehen worden. Wir bitten daher dringend, uns Ergänzungen zu derselben zukommen lassen zu wollen, da mit der Möglichkeit zu rechnen ist, daß alle Bezeichnungen, welche in der Liste nicht stehen, nur für Waren, die tatsächlich aus der betr. Gegend stammen, welche der Name andeutet, gebraucht werden dürfen. J. A.: Dr. Scherer.

Butterprüfungen und Bezirksversammlungen der Molkereivertreter in der Provinz Sachsen und im Freistaat Anhalt. Außer den letzthin bekanntgegebenen Butterprüfungen, welche in Salzwedel, Stendal und Magdeburg stattfinden werden, sind nunmehr auch Butterprüfungen für die Bezirke Wittenberg, Dessau und Halle geplant. Die sich anschließenden Bezirksversammlungen der Molkereivertreter, zu welchen insbesondere die Mitglieder des Vorstandes und die Betriebsleiter der Genossenschaftsmolkereien sowie die Molkereibesitzer eingeladen sind, finden statt:

in Dessau im Hotel „Kaiserhof„ am Freitag, den 23. Januar, nachmittags 1 Uhr;
in Wittenberg in Balzers Festsälen, Lutherstraße 3/4, am Dienstag, den 27 Januar, nachmittags 2 Uhr;
in Halle im Stadtschützenhaus, Franckestraße, am Freitag, den 30. Januar, nachmittags 1 Uhr.

Vor den Versammlungen wird auch hier den Molkereifachleuten Gelegenheit geboten sein, sich von der Güte der geprüften Butter zu überzeugen. Aus der Tagesordnung der Bezirksversammlung sei nur hervorgehoben die Aussprache über die Einführung einer Buttermarke als Kennzeichen anerkannter Qualität.

Verein der Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter für den Reg.-Bez. Magdeburg. Am 14. Januar, nachmittags 2 Uhr, in der Reichshalle in Magdeburg ordentliche General-Versammlung.

Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht für das Jahr 1924.
2. Rechnungslegung und Entlastung des Vorstandes.
3. Sicherung zur Deckung der Unkosten des Gesamtausschusses für Milchwirtschaft.
4. Vortrag des Herrn Dr. Scherer (Thema vorbehalten).
5. Marktlage über Milch, Butter und Käse.
6. Verschiedenes (Wünsche und Anträge aus der Versammlung).

Nach der Versamlung gemütliches Beisammensein und Essen, welches aus der Vereinskasse beglichen wird. Es ladet hierzu herzlich ein

Der Vorstand.

Kloth. Haaß. Frilling.

Rundschau

Als Vorsitzende der Berliner Butternotierungs-Kommission wurden gewählt: Für den Handel die Herren Robert Schramm und Hermann Groh, und für die Landwirtschaft die Herren Direktor Marggraff und Generaldirektor Noack. Den Vorsitz führen von Monat zu Monat abwechselnd die Vertreter des Handels und der Landwirtschaft. Im Januar ruht der Vorsitz in den Händen des Handels, im Februar werden die Vertreter der Landwirtschaft den Vorsitz führen. Die Kommission ist paritätisch zusammengesetzt: acht Herren für den Handel, davon fünf für den Großhandel und drei für den Kleinhandel, acht Herren für die Landwirtschaft. Es sind folgende Herren als Mitglieder bezw. Vertreter gewählt: Für den Großhandel: Wilhelm Pleß (i. Fa. Wilhelm Pleß), Max Schultze i. Fa. Gustav Schultze & Sohn), Robert Schramm (i. Fa. Kaiser, Schramm & Goldenring), Heinrich Rupp (i. Fa. Müller & Braun), W. Buhlmann (i. Fa. W. Buhlmann); für den Einzelhandel: Herm. Groh (i. Fa. Gebr. Groh), Carl Davidsohn (i. Fa. Vallentins Nachf.), Skopnik (i. Fa. Gruber & Skopnik).

Zur Errichtung einer Lehr- und Versuchs-Anstalt für Milch- und Weidewirtschaft in Oesterreich. Schon seit langem sind in Oesterreich Bestrebungen im Gange, nach dem Muster anderer milchwirtschaftlich hochentwickelter Länder eine Lehr- und Versuchsanstalt für Milch- und Weidewirtschaft zu errichten. Erst kürzlich ist anläßlich der in Wien stattgefundenen Tagung des Milchwirtschaftlichen Vereins für Oesterreich zu dieser Frage Stellung genommen. Direktor Herzel führte hierzu folgendes aus: Für die Errichtung der Anstalt lagen dem Hauptausschuß sechs eingehend geprüfte Projekte bezüglich folgender wiederholt besichtigter Objekte vor, die fast alle die Aufbringung von 2000—3000 L. Tagesmilch gewährleisten:

	Landw. Fläche Joch	Anzahl der Räume	Nächste Bahnstat. Stund.	Kosten der Errichtg.	Möglichkeit der Selbsterhaltung
Sparbach b. Mödling . .	120—140	23	2 (Wien)	6.5.—7.5.	Ja!
Lindach b. Gmunden . .	150—200	39	3	7	Ja!
Guggental b. Salzburg (Pachtung)	95	42	4	3.8	?
Sipbachhof im Kremstal	148—165	11	5	8.7—9	?
Pinkafeld (Burgenland, Pachtung)	90	25	3—4	3.98	?
Aschbach-Markt (Nieder-Österreich)	70	8	0	6.5—7	Nein.

Es würden 40—50 Räume benötigt. Für Pachtobjekte würde sich die Regierung kaum zu größeren Investitionen entschließen. Der Forderung, sich selbst zu erhalten, entspricht mit Sicherheit nur Sparbach (Kindermilch das auch die Möglichkeit allmählicher Ausgestaltung und die Nähe der wissenschaftlichen Institute von Wien bietet. Die großen Molkereien und Milchhändler sind deshalb für Sparbach. Der Antrag des Referenten ging dahin, die Regierung zur ehesten Entscheidung für eines der Projekte aufzufordern; kann sie dies nicht, so erbietet sich der Verein, die Anstalt in Sparbach selbst zu errichten, wozu ihm die bereits bewilligten 3 Milliarden als Subvention und im ersten Jahre 500 Mill. Kronen zur Zinsentilgung überlassen werden müßten. In diesem Falle würden die Molkereien und Händler einen Garantiefond von 15 Proz. des investierten Kapitales zeichnen. Das Kapital soll zur Hälfte durch eine innere Anleihe bei den Interessenten, zur Hälfte durch fremdes Geld aufgebracht werden. Prof. Winkler brachte zwei neu hinzugekommene Vorschläge zur Kenntnis, nämlich Teichhof bei Graz (240 Joch, Kaufsumme 4.4 Milliarden) und Schloß Hornegg, Steiermark (1¼ Stunde von Graz, 1500 Joch, 4.5 Milliarden). Der Verein entschloß sich dann, dem Vorschlag der Molkereien zuzustimmen, nach welchem Sparbach bei Mödling für die Errichtung der Anstalt in Aussicht genommen wurde Mn.

Die Milchleistung im Freistaat Oldenburg. Im Freistaat Oldenburg sind die Bestrebungen der Landwirtschaft überall darauf eingestellt, daß die Leistungsfähigkeit der Rindviehzucht gehoben wird, wobei in allererster Linie die Milchleistung des Rindviehes in Frage kommt. Man hat eingesehen, daß die Versorgung des deutschen Volkes mit Naturmilch die allerwichtigste Maßnahme ist, die von der Landwirtschaft zu ergreifen und durchzuführen ist. — Dem Zwecke, die Milchversorgung der Verbraucher günstiger zu gestalten, mehr Milch und billiger zu erzeugende Milch in die Bedarfskreise Deutschlands hineinzubringen, dienen die Milchkontrollvereine, die im letzten Jahre in ganz Deutschland eine weitestgehende Förderung und Ausdehnung durch die deutschen Landwirte erfahren haben. Auch im Landesteil Oldenburg ist ein merklicher Ruck aufwärts auf diesem Gebiete zu verspüren gewesen. Gerade in der Milchversorgung stehen wir konkurrenzlos da, weil die frische Milch nicht wie Fleisch und andere Waren auf weite Strecken von fremden Ländern her verfrachtet werden kann. H.

Milchverkauf mit ungenügendem Fettgehalt. Das Amtsgericht zu Altdamm hatte den Molkereibesitzer Kuhn zu 25 Goldmark Strafe verurteilt, weil er Milch, die weniger als 2,7 Prozent Fett enthielt, als Vollmilch verkauft hatte. Ein Sachverständiger hatte erklärt, daß, da die Milch, welche von frischmelkenden Kühen herrühre, öfters fettarm sei, ohne daß die Milch entrahmt sei oder einen Wasserzusatz erhalten habe. Habe sich K. auch nicht gegen das Nahrungsmittelgesetz vergangen, so habe er doch gegen die Polizeiverordnung vom 17. April 1909 verstoßen,

indem er Milch als Vollmilch verkauft habe, die weniger als 2,7 Prozent Fettgehalt besessen habe; als Milchverkäufer habe er die Pflicht gehabt, die Milch durch einen Milchmesser zu prüfen und nur solche Milch als Vollmilch zu verkaufen, die mindestens 2,7 Prozent Fettgehalt habe. Diese Entscheidung focht K. durch Revision beim Kammergericht an, welche das Verfahren gegen den Angeklagten einstellte, weil über drei Monate keine richterliche Handlung gegen den Angeklagten vorgenommen sei; es sei daher anzunehmen, daß Verjährung eingetreten sei, so daß die Vorentscheidung aufzuheben und das Strafverfahren gegen K. einzustellen sei.

M.

Verzinsung von Hypotheken ab 1. Januar 1925. Die aufgewerteten Ansprüche sind bis zum 31. Dezember 1924 unverzinslich. Rückständige Zinsen gelten als erlassen Vom 1. Januar 1925 ab beträgt der Zinsfuß 2 v. H. Er erhöht sich in jedem weiteren Jahre um je 1 v. H., bis der Satz von 5 v. H. erreicht ist. Die Verpflichtung zur Leistung von Tilgungsbeträgen ruht bis zu diesem Zeitpunkt. Selbst wenn ein höherer Zinsfuß eingetragen ist, sind dennoch höhere als die oben angeführten Zinsen nicht zu bezahlen.

Lehnt ein Gläubiger in Hoffnung auf eine ihm günstigere Aenderung der bisherigen Gesetzgebung die ihm angebotene fällige Zinsleistung ab, so gerät er in Annahmeverzug.

Butterprüfungen in der Provinz Sachsen und im Freistaat Anhalt. Die nächsten der im Auftrage des Gesamtausschusses für Michwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhatt vorzunehmenden Butterprüfungen werden abgehalten werden:

am Freitag, den 9. Januar 1925 in Salzwedel im Hotel „Deutscher Hof“

am Dienstag, den 13 Januar 1925 in Stendal im Hotel „Schwarzer Adler“

am Freitag, den 16. Januar 1925 in Magdeburg, „Reichshalle“.

Die Butter wird nach den auf den Ausstellungen der D. L. G. geltenden Bestimmungen geprüft. Den Butterprüfungen schließen sich am Nachmittage Bezirksversammlungen der Molkereivertreter an. Auf der Tagesordnung der Bezirksversammlungen in Salzwedel stehen u. a.:

Aussprache über die Gründung eines Butterverkaufsverbandes altmärkischer Molkereien.

Die Einführung einer Buttermarke als Kennzeichen altmärkischer Molkereibutter.

Die künftige Gestaltung der Butterprüfungen.

Ausland.

Der Export von Molkerei-Erzeugnissen aus Australien. Einem Bericht aus Sydney zufolge hat das australische Parlament einem Gesetz zugestimmt, das die Kontrolle des Exportes für Molkerei-Erzeugnisse regelt. Einen breiten Raum nimmt in diesem Gesetz die Regelung des australischen Butterexportes nach England ein. Der Einbringung dieser Gesetzesvorschläge gingen eingehende und langwierige Verhandlungen zwischen Regierung und den interessierten Parteien vorauf. Auf einer Konferenz der Butterproduzenten im August 1924 in Melbourne einigten sich die Vertreter der einzelnen Staaten auf einen Vorschlag, der im wesentlichen sich an „Dairy Produce Control Act“ Neu-Seelands anlehnte. Indem dieser Vorschlag der Regierung unterbreitet wurde, ging ein separater Vorschlag, der insbesondere „Committees“ für die Festsetzung der Butter- und Käsepreise des heimischen Verbrauchs vorsah, den einzelnen Landesregierungen zu.

Auf der Konferenz und bei späteren Verhandlungen im Parlament forderte eine leitende Persönlichkeit innerhalb des Molkereifaches auf die gesamte Produktion von Butter und Käse müsse eine Abgabe gelegt und diese als Bonus auf den Export errechnet werden. Da Australien den dritten Teil seiner Butterproduktion ausführt, hätte die Durchführung dieses Planes den Export mit einer „Bounty“, d. h. mit einer Ausfuhrprämie von 3 d. pr. lb. belastet. Die Durchführung dieser Maßnahme hätte naturgemäß die Erzeugnisse auf dem einheimischen Markt ganz automatisch im Preise erhöht. Auf der Konferenz wurde vorgeschlagen, aber nicht angenommen, der Regierung den letzten Plan als Supplement einzureichen. Man betrachtete seine Durchführung als einfach und billig und hielt ihn für durchaus geeignet, über die augenblicklichen Schwierigkeiten im Molkereiwesen hinweg zu helfen, während vermutlich mehrere Jahre darüber vergehen würden, bevor der erstgenannte Vorschlag auf parlamentarischem Wege Gesetzeskraft erlangen würde. Dieser Plan, der in allen Fachkreisen starken Anschluß fand, wurde Ende August 1924 in einer Sitzung von „the Victorian Proprietary Butter and Milk Products Manufacturers Association“ einstimmig genehmigt. Es wurde beschlossen, diesen Entwurf der Regierung zu unterbreiten.

Am 17. September legte der Premiermeister dem Parlament den Gesetzesentwurf über „Dairy Produce Export Control“, der übrigens auf die vorerwähnten Vorschläge aus begreiflichen Gründen nicht einging, vor. In den beteiligten Molkereikreisen hat man jedoch Hoffnung, die Durchführung des vorgeschlagenen Planes in der einen oder anderen Form zu erreichen. Vor allen Dingen sind es die Butterproduzenten im Staate Victoria, die für den Vorschlag eine eifrige Propaganda entfalten.

Die Vorlage der Regierung, die in einzelnen Punkten vom Parlament abgeändert wurde, bestimmt im wesentlichen nachfolgendes: Es wird ein aus 10 Mitgliedern bestehender Exportausschuß „Dairy Produce Control Board“ errichtet. Ein Mitglied wird von der Regierung ernannt. Die Genossenschaftsmolkereien in jedem einzelnen Staat wählen je ein Mitglied. Zwei Mitglieder werden von den Privat-Molkereien in den Ausschuß entsandt und ein Mitglied wird von der Regierung als Vertreter der Händler von Molkereierzeugnissen „out of the Commonwealth“ ernannt. Dieser Regierungsvorschlag ist jedoch im Parlament dahin geändert worden, daß der Ausschuß aus 13 Mitgliedern besteht: ein von der Regierung ernanntes Mitglied, 9 Mitglieder als Vertreter der Molkerei-Genossenschaften der einzelnen Staaten, nämlich von den drei größten Porduktionsstaaten Queensland, New South Wales und Viktoria je zwei, alle übrigen Staate stellen je ein Mitglied Die Privatmolkereien stellen 2 Mitglieder und die Händler ein Mitglied.

Um dem Ausschuß die Möglichkeit zu geben, Export und Verkauf der australischen Molkereierzeugnisse zu kontrollieren, ist der Gouverneur-General ermächtigt, den Export zu untersagen, wenn nicht die Genehmigung von „the Minister of Trade and Customs“ vorliegt. Uebertretungen können mit einer Strafe von £ 100 belegt werden. Ausgenommen sind Lieferungen, die auf Grund von vor dem 1. September eingegangenen

Kontrakten zu erfolgen haben. Auf Vorschlag der Privatmolkereien und Exporteure erhielt die erwähnte Bestimmung nachfolgenden Zusatz: „Diese Bestimmungen finden keine Anwendung auf Export von Molkereiprodukten nach einem Hafen, der zwischen dem 90. und 180. Längengrade und nördlich des30. Breitengrades liegt." — Daher gelten die einschränkenden Bestimmungen nicht für den Export von Molkereiprodukten nach China, Japan, Java, Sumatra, Borneo usw., während z. B. der Export nach Neu-Seeland der Kontrolle des Ausschusses unterliegt. In der Parlamentsdebatte zu diesen Bestimmungen führte der Premierminister aus, daß die Regierung es nicht für nötig halte, daß das Gesetz die Länder in den bezeichneten Gegenden umfasse, da der Export nach dort bereits gut organisiert sei. Bei dieser Gelegenheit wies die Regierung darauf hin, daß 95 Prozent des australischen Butterexportes nach dem Osten ginge.

Während nach dem in Neuseeland geltenden Gesetz der Exportausschuß den gesamten Export nicht nur überwachen, sondern auch selbst übernehmen darf, bestimmt das australische Gesetz, daß der Ausschuß nur über die Mengen bestimmen darf, die ihm freiwillig zur Verfügung gestellt werden. Diese Bestimmung entspricht in erster Linie der Rücksicht auf die Selbständigkeit der einzelnen Staaten. Nach einem noch zu bestimmenden Termin darf kein Kontrakt abgeschlossen werden, es sei denn mit Wissen des Ausschusses als Vermittler für die Produzenten oder durch den mit Exportzulassung ausgestatteten Exporteur. Durch das Gesetz ist dem Ausschuß die Ermächtigung erteilt, Anweisungen über „handling, marketing and storage" von australischen Molkereierzeugnissen zu erlassen.

Zur Deckung der Unkosten des Ausschusses wird eine „Dairy Produce Export Fund" errichtet. Die Beschaffung dieser Mittel geschieht, indem auf alle Exportwaren eine Abgabe erhoben wird. Für Butter beträgt die Abgabe $^1/_8$ d. pr. lb. und für Käse $^1/_{10}$ d. pr. lb. Man erwartet hieraus eine Jahreseinnahme von £ 50 000.—. Das Inkrafttreten des Gesetzes ist davon abhängig, ob die Mehrzahl der Produzenten sich für dasselbe ausspricht. Obwohl kürzlich „Queensland Council of Agriculture" die Ablehnung des Gesetzes propagiert hat, rechnet man doch bestimmt mit der Annahme. Sowohl während der Verhandlungen im Parlament, wie auch bei anderen Gelegenheiten hat der Premierminister darauf hingewiesen, daß das Gesetz in der Hauptsache den Zweck erfüllen soll, den australischen Butterexport nach England zu regeln. Er hat einen Staatszuschuß von £ 500 000 in Aussicht gestellt, damit der Ausschuß an die liefernden Molkereien entsprechende Vorschüsse zahlen kann. Es wird für den internationalen Markt in Molkereiprodukten von großer Bedeutung sein, auf welcher Grundlage die hier behandelte Frage gelöst wird.

Nis Petersen.

Sprechsaal

Bemerkungen zur Auseinandersetzung über die Kontrolle der Milch in den Molkereien. Unter dieser Überschrift veröffentlicht Herr Diplom-Landwirt Johs. Frahm in Nr. 103 der Molkerei-Zeitung eine längere kritische Betrachtung zu den bezügl. Artikeln in Nr. 80, 85 und 93 der Molkerei-Zeitung und 32 der Deutschen Milchhändler-Zeitung, auf die einzugehen ich keine Veranlassung haben würde, wenn Herrn Frahm am Schlusse seiner Ausführungen nicht ein solcher bedenklicher Irrtum unterlaufen wäre, der unbedingt einer Richtigstellung bedarf. Bei der Betrachtung und Beurteilung der von mir in Nr. 93 angezogenen bezw. beanstandeten Untersuchungsergebnisse legt Herr Fr. diese ohne weiteres seinen Schlußfolgerungen zu Grunde, setzt sie also als richtig voraus, obgleich ich in Nr. 93 ausdrücklich darauf hingewiesen, daß bei den ersten Beispielen (bis 26. 3. 1923 einschl.) solche Unstimmigkeiten der Analysenzahlen untereinander vorlagen, daß nur fehlerhafte Untersuchungen vorliegen konnten, und daher alle daran geknüpften Vergleiche und Schlußfolgerungen sich als unhaltbar erweisen mußten.

Bei der auffälligen Ungewöhnlichkeit der Analysenzahlen selbst glaubte ich von weiteren Erläuterungen absehen zu dürfen. Nachdem nun aber Herr Frahm diese unrichtigen und damit unhaltbaren Untersuchungsergebnisse dennoch als Grundlage für seine Schlußfolgerungen benutzt hat, muß ich den Sachverhalt doch etwas näher darlegen.

Bekanntlich bestehen zwischen den für die Milchbeurteilung in Betracht kommenden Gehaltswerten bestimmte gesetzesmäßige Beziehungen, die es ermöglichen, aus zwei durch genaue Untersuchungen ermittelten Werten einen dritten Wert mit einer Genauigkeit zu errechnen, die der chemischen Analyse kaum nachsteht; das gilt besonders für die Errechnung von t aus s und f. Eine Nachprüfung nach dieser Richtung zu der mich die Betrachtung der vorliegenden Analysenzahlen untereinander veranlaßte, ergab nun die folgende Zusammenstellung:

		Untersuchungsergebnis			nach Fleischm berechnet
		s	f	t	t
3. 11. 22.	Probe Nr. 3.	1,026	1,6 %	10,8 %	8,67 %
	Probe Nr. 7.	1,0273	1,8 %	9,89 %	9,24 %
10. 11. 22.	Probe Nr. 3.	1,0281	2,65 %	12,47 %	10,46 %
	Probe Nr. 7.	1,0289	2,81 %	12,22 %	10,86 %
24. 11. 22.	Probe Nr. 3.	1,0276	2,10 %	10,97 %	9,68 %
	Probe Nr. 7.	1,0282	2,45 %	11,15 %	10,25 %
26. 3. 23.	Verkehrsprobe	1,0167	2,12 %	8,60 %	6,92 %
	Kontrollprobe.	1,0289	3,20 %	12,53 %	11,32 %

Solche Differenzen zwischen der untersuchten und der berechneten Trockenmasse sind nur möglich, wenn die eine oder andere Untersuchung — oder auch mehrere — im Laboratorium unsorgfältig, unvollkommen oder unrichtig ausgeführt sind, was im vorliegenden Falle in der Gerichtsverhandlung denn auch einwandfrei erwiesen wurde. Mit dieser Unrichtigkeit der Untersuchungsergebnisse fallen aber alle daran geknüpften Schlußfolgerungen, also auch diejenigen des Herrn Frahm, zusammen. Daß Herr Fr. in seiner Eigenschaft als Assistent am chemischen Institut der Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft nicht vorher auch die Untersuchungszahlen selbst etwas kritischer betrachtet und nachgeprüft hat, muß angesichts meines diesbezügl. Hinweises in Nr. 93 immerhin etwas befremden.

Dem zum Schluß ausgedrückten Wunsch des Herrn Frahm stimme ich grundsätzlich durchaus zu. Ich bin allerdings der Meinung, daß die Kontrolle in den Molkereien in erster Linie entsprechend geschulten und erfahrenen Molkereifachleuten unter Mitwirkung bezw. Oberleitung der milchwirtschaftlichen Versuchsstationen zusteht, zumal die bisherigen Aus-

bildungsstätten durch die staatlichen Versuchs- und Forschungsanstalten für Milchwirtschaft in Kiel, Weihenstephan und Wangen auch nach dieser Richtung eine äußerst wertvolle Vermehrung und Vervollkommnung erfahren haben. C. Schwarz-Bonn.

Eine Doppelbesteuerung. Die Hast, mit der in den letzten Jahren die Steuergesetze, die Steuernotverordnungen gegeben worden sind, mag als Erklärung für manche Unrichtigkeiten und Härten dienen. Wer in Steuerfragen Auskunft und Aufklärung zu geben hat, mußte oft achselzuckend bekennen, daß er selbst nicht klar sehe. — Manche Härten hätten trotzdem vermieden werden können.

Wir wollen hier nicht die viermalige Umsatzsteuer für Butter, die Besteuerung des täglichen Brotes usw. auseinandersetzen. Noch weniger sei an die merkwürdigen Entscheidungen in Bezugsachen der landwirtschaftlichen Vereinigungen (Kunstdünger, Futtermittel) hier erinnert; aber unerklärlich bleibt, weshalb die Genossenschaften das Geschäftsguthaben der Mitglieder nicht als Schuld vom Vermögen absetzen sollen! Es entsteht dadurch eine ganz offensichtliche Doppelbesteuerung: Die Genossenschaft muß das Geschäftsguthaben der Mitglieder als ihr Vermögen bei der Vermögenssteuer behandeln und das Mitglied muß sein Guthaben bei der Genossenschaft doch auch als Vermögen versteuern! Also liegt eine Doppelbesteuerung vor. Mir ist nirgends bekannt geworden, daß ein Finanzamt zum Landwirt sagt, das Geschäftsguthaben brauche er nicht als Vermögen anzugeben. In der Buchführung ist es doch so klar wie irgend etwas, daß das Geschäftsguthaben der Mitglieder ein Schuldposten der Genossenschaft ist; scheidet ein Genosse aus, so muß ihm die Genossenschaft das Guthaben auszahlen. Wie kann solches Geld als Vermögen der Genossenschaft gelten? Wenn solch eine irrige Auffassung einmal bei einem einzelnen Finanzamte vorkäme, so wäre das nicht zu verwundern; denn nicht überall können Buchführung und Genossenschaftsrecht so klar sein, daß nicht einmal eine irrige Auffassung aufkäme, die man entschuldigen würde. — Hier liegt die Doppelbesteuerung so klar zu Tage, daß man nicht begreifen kann, wie solche Bestimmung allgemein zur Geltung gekommen ist. A. Fr.

Vorsicht! In Nr. 100—101 der Molkerei-Zeitung wurden durch Inserat von einem Ingenieur F. Möckern in Wien VIII für eine in Niederösterreich angeblich neu eingerichtete Molkerei 3 Gehilfen und 1 Obermeier gesucht. Einzelne Bewerber haben auf ihr Bewerbungsschreiben folgende Antwort bekommen:

„Ich bestätige den Empfang Ihrer Bewerbung vom 20. d. Mts. und verpflichte Sie für die Molkerei Eisenburg N.-Österreich. Die Stellung ist dauernd und angenehm. Sie erhalten der Zeit entsprechendes Gehalt, freie Wohnung und evtl. auch Kost. Sämtliche Ihnen entstandenen Unkosten werden nach 2monatlicher Tätigkeit vergütet.

Um Ihnen unnötige Fahrt und Kosten zu ersparen, nehme ich die Beschaffung der zur Hinreise benötigenden Papiere selbst in die Hand und lasse sie Ihnen durch die Vertretung in Berlin zugehen. Auch wird Ihnen selbige mitteilen, wann Sie Visum und Fahrkarte bis Wien abholen können. Hiernach müssen Sie sich bei Ihrem zuständigen Landratsamt auch einen Reisepaß mit dem Vermerk der Steuerbehörde beschaffen und mich benachrichtigen, wann Sie in Wien einzutreffen gedenken.

Für meine persönlichen Ausgaben beim Reichswanderungsamt, Paßstelle und Konsulat muß ich Sie um Zusendung von 10 Mark ersuchen, welche Sie dem Schreiben, ob Sie auf die Stellung reflektieren, beifügen können

Ihrer sofortigen Rückäußerung entgegensehend, zeichnet hochachtend F. Möckern."

Was es mit den ausgeschriebenen Stellen auf sich hat und ob es sich dabei um eine reelle Sache handelt, können wir von hieraus nicht untersuchen. Wir müssen es aber als höchst verdächtig bezeichnen, wenn die Bewerber vom Auslande her aufgefordert werden, vorher 10 Mark einzusenden. Auf Grund früherer Erfahrungen kann in jedem derartigen Falle nur geraten werden, auch nicht einen Pfennig einzusenden. Wir werden jedenfalls auf die Angelegenheit nochmals zurückkommen und bitten um nähere Mitteilung seitens solcher Bewerber, die etwa den verlangten Betrag eingesandt haben.

Erhöht das Futter den prozentischen Fettgehalt der Milch stark? Der Artikel des Herrn H. in G. in Nr. 99 der Molkerei-Zeitung zeigt, daß man noch vielfach der Ansicht ist, daß das Futter einen großen Einfluß auf den prozentischen Fettgehalt der Milch ausübt. Ich glaube nicht, daß sich der Landwirt, der einem Kontrollverein angeschlossen ist, dieser Meinung anschließen wird. Auf Grund der Kontrolle, die im Stallkontrollbuche eingetragen ist, und der Fütterungsliste, die jeder tüchtige Landwirt führt, wird er feststellen müssen, daß es trotz guter Fütterung nicht in seiner Hand liegt, den prozentischen Fettgehalt der Milch gerade bei den Kühen, deren Fettgehalt niedrig ist, bedeutend zu erhöhen. Es erscheint einem fast naiv, wenn Herr H. in G. schreibt: „Bei normaler Durchschnittsfütterung dürfte keine Milch unter der vorgeschriebenen Mindestfettgrenze bleiben." Die Redaktion dieser Zeitung macht mit Recht ein Fragezeichen dahinter. Wäre diese Ansicht der Fall, so hätten sich wohl kaum Kontrollvereine gebildet. Denn es wäre ja dann das Einfachste von der Welt, nur das Futter so zusammen zu stellen, so daß der Fettgehalt stets in der gewünschten Höhe bleibt. Dem ist leider nicht so. Der tüchtige Landwirt hat schon längst erkannt, daß die Milchtiere sehr verschieden veranlagt sind, daß er genau Kontrolle führen muß, ob die Kuh auch bei der Durchschnittsfütterung das Futter wert ist. Die Milchergiebigkeit und die Zusammensetzung der Milch, namentlich des Fettes als wichtigster Bestandteil der Milch, hängt hauptsächlich von der individuellen Veranlagung des Milchtieres ab. Infolge meiner alljährlich wiederkehrenden Beobachtungen, worauf ich noch zum Schluß zurückkomme, ist anzunehmen, daß auch die Jahreszeit viel zum prozentischen Fettgehalt der Milch beiträgt. Wenn ich nicht irre, hat auch vor längerer Zeit Herr Dr. Peschek, Hameln, das periodische Steigen und Fallen des Fettgehaltes in dieser Zeitung erwähnt.

Will der Herdenbesitzer den Fettgehalt der Milch, überhaupt die Erträge aus seiner Herde systematisch erhöhen, so bleibt dem Züchter nichts weiter übrig, als nach Leistung zu züchten, also die Kälber der guten Muttertiere als Nachwuchs zu ziehen und die Kälber von den schlechten Kühen, sowie die letztgenannten selbst, allmählich auszumerzen. Um zu zeigen, wie verschieden die Tiere veranlagt sind, und daß es geradezu not-

wendig ist, daß der Landwirt Kontrolle führen und Zucht nach Leistung treiben muß, wenn er das Futter, welches er den Kühen zu geben hat, auch nutzbringend und rentabel angewendet wissen will, habe ich aus einer 10½ monatlichen Kontrollzeit die Ertragsergebnisse und den Futterverbrauch einzelner Kühe als Beispiel herausgegriffen und zusammengestellt. Ein erfahrener, praktischer Landwirt, Herr Administrator A. hier, hatte die Liebenswürdigkeit, mir Einsicht in die betreffenden Bücher zu gewähren, denen ich folgendes entnehme.

Nr. der Kuh	Ertragsergebnisse		Durchschnittsfettgehalt lt. Berechnung	Futterverbrauch	
	Milch kg	Fett kg		Stärkewerte kg	Eiweißwerte kg
10	2650	96	3,20	1639	226
27	4918	168	3,00	1730	279
45	3386	98	2,55	1679	235
55	3633	104	2,55	1667	248
63	2087	72	3,05	1586	211
87	4417	132	2,65	1763	261
92	2389	72	2,70	1545	222
96	3113	82	2,35	1658	225
100	2766	128	4,60	1730	280
7	3665	163	3,75	1789	259

Beim ersten Blick auf diese Zusammenstellung scheint es, als hätte Herr H. in G. recht, daß tatsächlich die Kühe, die das meiste Futter erhalten haben, auch die besten Erträge gegeben haben. Tatsächlich haben die Kühe Nr. 10, 45, 63, 92 und 96 auch weniger Kraftfutter als die anderen erhalten, aber nur aus dem Grunde, weil die erwähnten Tiere bei noch größerer Gabe von Kraftfutter nicht mehr Milch und Fett gaben. Ebenso wenig wie einer seine Erzeugnisse nicht dahin liefert, wo er sie am schlechtesten bezahlt bekommt, sondern nach dort schickt, wo mehr gezahlt wird, wird auch der rentabel wirtschaftende Landwirt das beste Futter nicht den schlechten Kühen, sondern den Kühen geben, die es durch hohe Milch- und Fetterträge lohnen. Deshalb hat man auch hier verschiedene Fütterungsgruppen eingeführt.

Wir sehen bei diesen aufgeführten Kühen, daß die Ertragsergebnisse auch bei allen 10 Kühen verschieden sind, während der Unterschied im Futterverbrauch bei den einzelnen Kühen nicht sehr groß ist. Und würden wir eine Aufstellung von einer ganzen Herde machen, so würden wir immer wieder feststellen, daß der Futterverbrauch in den einzelnen Gruppen gleich, aber der Ertrag jeder Kuh verschieden ist. Es würde uns aber auch auffallen, daß die meisten Kühe durch gutes Futter dazu neigen, mehr Milch zu geben, und da ist doch das Eigentümliche, daß dann sogar der Fettgehalt fällt, oder wenigstens gleich bleibt, wie ich noch durch die zweite Aufstellung zeigen werde. Es dürfte wohl jedem, der sich längere Zeit für eine Herde interessiert hat, bekannt sein, daß, wenn mal an einem Tage das Futter etwas knapp war, oder die Kühe hatten auf Weide infolge Regens nicht soviel als sonst gefressen, die Milchmenge fiel, während der prozentische Fettgehalt der Milch höher war oder doch wenigstens gleich blieb. Demnach scheint die Erzeugung des Fettes im Körper des Tieres mehr eine beständige zu sein. Würde der Organismus stets im gleichen Verhältnis zur Milch Fett herstellen, so müßte der Fettgehalt der Milch stets der gleiche sein, ob die Milchmenge steigt oder fällt. Meistens werden doch die Schwankungen des prozentischen Fettgehalts dadurch bedingt, daß eben die Milchmenge höher oder niedriger wie die Tage zuvor war.

Nach obiger Zusammenstellung sind zweifellos Nr. 7 und 27 die besten Kühe. Während Nr. 7 sich durch hohen Fettgehalt auszeichnet, ist es bei Nr. 27 die große Milchmenge. Die Veranlagung bei Nr. 7 besteht in der Fett- und bei Nr. 27 in der Milchergiebigkeit. Trotzdem die Kühe Nr. 87 und 100 das gleiche Futter wie die Kühe Nr. 7 und 27 erhalten haben, sind die Ertragsergebnisse nicht dieselben. Nr. 87 gibt wohl viel Milch, aber der Fettgehalt bleibt trotz des guten Futters doch unter dem Mindestfettgehalt (2,70 Prozent). Dagegen ist der prozentische Mindestfettgehalt bei Kuh Nr. 100 um ein vieles überschritten. Es sind letztgenannte Kühe nicht als schlecht zu bezeichnen, trotz der verschiedenartigen Veranlagung, den niedrigsten und polizeiwidrigsten Fettgehalt hat die Milch der Kuh Nr. 96, obgleich sie dasselbe Futter wie Nr. 55 bekommt. Hier kann der Herdenbesitzer nichts daran ändern, und es liegt nicht in seiner Hand, den prozentischen Fettgehalt der Milch, die diese Kuh gibt, zu erhöhen. Die größere Futtergabe bei dieser Kuh dürfte höchstens die Milchergiebigkeit beeinflussen. Und dies auch nur soweit, als die Organe dazu fähig sind. Dann ist es aber auch nicht ausgeschlossen, daß durch die größere Milchmenge sogar der Fettgehalt noch um ein geringes fällt. Es läßt sich eben aus einer Kuh nicht mehr herausholen, wie der Organismus arbeitet und verarbeitet. Denn jeder Organismus hat seine bestimmte Höchstleistung, die auch durch noch so gutes Futter nicht überschritten wird. So dürfte das übrige Futter mehr dem Körper des Tieres zugute kommen. Es ist doch Tatsache, daß vielfach Kühe, die wenig Ertrag haben, gut und fett aussehen, hingegen die ertragreichen Kühe bedeutend magerer sind. Wenn der Züchter eben keinen Wert auf Mastvieh legt, so ist es doch richtig, der Kuh nur Erhaltungs- und dem Ertrag entsprechendes Kraftfutter zu verabreichen.

Durch seine besonderen Umstände ist mir noch ein Fall in lebhafter Erinnerung, wo es einem kleineren Landwirt trotz bester Fütterung nicht gelang, den prozentischen Fettgehalt der Milch, die eine noch junge Kuh gab, zu erhöhen. Dieselbe war zugekauft worden, und von der Zeit an klagte der Landwirt stets, daß die Molkerei so niedrige Fettprozente anschreibe. Der Verwalter, Kollege B. in P., erbot sich, von jeder Kuh eine Probe zu nehmen. Dabei stellte sich heraus, daß die Milch der zugekauften Kuh nur einen Fettgehalt von 1,8 Prozent hatte, gab aber außerordentlich viel Milch. Das Futter konnte den prozentischen Fettgehalt dieser Milch nie über 2 bringen. Die Kuh wurde wieder verkauft. Der neue Besitzer, dem wohl dieser Fehler nicht mitgeteilt wurde, brachte auch diese Milch nach Stettin. Und schon nach ein paar Tagen saß er wegen Milchfälschung auf der Anklagebank, was er seiner gekauften Kuh zu danken hatte. Nur durch die Zeugenaussage des Kollegen B. in P., daß die Milch von der erwähnten Kuh einen anormalen Fettgehalt hatte, und dies bei einer Probeentnahme schon auf dem Hofe des früheren Besitzers festgestellt habe, wurde der Angeklagte freigesprochen.

Wenn nun der Landwirt, der nach dem Liter bezahlt bekommt, denkt, du darfst nicht so viel und so gut füttern, weil sonst der Fettgehalt der Milch zu hoch wird und nach Fettgehalt bekommst du nicht bezahlt, so schneidet er sich in das eigene Fleisch, denn der Fettgehalt geht nicht in dem Maße zurück wie gerade die Milchmenge und er trägt den Hauptschaden. Dieser Landwirt, wenn man ihn überhaupt als solchen bezeichnen kann, macht sich den augenscheinlichen Vorteil, weil er Futter spart, zum großen Nachteil für seine Wirtschaft, da er die Höchstleistung des Tieres nicht in Anspruch nimmt, und diese für die Landwirtschaft so wichtige Quelle nicht völlig ausschöpft.

Monate	Juli 23	Aug. 23	Sept 23	Okt. 23	Nov. 23	Dez. 23	Jan. 24	Febr. 24	März 24
Monatl. Durchschnittsfettgeh. einer Herde	3.1	3.18	3.55	3.50	3.45	3.58	3.35	3.2	3.15
Monatl. Milchergebnis einer Herde	11789	11313	10656	11908	11933	14744	12973	15231	25633
Monatl. Durchschnittsfettgeh. einer Betriebsübersicht	3.25	3.45	3.55	3.40	3.40	3.70	3.45	3.4	3.25

Monate	April 24	Mai 24	Juni 24	Juli 24	Aug. 24	Sept. 24	Okt. 24	Nov. 24
Monatl. Durchschn.-Fettgehalt einer Herde	3.—	3.12	3.2	3.2	3.4	3.35	3.2	3.5
Monatliches Milchergebnis einer Herde	29938	31826	29016	25690	20046	16954	16168	13527
Monatl. Durchschn.-Fettgehalt einer Betriebsübersicht	3 15	3.15	3.30	3.25	3.55	3.55	3.50	3.55

Nach dieser Aufstellung sehen wir, daß die Milch in den Herbst- und Wintermonaten den höchsten Fettgehalt aufweist, von denen, wie schon Herr Dr. Pescheck erwähnte, der Dezember der fettreichste ist, trotzdem sogar die Milchmenge etwas gestiegen ist. Auch in diesem Jahre verspricht der Dezember nach den bisherigen Untersuchungen der fettreichste Monat zu werden. Schon im September pflegt der Fettgehalt zu steigen und die Milchmenge läßt nach. Das Gegenteil ist im Februar bis Mai der Fall, der Fetgehalt fällt, die Milchmenge steigt. Hätte das Futter einen großen Einfluß auf den Fettgehalt, so müßte doch gerade im Mai, Juni, Juli, wo doch die Herde das natürlichste und gesundeste Futter erhält, und die Kühe alle längst gekalbt haben, der Fettgehalt am höchsten sein. Außerdem kann doch die Kuh auf der Weide, gerade in den ersten Weidemonaten soviel fressen bis sie gesättigt ist. Fett wird bekanntlich im Körper in kälteren Monaten, als Schutz gegen die Kälte in erhöhterem Maße hergestellt. So kann man es auch damit in Einklang bringen, daß schon mit Beginn der kälteren Nächte der Organismus des Tieres naturgemäß mehr Fett herstellt. In den heißen Tagen wird das Fett nicht nur dem Vieh, sondern auch dem Menschen lästig, und die Organe verarbeiten die ihnen gebotenen Stoffe nicht in dem Maße zu Fett wie im Winter.

A. Kügler, Betriebsleiter, Schwarsow.

Nochmals zur Festsetzung eines Mindestfettgehaltes für Verkaufsmilch. Unter dieser Überschrift sind in den letzten Nummern dieser Zeitung verschiedene Artikel veröffentlicht, aus denen hervorgeht, daß man sich über dieses Thema nicht ganz einig ist. So hat aber, wie wir auch hier wieder sehen, jedes Ding 2 Seiten. Ich persönlich stehe auf dem Standpunkt, daß der Mindestfettgehalt resp. dessen Festsetzung nicht zu umgehen ist. Es muß dafür gesorgt werden, daß den Stadtbewohnern eine gute Ware geliefert wird. Der Mindestfettgehalt schwankt in den einzelnen Städten meistens zwischen 2,7 bis 2,9 Prozent. Alle Vollmilch, die unter diesem Fettgehalt liegt, ist sogenannte Halbmilch und ist billiger zu verkaufen (soweit zulässig). Würde aber jede Milch, mit jedem beliebigen niedrigen Fettgehalte, in der Stadt auch einige Pfennige billiger als beste Ware verkauft werden können und dürfen, so würden die ländlichen Betriebe wohl oder übel von den städtischen Betrieben, oder auch von den Milchhändlern selbst aufgesogen werden, d. h., diese würden den ländlichen Betrieben, die nur auf Butterbereitung eingerichtet sind, die Milch wegkaufen und wenn keine oder ungenügende Milch da ist, ihre Pforten schließen müssen. Dieses ist absolut keine Illusion. In hiesigem Bezirke sind zwei schöne, vor dem Kriege gut florierende Genossenschaftsmolkereien, während resp. nach dem Kriege geschlossen worden. Schlußfolgerung also: ein Mindestfettgehalt muß festgesetzt sein.

Ich möchte nun noch ein paar Worte zu dem letzten Artikel des Kollegen H. in G. sagen, obwohl mir der Streit mehr persönlicher und lokaler Natur erscheint. Herr H. in G. meint nämlich, daß durch die Fütterungsweise der Fettgehalt immer je nach Wunsch rauf- oder runtergesetzt werden kann und daß bei einer einigermaßen guten Fütterung der Mindestfettgehalt immer erzielt werden kann. Das glaube ich aber nicht, obwohl ich zugebe, daß manches Futter einen etwas höheren Fettgehalt erzielt, als wieder anderes Futter. Meistenteils liegt es aber an den betreffenden Kühen und Kuhrassen. Denn uns Fachleuten ist doch zur Genüge bekannt, daß verschiedene Kühe, die alle das gleiche Futter erhalten, doch einen sehr verschiedenen Fettgehalt aufweisen. Und daß es weiter Kühe gibt, die eine sehr hohe Literzahl und einen hohen Fettgehalt haben, als auch solche, die, (wieder bei gleicher Fütterungsweise) nur wenig und zugleich auch fettarme Milch geben. Der Fettgehalt der Milch läßt sich meiner Ansicht nach durch Fütterung nur ganz wenig beeinflussen. (Siehe auch Anmerkung der Schriftleitung).

Und nun noch eines. Was ist der Unterschied zwischen einem städtischen und ländlichen Betrieb? Diesen Unterschied hat Herr H. in G. nicht ganz richtig gekennzeichnet. Unter städtischem Betrieb verstehe ich eine solche Molkerei, die, nicht bloß in der Stadt liegt, sondern die recht viel Ware in der eigenen Stadt, sei es durch Filialen oder eigene Verkaufswagen usw. absetzt. Kurzum, ihren Mitgliedern nicht soviel an Magermilch usw. zurückgibt als ein ländlicher Betrieb. Folglich durch den Mehrverkauf auch einen höheren Preis für den Butteranteil oder das Fettprozent zahlen kann und auch zahlen muß. — Wenn nun aber ein ländlicher Betrieb im Oktober für ein Fettprozent 6 Pfg. bezahlte, so kann es meiner

Ansicht nach kein rein ländlicher Betrieb sein. Wird aber außer Formbutter noch ein größeres Quantum Milch verschickt und gekäst usw., so hat eine solche Molkerei kein Anrecht mehr, sich ländlicher Betrieb, nur weil die Molkerei auf dem Lande liegt, zu nennen. Denn es ist unmöglich, nur bei Butterbereitung 6 Pfg. für 1 Fettprozent zu erzielen. Oder sollte es brutto berechnet sein, daß nachher noch Fuhrlöhne, Betriebskosten usw. abgehen? Dann sollte man es bemerken und nicht unvorsichtig mit Zahlen operieren, wodurch das Ansehen der Molkereien leiden kann. Die Fachzeitung wird nicht nur von Fachleuten gelesen, sondern auch von Vertretern der Industrie und der Landwirtschaft. Und so könnte es kommen, daß man einmal den Molkereien zu hohe Preiserzielung vorwerfen kann (100 Prozent mehr, wie Friedenszeit). Zum andern wird mancher Vorstand, bei so unklaren Zahlen, dem Betriebsleiter vorhalten, daß er nicht richtig gewirtschaftet hat. Besser also, keine schwebenden Zahlen angeben, denn dadurch könnten die Molkereien mehr Schaden wie Nutzen haben. F. H. in H.

Nochmals zur Konzessionierung des Milchhandels. Herr Fred Michael Krohn, Leipzig-Go., wendet sich im Sprechsaal Nr. 103 der Molkerei-Ztg. gegen die Konzessionierung des Milchhandels. Wir halten die Konzessionierung des Milchhandels für unbedingt erforderlich, dieselbe ist besonders in der Zeit großer Arbeitslosigkeit deshalb unentbehrlich, weil die Gefahr sehr groß ist, daß die Arbeitslosen zum Milchhandel greifen, wodurch die ohnehin reformbedürftigen Verhältnisse des Milchhandels sich noch weiter verschlechtern würden. Den Molkereifachleuten steht trotz der Konzessionierung der Milchhandel offen, denn diese sind die berufenen Träger der Milchversorgung, und es muß angestrebt werden, daß künftig eine einwandfreie Milchversorgung der Städte durch die Molkereien erfolgt. Das ist aber nur möglich, wenn es nicht Hinz und Kunz gestattet ist, seine Erwerbslosigkeit durch Aufnahme eines Milchhandels zu beseitigen. Wenn einem Molkereifachmann vielleicht infolge einseitiger Auskunftserteilung an den behördlichen Stellen die Konzession verweigert werden sollte, so wende er sich an den Reichsverband deutscher Molkereibesitzer und -pächter e. V., Berlin W. 8., Kronenstraße 68/69. Dieser ist tüchtig auf dem Posten. Herr Krohn scheint nichts von den Leistungen dieses Verbandes zu wissen, sonst könnte er nicht behaupten, daß kein Stand sich so viel bieten ließe und kein Stand so wenig Gegenwehr leiste, als der der Molkereien. Selbstverständlich kann der Verband nur dann einschreiten, wenn ihm Kenntnis von Verfehlungen und Mißständen gegeben wird, er wird auch seine machtvolle Stellung nur dann behaupten können, wenn die Mitglieder weiterhin treu und fest zu ihm stehen und nicht Eigenbrödler ihr Wesen treiben und es Molkereibesitzer gibt, denen der Beitrag zu hoch ist, die den Verband nur dann finden, wenn sie hilfsbedürftig sind. Solchen Schmarotzern sollte die Wiederaufnahme in den Verband verweigert, jedenfalls äußerst erschwert und die erbotene Hilfe abgelehnt werden. A. L., H.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milcherhitzung und -Kühlung. Es wird um gefl. Beantwortung nachstehender Fragen aus Kreisen von praktischen Molkerei-Fachleuten freundlichst gebeten:

1. Ist die Vorerhitzung der Milch auf 63 Gr. Cels. mit Pasteur oder mit Ahlbornschem Doppelröhren-Erhitzer vorteilhafter? Wie hat sich letzterer Apparat in der heißen Jahreszeit bei Sauermilch bewährt?
2. Genügt zur Dauererhitzung eine sogenannte Durchflußwanne oder ist eine Standwanne zweckmäßiger? Welche Nachteile wurden bei beiden Apparaten beobachtet?
3. Wie hat sich der Doppelröhrenkühler zur Wasserkühlung der Milch bewährt gegenüber dem Flachkühler? O. in R.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter Käse und Eier im Monat Dezember 1924.

Milch Frischmilch. Die Zufuhren haben sich ganz bedeutend gehoben und war das Angebot bedeutend größer wie die Nachfrage, selbst am Weihnachtsfeste herrschte kein Mangel, sondern Ueberangebot. Am 30. Dezember fand eine Besprechung der Milchhändler statt, die eine baldige Preisherabsetzung für dringend geboten halten. Es soll ferner eine Zusammenkunft mit den Landwirten in Bälde herbeigeführt werden. Die Preise im Laufe des Jahres waren:

	Rampenpreis Pfennige	Kleinverkaufspreis Pfennige
Januar anfangs	24—26	36
Januar Anfangs	24—26	38
Februar 1.	24—25.5	34
Februar 17.	24.5—26	35
Februar 21.	25—26.5	36
März 1.	30—32	32
April 10.	24—26	36
Juni 18.	20—22	32
Juli 16.	24—26	36
August 28.	21—23	34
September 15.	23—25	36
Oktober 1.	27—29	40
bis Ende Dezember	27—29	40

Am Sonnabend, dem 27. Dezember fand in Frankfurt a. M. die Versammlung des Vereins der Molkereifachleute für Hessen und angrenzende Gebiete statt. In dieser Versammlung wurde ebenfalls Stellung gegen Festsetzung von Mindestfettgehaltsgrenzen für die Vollmilch genommen. Für die Frischmilchversorgung wurde die Dauererhitzung für das einzig Zweckmäßige und Erstrebenswerte erachtet. Dann wurde sehr scharf Stellung gegen den neuen Entwurf des Lebensmittelgesetzes genommen.

Trockenmilch. Das Geschäft darin war außerordentlich ruhig. Die Preise gingen etwas zurück. Holl. Sahnepulver 40—42 proz. hfl. 190 je 100 Kg., do. Vollwalzen 24—25 proz. hfl. 114 je 100 Kg., do. Magerwalzen 1—2 proz. hfl. 55 je 100 Kg., amerikanische Magermilch Dollar 16 je 100 Ibs, amerikanische Vollmilch Dollar 60 je 100 Ibs.

Kondensmilch. Auch darin war fast kein Geschäft zu machen. Holl. gez. Vollmilch 6—9 Proz. Fett, 40—42 Proz. Zucker in Fässern, hfl. 57 je 100 Kg., amerik. ungez. Voll- (evap. 48/16 Dollar 4,30 je 100 Kg., holl. gez. Vollkondens- 48/14 Dollar 4,40 je 100 Kg., dän. ungez. Voll- (evap.) 7—8 proz., 48/14 dän. Kit. 4,40 je 100 Kg., dän. gez. Voll-, 7—8 Proz. Fett, 43 Proz. Zucker, in Fässern, dän. Kit. 1.42, holl. ungez. Voll- (evap.) 48/16 hfl. 12, holl. gez. 48/14 hfl. 12.

Butter. Das Geschäft war im allgemeinen sehr unstetig. Nach starken Aufwärtsbewegungen gibt es jedesmal Rückschläge und das Weihnachtsgeschäft war im allgemeinen nicht sehr wild, die Preise gingen dann auch bis Monatsschluß auf unter Mk. 26.— zurück. Das Angebot, besonders in ausländischen Sachen, lettische, kanadische, italienische, argentinische, neuseeländische u. a. mehr, ist außerordentlich groß und machen diese Marken Dänemark und Holland doch immerhin Konkurrenz. Abladung Kanada Dollar 45.— je 50 Kg. cif Hamburg.

Käse. Schweiz. Die Preise waren unverändert, das Geschäft ist ruhig. Prima 383—393 sfrs. Ebenso Schachtelkäse unverändert und still.

Holland. Der Absatz ist darin hauptsächlich in Edamerkäse sehr flott. Holland selbst berichtet im Inland gegen Monatsende über flauen Markt. Die Preise waren: Edamer 40 proz. 63, 30 proz. 53, 20 proz. 44 hfl. je 100 Kg., Gouda 40 proz. 60,5, 30 proz. 52,5, 20 proz. 43,5 hfl. je 100 Kg.

Dänemark. Die Angebote in Sauermilchquarg waren gegen Monatsende ziemlich stark. Schweizer 45 proz. dän. Kr. 3.20, Gouda 45 proz. dän. Kr. 3.15, do. 30 proz. dän. Kr. 2.20, do. 20 proz. dän. Kr. 1.75, Edamer 20 proz. dän. Kr. 2.30, Grünschimmelkäse (Roquefort) dän. Kr. 3,50, Derby Käse dän. Kr. 1.20, Sauermilchquarg dän. Kr. 0.90 je Kg.

Frankreich. Die Nachfrage nach den Schachtelkäsen (Jura-Emmenthaler ohne Rinde) hat bedeutend nachgelassen. Ganze Käse Mk. 0.60, 6/6 Käse Mk. 0.70; die Ware ist etwas leichter wie die Schweizer. Münster Mk. 3.— je Kg., Roquefort Mk. 3.40 je Kg., Brie Mk. 7.— das Stück, Pommel Mk. 3.40 je Dutzend, Gervais Mk. 3.60 je Dutzend, Camembert Mk. 0.90 das Stück.

Italien. Während italienische Schweizerkäse vernachlässigt waren, gingen die Weichkäse flott ab. Reggiano 14,— Lire. Lodigiano 8,— Lire. Emmenthaler 12,— Lire. Gorgonzola 10,50 Lire. Stracchino 8,— Lire. Formaggio Pepe 12,— Lire. Mortasano 10,50 Lire. Caciovavallo 11,50 Lire. Butterkäse 12,— Lire.

Finnland. Schweizer großgelocht 24,— Fmk., mittelgelocht 20,— Fmk., kleingelocht 17,— Fmk, Absatz war mäßig.

Ungarn. Emmenthalerart ung. Kr. 78 000 p. Kg. Trappisten ung. Kr. 42 000 p. Kg. Illmitzer ung. Kr. 40 000 p. Kg. Topfen süß ung. Kr 5 500 p. Kg. Sauermilchquarg ung. Kr. 3000 p. Kg. Brinsen ung. Kron. 20 000 p. Kg.

Österreich. Topfen öst. Kr. 9000 p. Kg. Halbemmenthaler öst. Kr. 37 000 p. Kg. Croyer öst. Kr. 30 000 p. Kg. Backsteinkäse öst. Kron. 30 000 p. Kg. — Trappisten öst. Kr. 33 000 p. Kg. — Imperial blau öst. Kr. 12 000 je 6 Stück. Imperial rot öst. Kr. 18 000 p. 6 Stück.

Tschecho-Slowakei. Brinsen neuer ckr. 11,—. Stechkäse ckr. 8,50. Olmützer Quargel Schock ckr. 9,—. Es wird eine sehr große Milchzunahme gemeldet.

England. Chester 110 Sh. p. 50 Kg. Stilton 4,6 Sh. p. Kg.

Deutschland. Die Nachfrage war im allgemeinen den ganzen Monat sehr ruhig. Die im Allgäu erhoffte Belebung wollte leider nicht eintreten. Die Milchanlieferungen haben sich überall stark gehoben, so daß mit vermehrter Erzeugung gerechnet werden muß, während die Kaufkraft bei dem allgemeinen Geldmangel außerordentlich nachgelassen hat. Einem sehr großen Angebot steht eine mäßige Nachfrage gegenüber. Am besten hat immer noch die ganz feine und erstklassige Ware abgeschnitten, schlecht geratene Posten und fehlerhafte Ware war kaum unterzubringen. Das Weihnachtsfest hat auf den Geschäftsgang keinen Einfluß gehabt. Insbesondere waren Quarg und Quargkäse wieder sehr angeboten. Die Preise waren wie folgt:

Allgäuer Emmenthaler 1,40—1,50 ℳ p. Pfd. Limburger 70—80 ₰ p. Pfd. Stangenkäse 75—85 ₰ p. Pfd. Romadur —,90—1,10 ℳ p. Pfd. Romadur 45 prozent. 1,20—1,40 ℳ je Pfd., Weißlacker 1,20—1,50 Mark p. Pfd. Tilsiter vollf. 1,10—1,25 ℳ p. Pfd. Tilsiter halbf. 60—70 ₰ per Pfd. Briekäse 1,20—1,90 ℳ p. Pfd. Münsterkäse 1—1,20 ℳ p. Pfund. Kräuterkäse —,90—1,10 ℳ p. Pfd. Kochkäse 65—75 ₰ p. Pfd. Quadratkäse 40—50 ₰ p. Pfd. Harzer 45—60 ₰ p. Pfd. Harzer Kiste 3½ Pfd., 1,30—1,50 ℳ. Mainzer Kiste 5—6 Pfd., 1,85—1,95 ℳ. Bauernhandkäse 10 Pfd., 5,60—6,— ℳ. Lange Thüringer 7½ Pfd., 4—4,20 ℳ. Kleine Spitzkäse 3½ Pfd., 2—2,20 ℳ.

Eier. Das Geschäft war mittelmäßig. Selbst die Weihnachtstage ließen kein flottes Geschäft aufkommen. Die Angebote in Kühlhauseier waren sehr groß, der Absatz mäßig. Kalkeier waren überhaupt nicht unterzubringen. Durch die warme Witterung kam Italien schon mit frischer Ware. Preise von 11 Pfg. an für Kühlhausware, 14 Pfg. für frische bei sehr geringer Kauflust.

Es scheinen überall noch große Mengen Kalk- und Kühlware vorhanden zu sein. Am 11. 12. hielt die Vereinigung deutscher Eier-Importeure in Berlin eine Vorstandssitzung ab. In derselben wurde Stellung zu den neuen Handelsverträgen genommen, und zwar sollen Eier von jeder Einfuhrabgabe befreit bleiben, ferner soll die Umgruppierung an den Grenzplätzen aufgehoben werden. Die Aufhebung der Umsatzsteuer und Änderung der Einkommensteuer wurde beantragt. Die Nachnahmegebühren der Eisenbahn wurden zu hoch befunden. Allgemeine Geschäftsbedingungen wurden beraten. Zum Schluß wurde noch gegen das Preistreiberei- und Lebensmittelgesetz Stellung genommen.

Allgemeines. Es ist zu wünschen, daß im neuen Jahre ein starker Abbau sowohl der Gesetze als auch der Steuern vorgenommen wird. Die Preistreibereiverordnung und die Umsatzsteuergesetze werden hoffentlich fallen. Dagegen sollen wir mit einem neuen Lebensmittelgesetz beglückt werden, in das mehrere Kriegsverordnungen über irreführende Bezeichnung, Handelsuntersagung und Kennzeichnungszwang und anderes mehr eingearbeitet worden sind. Belastungen des Lebensmittelhandels sollten augenblicklich in jeder Form vermieden werden. Es ist festgestellt, daß die deutsche Wirtschaft gegenüber der Vorkriegszeit eine mindestens 7 prozent. Steuerlast auf jedes Erzeugnis zu tragen hat gegen 1½ Prozent vor dem Kriege. Wenn der Handel gesunden soll, muß eine starke Herabsetzung Platz greifen.

Ende Dezember 1924.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Briefkasten

L. in D. Davon kann keine Rede sein. Ob die Butter in ½ Pfd. oder 1 Pfundstücken heute oder in 4 Tagen verkauft wird, das spielt gar keine Rolle. Der Verbraucher verlangt, und das schließlich doch mit vollem Recht, das volle Gewicht. Tritt bei Ihnen ein erheblicher Gewichtsverlust ein, so müßten Sie das schon beim Formen berücksichtigen. Übrigens tritt ein erheblicher Gewichtsverlust auch nur bei sehr nasser und wasserlässiger Butter ein.

G. P. Der bittere und metallische Geschmack der in Frage kommenden Milch wird wahrscheinlich dadurch verursacht, daß die Milch entweder in rostigen Kannen zur Molkerei geliefert wird oder in der Molkerei selbst vor dem Versande mit schlecht verzinnten, rostigen Geräten (Milchbehälter, Pasteurisierapparat, Rohrleitungen, Kühler usw.) in Berührung kommt. Prüfen Sie einmal in dieser Hinsicht alle Milchkannen und sonstigen Geräte.

Fr. in K. Zur Konservierung der Milch für die spätere Untersuchung wird hauptsächlich Kaliumbichromat und Formalin angewendet. — Wasserstoffsuperoxyd ist selbstverständlich wie jeder andere Zusatz zu Genußmilch verboten.

J. F. in L. Wir können Ihnen natürlich nicht sagen, ob die Herstellung von Yoghurtmilch sich rentieren wird. Es hängt das einzig und allein davon ab, ob Sie stets genügenden Absatz haben. Und dieser dauernde Absatz richtet sich natürlich in erster Linie nach der Güte und dem Preis der Ware. Die Preise für Yoghurt sind sehr verschieden und richten sich natürlich nach den Milchpreisen. Wir können Ihnen deshalb einen Preis nicht nennen.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Käs.-Fachmann, erfahr. mit Harzer, Stangen, Tilsiter, Romadur Limburger, sowie mit sämtlich. Maschinen vertr., pa. Zeugniss., sucht zu sofortigem Antritt oder später Vertrauensstellung. Angeb. u. **Rheinland 10** an diese Zeitung.

Strebs. Verwalter s. z. bald. Antritt Stellg. als solcher oder Gutsmeier, Buttermeier, Obermeier auch als 1. Gehilfe. Ders. ist im 26. Lebensjahre, hat Molk.-Schule bes., ist in der Herstellg. von Butter u. Käse gut erfahr. u. legt überall Hand mit an u. scheut keine Arbeit. Pa. Zeugnisse vorh. Kaut. kann in bar gest. werd. Angeb. erb. **H. Ziesemeier, Turow** b. Grimmen, Pomm. (69

Tücht., sol. Verwalter, im 26. Lebensjahre, s. zu bald. Stellung als solcher oder Obermeier, Gutsmeier, Buttermeier. Im Masch.-Wes. sow. Butterei u. Käs. ist er gut erfahr., hat Molk.-Schule bes. u. legt überall Hand mit an. Erwünscht, wo baldige Heirat gestattet ist. Prima Zeugnisse vorhanden. Kaut. in bar kann gestellt werden. Angeb. erb. u. **70** an diese Zeitung.

Für ledig. Fachmann, Mitte 20er, vertr. mit allen Facharbeit., Molk.-Schule m. Erfolg absolv., wird entsprechende Stellung gesucht. Vorzügl. lückenlose Zeugnisse und nur beste Referenzen stehen zur Verfüg. Stellung als **Betriebsleiter, Gutsmeier, Obermeier oder sonst. Vertr.-Posten.** Angeb. erb. (314
Molkerei Dannefeld, Altmark.

Techn. Kaufm., 24 J. a., s. Stell. als **Direktions-Assistent** od. ähnlich. Vertr.-Posten in Molkerei, Margarinefabrik, Großhand.-Haus od. bei Verband. Such. ist Sohn ein. Molkereidirektors, mit allen Molk.-Arb. u. -Maschin. best. vertr. u. leit. üb. 1 Jahr lang eine Molk. selbständig. Er studierte an d. Hand.-Hochschule u. ist im Bau- u. Maschin.-Wesen, Elektrotechn., techn. Berechn. u. Betriebskontrolle gründl. durchgebild. u. verf. üb. umfass. kaufm. Kenntnisse, bes. im Buchhalt.-, Bilanz-, Steuer- u. Revisionswesen, in der Selbstkostenberechnung, Fabrik- und Büroorganis. sowie in der Rechtswissenschaft. Er ist in der Lage, alle in Molk. usw. vorkomm. Untersuch. auszuführ. u. beherrscht die engl. u. franz. Sprache in Wort u. Schrift, hat fern. Kenntn. im Spanischen u. Schwedischen. Gefl. Zuschrift. erb. unter 248 an diese Zeitung.

Tücht. verh. **Fachmann** mit guten Zeugn. u. Empfehl., sucht zum bald. Antritt anderweitig **Vertrauens-Stellung, Verwalter, Gutsmeier** od. sonst. Posten. Kleine Kaution evtl. vorhanden. Angebote erbeten. **P. Langwagen, Milchwerke Eutin.**

Hohe Belohnung!
zahlt tücht. Molkerei- und Käserei-Fachmann, 35 J. alt, welcher durch den Verkauf der Molkerei sein. Posten verloren, für die Vermittlung einer anderen Stellung, auch ohne Wohnung. Antritt nach Wunsch. Kaution von 4 bis 5000 Godmark kann hergegeben werden. Angebote unter **6220** an diese Zeitung.

Für einen tüchtigen Fachmann, 23 J. alt, Molk.-Schule absolviert, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, firm in techn. u. kaufm. Buchführung, wird zum 1. Februar oder später (331
Verwalterstelle
oder sonst. Vertr.-Posten ges. Auch wäre Stellung im Auslande angenehm. Gefl. Angeb. erb.
Steen, Molk. Zetel in Oldenburg.



Molkereifachmann
28 Jahre alt, seit 1911 im Fach, Molk.-Schule mit best. Erfolg absolviert, sucht, gestützt auf langjährige gute Zeugnisse, zum 1. Februar oder auch früher Dauerstellung als Obermeier oder sonstigen Vertr.-Posten, wo er sich evtl. verheiraten kann, aber nicht Bedingung. Selb. ist noch in ungekündigt. Stellg. als Obermeier tätig, kann aber zu jeder Zeit Stellung antreten. Gefl. Zuschriften erbeten unter **W. B. 335** durch diese Zeitung.



Strebs. Fachmann
31 J., sucht Stelle als Betriebsleit., Obermeier, 1. Käser oder sonstigen Vertr.-Posten. Selbiger ist vertraut mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten, sowie perfekt. Tils. Käser. Pa. Zeugnisse. Um gefl. Angebote bittet **Walter Pax, Weinsdorf** bei Saalfeld, Ostpreußen. (330

Energischer solider
Fachmann
28 J., gut durchgeb. u. a. firm in Bereit. v. Harzer- u. and. Käse und Yoghurt, Molk.-Schule m. sehr gut. Erf. absolv., abschlußsich. in techn. u. kaufmänn. Buchführ., im Umg. mit Landwirten erf., sucht **leitende Stellung, auch a. Buchhalter oder Expedient,** wo Verheir. gestattet ist. Kaut. kann gestellt werden. Gute Zeugnisse u. Empfehl. zu Diensten. Freundliche Angebote unter **Gewissenhaft 424** durch diese Zeitung erbeten.

Intell. Fachmann
28 Jahre, mit guter Schulbildung, sucht zu belieb. Antr. Stellung als **Verwalter, Obermeier, Buchhalter od. Expedient.** Gfl. Ang. u. **Solide 425** an diese Zeitung erbeten.

Umsichtiger, solider
Fachmann
27 J., Molk.-Sch. m. sehr gut. Erf. absolv., sucht Stelle als **Obermeier,** wo Verheir. möglich. Gefl. Ang. u. **Energisch 426** an ds. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, lediger Fachmann
sucht zum 15. 1. oder 1. 2. 25 als **Verwalter, Obermeier, Maschinist od. sonstigen Posten** Vertrauensstellung. Großer Organisator, hiesig. Betrieb von 1000 auf 6000 Liter gebracht. Gute Masch.-Kenntn., bringt nur konkurrenzf. Ware in Verkehr. Heizerkurs. u. Hand.-Schule absolv. Kaut. k. gest. werd. pa. Zeugn., in ungek. Stelle. Eilang. u. **Tüchtig u. praktisch 445** an ds. Zeitung.

Tücht., strebs. **Molk.-Fachmann,** s., gest. auf gute Zeugnisse u. Referenz. umgeh. Dauerstellung. Angeb. an **Obermeier Albert Meine, Molkerei Alfeld a. Leine.** (351

Tüchtiger, zuverlässiger
Fachmann
25 Jahre alt, sucht zum 1. Februar Stellung in Buttergroßhandlung f. Lager u. Kontor, oder im Kontor einer größ. Molkerei. Selbiger verfügt über pa. Zeugn. u. Referenzen, besitzt gute Handschrift u. ist sicher. Rechner. Gefl. Angebote unter 352 an diese Zeitung.

Tücht., solid. Molk.-Verwalter
Anf. 30er, sucht Vertr.-Stellg. als Reisender, Leiter oder Verkäufer eines Molk.-Produkt.-Gesch., Gutsmeier, Rahmstat.-Leiter, Molkereileiter od. Maschin.-Führer, wo spät. Verheiratg. gestattet ist. Einheirat nicht ausgeschloss. Kaution vorhanden. Suchender ist über 16 J. im Molk.-Fach und jeder Facharb. gewachsen. Molkereien u. Kollegen, denen an einer ehrlich. Kraft geleg. ist, möchten sich melden unt. **Treue 364** an diese Zeitung.

Verheir. Gehilfe
25 Jahre alt, 1 Kind, vertraut mit Kessel, Maschinen, Lichtanlage, Versand, Butterei, Käserei, in der Schweinemast und Zucht, Landwirtsch., gut. Pferdepfleger, der mit Landwirten gut umzugehen versteht, in Stadtverkauf gut bewandert, u. der gute Kundschaft zu holen verst., keine Arbeit scheut und jed. Posten übernehm. kann, sucht sich zu verändern. Antritt könnte jederzeit erfolgen. Kleine Wohnung genügt. Angebote wolle man unter **Nr. 413** an die Molk.-Ztg. senden.

Tüchtiger Molkereiverwalter
29 Jahre alt, mit sämtlichen Arbeiten und Maschinen vertraut, erfahrener Tilsiterkäser, 1½ Jahre als Lagerverwalter in Käsegroßhandlung Norddeutschlands tätig gewesen, sucht zu sofort od. später **Verwalterstelle.** Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote unt. **Ostpreußen 389** an diese Zeitung.

Jg., kräft. Gehilfe
21 Jahre alt, mit allen Arbeiten d. Molkereifaches vertraut, kann auch gut mit Pferden umgehen, sucht Stellung. Kann die Stelle sofort antreten. Gefäll. Angebote erbittet
Friedrich Götze, Hannover
per Adr.: Jng. Beuche
Bronsartstraße 5 IV.

Junger
Molkereigehilfe
21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Januar Dauerstellung. Ders. ist mit sämtl. Maschinen vertraut, auch hat er gute Erfahrung in der Herstellung sowie Behandlung verschiedener Sorten Weichkäse. Werte Zuschriften sind zu richten an (332
Molkereigehilfe Borchers
Molkerei Höfingen
Post Fischbeck a. Weser.

Häuslicher Gehilfe
der sich willig allen vorkommenden Betriebsarbeiten unterzieht, sucht Stellung bei gutem Lohn. Angeb. erbeten an (317
Molkerei Brockhagen, Westfalen
Bahnstat. Gütersloh in Westfalen.

Junger 20 jähriger (460
Gehilfe
sucht zum 1. Februar oder einige Tage später Stellung. Werte Angebote an
H. Frohberg
Molkereischule Braunschweig.

Suche für tüchtigen, selbständigen
Gehilfen
welchen ich empfehlen kann, Stellg. Selbiger ist mit allen Facharbeiten vollständig vertraut, auch Kontorarbeiten. Antritt kann sofort erfolgen. (334
Molk.-Gen. Hohenhausen, Lippe
H. Wilberg.

Ehrl., 20 jähr., nationalgesinnter
Gehilfe
sucht Stellung. Derselbe hat mit Kess., mod. Maschin., Butterfertiger u. Faß und Käserei gearbeitet und möchte sich noch weiter ausbilden. Auch ist er in Kontorarbeit., speziell Monatsabrechn. nicht unerfahren. Antritt kann 15. Januar oder auch früher erfolgen. Werte Angeb. erbeten an (249
Molk.-Gehilfe Kurt Gründling
Schladitz b. Zwochau
Krs. Delitzsch.

20 jähr. Molk.-Gehilfe, sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 15. Januar Stellung. Werte Angeb. erb. **Hermann Tschoepe, Rengersdorf** bei Glatz, Schlesien. (242

Für fleißigen, ehrlichen, sehr tüchtigen (223
Gehilfen
im Molkereiwesen vollständ. erfahren, 24 Jahre, suchen zum 15. 1. 25 oder später Stellung, am liebsten Prov. Sachsen oder Anhalt.
Dampfmolkerei Radegast
e. G. m. b. H.

Für zuverl., $3^1/_2$ Jahre bei uns tätigen **1. Gehilfen,** der ehrl., zuverl. und kein Stundenarbeiter ist, suchen wir für bald entspr. Stell. Selb. ist mit Butterei, Kühlanlag., all. Maschinen sow. Hart- u. Weichkäserei und Sahne- u. Milchversand vertraut. Gefl. Angeb. erbittet
Dampfm. Bartelshagen
b. Lüdershagen i. Pom.

Molkereigehilfe, 24 J. alt, groß u. kräft., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. 1. oder 15. 1. 1925 Stellung. Angebote erb. (9352
H. Jahns
Osterwieck a. Harz.

Suche für 20 jähr., kräft., in allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertrauten (405
Gehilfen
Stellung. Werte Angeb. erb.
Molkereibes. Ernst Pätzold
Strehla a. Elbe.

Jg. Gehilfe, 19 J. alt, tüchtig im Fach, der alle Arbeiten u. Reparat. soweit Werkzeug vorh., selbst ausführt, mit Kess., Masch., Motor und Buchführg. vertraut, sucht zu gleich oder später Stellung. (390
Max Pazio
Alt-Kossewen, Ostpr.

Strebs. Gehilfe, vertr. mit allen Molk.-Arbeit., gute Kenntnisse in der Hart- u. Weichkäs., s. z. 15. Jan. Stellg. Werte Angeb. erb. **W. Heitmann, Molkerei Rachow,** Post Gr. Roge, Mecklenburg. (452

Junger, intell. Gehilfe
20 J., zuverläss. u. ehrlich, an selbst. saub. Arbeiten gewöhnt, vertr. mit all. vorkomm. Fach-Arbeiten, s. zum sofort. oder baldig. Antritt Stellg. in städt. Betrieb. Hannover, Meckl. bevorzugt. Bei Reisevergütg. übernehme auch Vertretung. W. Angebote unter **Gewissenhaft 440** an ds. Zeitung.

Jg., zuverl. Gehilfe, an selbständ., flott. Arbeiten gew., s. z. beliebigen Antritt Stellg. Selb. ist mit allen Zweigen des Faches vertraut, wie Annahme, Untersuch., Butt., Kessel, Maschin., etwas Käs., Abrechnungs-Wesen. Besitze auch Erfahrung in der Herstellg. von Quarg, Eiweiß, versandfäh. Schlagsahne, sow. in d. Kondens- u. Trockenmilchfabrikat. Aufgabe jetzig. Stelle weg. vorläuf. Stilleg. d. Konservenfabrik. Werte Zuschr. erb. **Harry Wohler, Molk. u. Milchkonservenwerke Stöllnitz** b. Wittenberg i. M. (439

Suche Stellung als (168
Chauffeur oder Molkereigehilfe
zum 15. Januar oder einige Tage später. 24 Jahre alt, seit 5 Jahren im Besitze der Führerscheine 2 und 3b. Mit Reparaturen gut vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote von Molkereien od. Lebensmittelgeschäften erb.
W. Jandrey
Chauffeur der Molkerei in Gifhorn,
Hannover.

Molkereischule der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Greifswald.

Beginn des nächsten 4 monatigen Lehrganges am **3. Februar 1925.**
Nähere Auskunft (Rückporto) Direktor **Hoffmeister.**

Molkereischule Brehna.

Am 1. April ds. Js. beginnt ein neuer **6 monatiger Lehrgang** für ältere Molkereigehilfen, welche den Befähigungsnachweis zur selbständigen Leitung eines Molkereibetriebes erwerben wollen. Anmeldungen sind zu richten an den (432
Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften
zu Halle (Saale), Kaiserstraße 7
welcher auch Lehrplan und Aufnahmebedingungen versendet.

Stellen-Angebote.

Molkereilehranstalt Güstrow.
Regelmäßige 4 monatl. Lehrgänge.
Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. Januar 1925. Anfragen und Anmeldungen an
8472) **Dr. Hesse.**

Städtische Milchversorgung Süddeutschlands sucht
Molkerei-Geschäftsführer
4—6000 Liter täglich. Milchanfall. Ueberwiegend Milchbehandlung u. teils Rahmversand. Bewerber mit abgeschlossener Fachschulbildung u. guter Praxis, welche befähigt sind, einen solchen Betrieb zu führen, wollen Bewerbung unter Einsendung von Zeugnisabschriften unter Angabe des Eintritts an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim unter **H. Z. 358** einreichen.

Zum baldig. Eintritt suchen wir einen soliden, fleißigen, nicht zu jg.
1. Gehilfen
Ders. muß alle Arbeiten mit verrichten u. in der Lage sein, dem gesamten Betrieb zeitweise selbständ. vorzustehen. Solide jg. Leute, den. an einem Fortkommen geleg., woll. gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften einreichen. (234
Molkerei Schaephuysen
Krs. Mörs am N.-Rhein.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen, soliden (287
Gehilfen
Anfangsgehalt 40 ℳ und fr. Kass. Bewerbungen sind zu richten an
Meierei Damlos
bei Lensahn, Ostholstein.
Müller. — Telefon 88.

Suche zu sofort oder später einen tüchtigen, jungen, evgl. (325
Gehilfen
Ders. muß mit Kessel, Maschinen vertraut sein, auch etwas Erfahrung in der Weichkäserei haben und auch jede andere Arbeit verrichten, auch zur Bahn fahren. Gehalt 40 Mark.
Molkerei Riesel
bei Brakel, Krs. Höxter.

Suche zum möglichst baldigen Antritt einen jungen, tüchtigen (324
Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Angebote mit Zeugnisabschriften sind zu richten an
Molk.-Verwalter E. Jennrich
Molk.-Gen. Kallehne, Altmark.

Wir such. zu sof. einen älteren
Gehilfen
für Bergedorfer Kühlanlage, Butterei und Annahme. Gefl. Angebote erbeten an (442
Meierei Steglitz-Lichterfelde, G. m. b. H., Berlin-Lichterfelde
Ferdinandstr. 33.

Zum 1. Febr. 1925 suche ich einen ordentlichen (394
1. Gehilfen
für alle vorkomm. Arbeiten bei gut. Gehalt.
Molkerei Ascheberg i. Holstein.
Albert Boy.

Gesucht zum 15. d. Mts. ein nicht zu junger (361
Gehilfe
für Butterei und Milchannahme. Derselbe muß unbedingt sicherer Ders. muß unbedingt sich. u. flotter junge Leute melden, d. im Abrechnungswesen bewandert sind.
Molkerei Buxtehude, e. G. m. u. H.

Suche für sofort einen (419
2. Gehilfen.
Karl Jaedicke, Molkerei Gollnow.

Jg., tücht. Gehilfe
keine Arbeit scheuend, der mit Kohlensäure-Kühlmaschine **vertr. ist,** kann am 15. Januar 25 hier eintreten. Angebote mit Gehaltsforderung erbittet (412
Dampfmolkerei Radegast, e. G. m. b. H. **Pickert.**

Wir suchen zu sofort ein. jungen, fleißigen, sauberen (404
Gehilfen
für sämtliche Arbeiten i. Molkerei- und Harzkäsereibetriebe. Gefäll. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbittet
Molkerei-Genossenschaft Gr.-Heere
Bahnstation Baddeckenstedt.

Suche zu sofort jungen, tüchtigen
Gehilfen
Molkerei Schnega, Kr. Lüchow.

Wir suchen zum sofortig. Antritt einen äußerst tüchtigen, älteren
Gehilfen
als Obermeier. Derselbe muß in allen Fächern eines umfangreichen Betriebes bewandert sein, auch muß er in Abwesenheit des Betriebsleiters denselben vertreten können. Erfahrung in der Käserei erwünscht.
Ebenfalls zum sofortigen Antritt ein **junger Gehilfe** für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Erfahrung in der Käserei erwünscht. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. erbeten an (401
Molk. Poppenburg, Hann.

Suche sofort für die Hansa-Meierei Oldenburg i. H. erfahrenen
Weichkäser
für Limburger, welcher für erstklass. Ware aufkommt. Angebote m. Gehaltsforderg., Zeugniss. u. Lebenslauf erbeten an (320
Meierei Heide i. Holstein.

Wir suchen zum 1. Februar oder auch später einen durchaus soliden, zuverlässigen (220
Oberkäser.
Ders. muß in der Hart- u. Weichkäserei (speziell Camemb.) durchaus erfahren sein. Anfangsgehalt monatlich 150 Mark bei freier Station. Meldungen nebst Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei-Genossenschaft Schlawe
in Pommern.

Wir suchen sofort einen ledigen
Milchverkäufer
für den Straßenverkauf. Kleine Kaution muß gestellt werden. Wohnung im Hause. (354
Dampfmolkerei Apolda i. Thür.

Maschinenfabrik und Stanzwerk sucht zu möglichst baldigem Eintritt für den Verkauf von Molkerei-Maschinen und Milchkannen in Rheinland und Westfalen einen kaufmännisch durchgebildeten und fachlich erfahrenen

Reisenden

mit besten Beziehungen zu der einschlägigen Kundschaft.

Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen, Zeugnisabschriften und Angabe des Eintrittstages werden erbeten unt. **R. S. 484** an diese Zeitung.

Wir suchen für sofort einen tüchtigen, fleißigen (473

Gehilfen

Bezahlung nach Tarif der Provinz Sachsen. Lebenslauf und Zeugnisabschriften erbeten an die
Halberstädter Molkerei A. G. Halberstadt.

Für unseren großen, städtischen Molk.=Betrieb mit Käserei such. wir zu baldigem Antritt nach Übereinkunft (489

1 Gehilfen

ca. 20 Jahre alt, welcher wirklich tüchtig, fleißig und solide ist. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung bei freier Station ohne Wäsche an
Görlitzer Molkerei e. G. m. u. H. in Görlitz.

Wir suchen zu sofort oder 15. Januar einen jüng., tüchtigen (486

Gehilfen

Meldungen mit Altersangabe und Zeugnisabschriften sind zu richt. an
Dampfmolkerei Schlackow
bei Saleske, Pommern.

Suchen zum 20. 1. oder zum 1. Februar einen tücht., kathol. (479

Gehilfen

für Butterei, Kühlmasch. u. Kontor. Gute Handschrift Bedingung. Gehalt nach Tarif. Angebote mit Zeugn.=Abschriften erb.
Molkerei Hoetmar
Krs. Warendorf i. Westfalen.

Wir suchen für sofort oder später einen jungen, tüchtigen (499

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Geh.=Forderungen erb. an
Molk.=Genoss. Bad Schönfließ
Neumark.

Suche zu sofort für mein. Betrieb einen tüchtigen, ehrl., flinken (485

Käser

gut. Pferdepfleger, der sich vor kein. Arbeit scheut. Gehalt 35 ℳ monatlich bei freier Station und Kassen.
Hermann Grambsch, Käserei Reuden a. Elster.

Suche zu bald einen perfekten

Camembertkäser

der mit Milchuntersuchung u. s. w. bestens vertraut ist. Zugleich eine

Meierin

für Betrieb und Haushalt. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. unter **J. N. 395** an diese Zeitung.

Suche zu sofort oder später einen unverheirateten, ält., erstklassigen

Käser

für Tils. Voll= u. Halbfettkäse, sow. fetten Limburger, der für Herstellg. guter Ware garantieren kann und ebenfalls auch Erfahr. in Schweinemast u. neuzeitl. Maschin. hat. Selbiger muß ehrlich und von anständ. Gesinnung sein, der seinen Mitarbeitenden anzuleit. versteht und in jed. Beziehung meine Interessen wahrnimmt. Für Herstell. guter marktfähiger Ware zahle am Jahresschluß eine entsprech. Vergütung. Es woll. sich nur Fachleute melden, die obig. Posten vorsteh. können. Stellung dauernd. Lückenlosen Zeugnisabschr. mit Winter= u. Sommergehaltsforderung oder Übereinkommen erbet.
Postlagernd (1) Kgl. Neuendorf
Bezirk Königsberg i. Pr.

Käser

firm in Fabrikat. von pa. Camembert zum baldigen Antritt bei gutem Geh. gesucht. In Frage kommt nur allererste Kraft welche a. solche Originalzeugnisse beibringen kann. 411) **Molkerei Zarkau=Glogau.**

Wir suchen zum 15. Januar evtl. etwas später einen (431

jungen Mann

für unseren Vollbetrieb.
Molkerei=Genossenschaft Strasburg
Uckermark.

Gesucht für sofort oder 15. Jan. junge, tüchtige, solide (465

Meierin

Gehalt nach Übereinkunft.
G. Hohmuth, Molk. Wepritz
bei Landsberg a. W.

Suche selbständige, tüchtige (500

Meierin

25—30 Jahre, die einen erstklassig. Tils. Käse herstellt, für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Gutes Gehalt, Dauerstellung. Angeb. mit Zeugn.=Abschriften an
H. Witzmann, Molk. Bramstädt
Krs. Belgard i. Pommern.

Meierin

(Kontoristin) für Büro, welche auch etwas Hausarbeit mit übernimmt, wird zum baldigen Antritt gesucht. Kost und Logis sowie voll. Famil.=Anschluß wird gewährt. Gefl. Angebote mit Geh.=Forderung erb.
Käsefabrik O. Hanitzsch
Moosheim i. Sa., Post Böhringen.

Meierin

für Fabrikation und Haushalt sucht zum sofortigen Antritt (409
Käsefabrik O. Hanitzsch
Moosheim i. Sa., Post Böhrigen.

Suche zu sofort eine (456

Meierin

die mit Herstellung von Butter und Tils.=Käse vollkomm. vertraut ist. Nur Bewerberinnen mit guten Empfehlungen, die gegebenenfalls Betrieb mit tägl. Milchquantum von 3500 Liter selbständ. leiten können, kommen in Frage.
Wohlgemuth, Gutsbes.
Mägdeberg, Post Neatischken
Krs. Niederung, Ostpreußen.

Suche eine (453

Kontoristin

welche mit Schreibmasch., Stenographie und kompl. Buchführg. vertraut ist.
Molkerei Liebenthal
Bezirk Liegnitz.

Tücht. Meierin

mit guten Zeugnissen zur Camembert=Fabrikation sucht bei 45,— ℳ Gehalt und freier Station (443
Dominium Klecewo, P. Mlecewo
Krs. Stuhm, Westpreußen.

Suche zu sofort oder später eine ältere, tüchtige (288

Meierin

für Butterei und Tils. Käserei. Reflektiert wird auf eine hochanständ. Kraft, die mir treu und redlich zur Seite steht, da ich Witwe bin, bei vollem Fam.=Anschluß. Solche, die im Rechnen bewandert sind, bevorzugt. Gehalt nach Vereinbarung. Gefl. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Frau M. Zelazny, Molkereibes.
Lyck, Ostpreußen.

Suche zum 10. Januar eine tüchtige, evangelische (90

Meierin

für Weichkäserei u. Hilfe im Haushalt. Gehalt 40 ℳ und freie Kass. Reisevergütung. Angeb. erb.
R. Kadow, Schottenstein
bei Coburg.

Zum 15. d. Mts. tüchtige, durchaus ehrliche, saubere (232

Meierin

für Ladenverkauf, Hilfe im Betrieb und Haushalt gesucht.
Meierei Friedrichshagen
bei Berlin.

Suche zu sofort eine tüchtige, erfahrene (218

Meierin

die keine Arbeit scheut. Herstellung gut. Produkte, besonders Weichkäse Bedingung. Gehalt 50—70 ℳ monatlich bei freier Station u. Kassen.
Käserei H. Westphal Nachfl.
Tilsit, Ostpreußen
Deutsche Str. 38.

Suchen zum 15. Januar evtl. auch später tüchtige, ehrliche Meierin als

Verkäuferin.

Zeugn.=Abschrift. u. Empfehl. sowie Gehaltsansprüche sind zu richten an
Molk.=Gen. Landsberg a. W.
Fernemühlenstraße 8/9.

Wir suchen zum 15. Januar evtl. später einen soliden, gewandten, durchaus zuverläss. 1. Gehilfen als

Obermeier

für Milchannahme, Milchuntersuch., Expedition u. a. Nur bestempfohl. Bewerber wollen sich mit Zeugnis=Abschriften und Gehaltsford. meld.
Molkerei Alfeld a. Leine.

Stellen=Gesuche.

Tücht. Fachmann mit nur langj. Zeugniss. u. gut. Empfehl., wünscht sich zu verändern. Werte Angeb. an **Hannemann, Molk. Lechenich** bei Köln. (510

Fachmann

im 33. Lebensjahre, verheiratet, 1 Kind, in noch ungekündigter Stell., sucht Posten als Betriebsleiter oder Verwalt., am liebst. auf dem Lande. Selbiger ist 9 Jahre in leit. Stellg. tätig. Beste Erfahrungen auf dem Gebiete des Molk.=Wes., gute Umgangsformen mit den Landwirten. Pa. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angebote erbeten unter **R. W. 504** an diese Zeitung.

Zuverläss. u. sehr sauberer, **erster Gehilfe** für unseren ländl. Vollbetr. mit Milchversand sof. oder 15. Jan. gesucht. Ders. muß selbständ. arbeit. können und mit gutem Beispiel vorangehen. Anf.=Gehalt 50 ℳ. **Molk.=Genoss. e. G. m. b. H., Langenau** b. Görlitz. Fernspr. Niederlangenau 1.

Kräftiger

Gehilfe

sucht zum 15. 1. 25 oder etwas spät. Stellung. Angeb. erb. (505
O. Weiß, Georgenthal
Krs. Mohrungen, Ostpr.

Molkereigehilfe

seit einigen Jahren Maschinist einer größeren Fabrik, firm in allen Reparaturen, wünscht sich unter bescheidenen Ansprüchen ins Molkereifach zurück. Angebote sind zu richt. unter **J. H. 100, Post Söllingen** in Braunschweig.

Suchen für jungen, strebsamen

Gehilfen

den wir bestens empfehlen, zum 15. Januar Stellung. Selbiger ist in allen Molkereiarbeiten gut bewandert. Werte Angeb. direkt an (511
Rudolf Born, Schulhaus Sassen
Krs. Grimmen.
Molkerei=Genoss. Garz.

Gehilfe

20 Jahre alt, in noch ungekündigter Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Februar oder etwas später anderweit Stellung.
Friedr. Fricke, Magdeburger Molk.

Jg., tücht. Gehilfe

19 Jahre alt, sucht zu sofort od. etwas später Stellung. Selbiger ist vertraut mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeiten. Angeb. erb. (496
Paul Behrend, Malchow, Mecklbg.
Molkerei.

Junger, 21 jähriger (491

Gehilfe

sucht Stellung im Molkereifach.
Otto Teich
Dresden, Freibergerstr. 104.

Jg., kräft. Molkereigehilfe
18 Jahre alt, sucht zum 1., 15. oder einige Tage später Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei, □, Limburger, Romadur, Camembert, Stang.= u. Harzkäserei. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Werte Angebote an **Kurt Zsche, Molkerei Ober Stefansdorf,** Kreis Neumarkt. (488

Gehilfe, 26 J. alt, welcher keine Arbeit scheut, sucht zum 10. 1. Stellung. **A. Hesse, Landkirchen** auf Fehmarn. (480

Käs.=Gehilfe, Mitte 20er, strebs. u. ehrl., sucht zu sof. od. spät. Stellung. Ostpreuß. bevorzugt. Gefl. Angeb. nebst Geh.=Ang. an **Draht, Bombitten** bei Zinten, Ostpr. (293

Kräft. Molk.=Gehilfe, 22 J. alt, welcher sich verändern möchte, sucht zum 15. Januar Stellg. Angeb. erb. **Walt. Rahn, Meierei Curau, Lübeck.**

Strebs., ehrlich. Käsereigehilfe, Mitte 20 er, sucht zu sof. od. später Dauerstellung. Angeb. nebst Geh.=Ang. an **Otto Lagerpusch, Thewellen** b. Spucken, Krs. Niederung. (292

Suche zum 1. Februar 25 Dauerstellung als

Harzkäser

Bin 35 Jahre alt, mit allen Arbeiten gut vertraut und garantiere für gute Ware. Angebote unter M. 250 an diese Zeitung.

Allgäuer Käser, im 25. J., sucht zum belieb. Antritt Stellung. Selb. ist firm in Herstellg. verschiedener Sorten Weich= u. Hartkäse, sow. bewandert mit neuzeitl. Maschinen u. im Verkaufswesen. Gute Zeugn. u. Empfehl. stehen zur Verfüg. Reflektiert wird nur auf Dauerstellg. Angeb. sind zu richt. an **M. Müller Loga=Leer,** Ostfr., Friedrichstr. 28.

Zum 1. April suche für tüchtigen, fleißigen Mann, 30 Jahre alt, Stellung als (508

Schweinemeister.

Derselbe ist auch firm in allen landwirtschaftl. Arbeiten. Zuschrift. von nur größeren Betrieben mit Geh.=Angaben b. freier Wohnung, Feuerung, Beleuchtung und Produkt. an
E. Müller, Molkereibesitzer
Ruthenberg
Post Loosen, Westpreußen.

Wegen Aufgabe der Verwaltung suche ich für meinen Sohn, 18 J., groß und kräftig, sofort

Stellung

zur weiter. Ausbildung in Käserei. Gefl. Angebote an (509
F. Rixinger, Berlin SW.
Monomentenstraße 33.

Für mein. Sohn, 19 J. a., gesund u. kräftig, welcher in einem städtisch. Betriebe lernte, suche ich **Stellung,** wo Gelegenheit in Kontorarbeiten geboten wird bevorz. Eintritt nach Wunsch. (478
A. Burschinski, Molk.=Fachm. i. R.
Willenberg, Ostpr.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Hamburg, 7. Jan. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten $1/2$ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

7 Drittel	1. Kl.	zu	180,30	Mk.	8 Drittel	1. Kl.	zu	175,60	Mk.
9 „	1. „	„	180,20	„	8 „	1. „	„	175,50	„
18 „	1. „	„	180,10	„	3 „	1. „	„	175,10	„
15 „	1. „	„	180,—	„	23 „	1. „	„	178,—	„
3 „	1. „	„	179,90	„	15 „	1. „	„	177,50	„
7 „	1. „	„	179,80	„	5 „	1. „	„	177,—	„
21 „	1. „	„	179,70	„	1 „	1. „	„	176,60	„
25 „	1. „	„	179,60	„	1 „	1. „	„	176,50	„
20 „	1. „	„	179,50	„	9 „	1. „	„	176,—	„
2 „	1. „	„	179,40	„	4 „	1. „	„	175,50	„
12 „	1. „	„	179,30	„	9 „	1. „	„	175,—	„
11 „	1. „	„	179,20	„	6 „	1. „	„	174,—	„
23 „	1. „	„	179,10	„	1 „	1. „	„	173,50	„
25 „	1. „	„	179,—	„	7 „	1. „	„	172,—	„
18 „	1. „	„	178,90	„	1 „	1. „	„	170,—	„
2 „	1. „	„	178,80	„	3 „	1. „	„	168,—	„
2 „	1. „	„	178,70	„					

1. Klasse 324 Drittel zu . . . . 178,49 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 11 Drittel zu . . . . 159,18 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Januar. Bericht der Firma Gust Schultze & Sohn. Die lustlose flaue Stimmung hält an und fehlt selbst zu weiter ermäßigten Preisen jede Kauflust. Die ankommenden Zufuhren mußten größtenteils zu Lager genommen werden und ging die Notierung unter diesen Umständen weiter zurück. — Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter geworden und haben die Packer ihre Forderungen ermäßigt. Hier bewegt sich das Geschäft weiter in ruhigen Bahnen.

Hamburg, 7. Januar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Seit Jahresbeginn steht der Butterhandel vor einer neuen Situation. Das ungewöhnlich warme Wetter begünstigte zusammen mit sonstigen Faktoren die einheimische Milchausbeute und die Zufuhren von sämtlichen Molkereien haben eine Zunahme aufzuweisen. Es kommen jetzt auch viele Angebote von Molkereien heraus, die sonst den Großhandel ignorieren. Zu gleicher Zeit stehen in England große Ankünfte von Kolonialbutter bevor, so daß es nicht in der Lage ist, die dänische Produktion in bisherigem Umfange aufzunehmen. Dänemark hat also augenblicklich von zwei Seiten den Preisdruck zu verspüren, einmal von Deutschland und einmal von England. Unter diesen Umständen dürfte es nicht überraschen, wenn Kopenhagen seine Notierung diese Woche vielleicht um 60 Kronen ermäßigen wird. Bei dieser Sachlage können natürlich nur ganz gewaltige Preisabstriche das Gleichgewicht im Handel wieder herstellen. Diese Preisabstriche müssen schnell und energisch erfolgen und zwar in einem Umfange, daß die Ladenpreise so stark ermäßigt werden können, um einen vermehrten Konsum herbeizuführen. In Hamburg erscheint eine Ermäßigung der Notierung um mindestens ℳ 20 erforderlich. Auch die heutige Auktion brachte einen Rückgang von über ℳ 20 gegenüber der Vorwoche. Ueberraschend hoch gestalten sich noch immer die Preise für holländische Butter, aber man muß berücksichtigen, daß gegenwärtig die Produktion in Holland sehr klein ist, so daß dieses Land im Augenblick wenig auf den Absatz nach Deutschland angewiesen ist. Der Handel in ausländischer Butter litt natürlich unter der allgemeinen Stockung und hierin wird eine Belebung erst einsetzen können, nachdem die Preise der ganzen Lage angepaßt worden sind. — Amerikanisches Schmalz. Der Schmalzmarkt ist augenblicklich sehr wenig stabil, er neigt zur Schwäche und es mußten auch in diesem Artikel Preisabstriche vorgenommen werden, um Verkäufe zu erzielen. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 40.—, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 176.— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Parallel mit den Preisen für amerikanisches Schmalz war auch das Anebot für dänische Ware entsprechend niedriger. Blasenschmalz ab Stadtlager notiert ca. ℳ 182.—, Blockschmalz ca. ℳ 174.— je 100 Kilogramm.

Hamburg, 7. Januar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Der Markt, der in der vorigen Woche sehr ruhig abschloß, hat sich auch in der neuen Woche in sehr ruhigen Bahnen bewegt. In Erwartung größerer Zufuhren von Kolonialbutter auf dem englischen Markt neigte dort der Markt zur Schwäche und die in der Vorwoche gehandelten Preise konnten deshalb nicht erzielt werden. Auch Deutschland kaufte auf dem dänischen Markt nur in mäßigen Grenzen und es wurde schon zu Anfang der Woche von einer Preisreduzierung gesprochen. Nach England konnten diese Woche nur Preise von Sh. 203 und heute sogar nur Sh. 202 erzielt werden und man rechnet für morgen mit einer Herabsetzung der Notierung um 40—45 Kronen. Soweit sich die Marktlage übersehen läßt, dürfte wohl damit der niedrigste Stand erreicht werden. Auf Grund der bedeutend ermäßigten Preise rechnet man in der neuen Woche mit einem besseren Absatz und etwas höheren Preisen. — In Kolonialbutter liegt das Geschäft zur Zeit still, da erst in Kürze wieder neue Zufuhren erwartet werden.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 8. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 172 G.-M., 2. Qualität je Zentner 158 G.-M., abfallende je Zentner 120 G.-M. Tendenz: flau.

Hamburg, 8. Januar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 175 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 8. Januar. Bericht von Mann & Friedeborn. Die bisherigen Preisabstriche haben bereits eine angenehme Erleichterung gebracht. Zahlreiche Aufträge lassen eine Belebung des Konsums erkennen, der die Anlieferungen inländischer Butter ziemlich glatt aufnimmt. Es ist aber zu berücksichtigen, daß uns in der Hauptsache die großen Zufuhren der Auslandsbutter die billigeren Preise bringen. So ist auch das Angebot vom Auslande dermaßen dringend, daß man sich mit weiteren Preisermäßigungen vertraut machen muß. Tendenz: abwartend.

Leipzig, 6. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Die Verflauung des Buttermarktes macht weitere Fortschritte. Der Milchüberfluß scheint ganz beträchtlich zu sein, wodurch die Produktion auch an solchen Stellen zugenommen hat, welche sonst hierfür garnicht in Betracht kommen. Hierdurch steigen die Zufuhren von Tag zu Tag und es mußten weitere Preisermäßigungen vorgenommen werden, um den Absatz zu heben. Auch vom Auslande treffen flauere Berichte ein und man befürchtet nach alledem, daß der niedrigste Preisstand noch nicht erreicht ist.

Dresden, 6. Januar. Bericht der Firma Georg Münch. Die erhoffte Belebung hat trotz der letzten Preisermäßigung nicht eingesetzt und da die Zufuhren sich weiter vergrößert haben, so mußte die Notierung wieder um 10 Mark ermäßigt werden. Es ist nun zu hoffen, daß bei diesem Preisniveau ein besserer Zug ins Geschäft kommt. Da die Auslandsmärkte nunmehr wesentlich höher notieren, so wird sicherlich Inlandbutter mehr Aufnahme finden, wodurch es dann möglich sein wird, eine weitere Auffüllung der Läger zu vermeiden. — Schmalz. Da der Absatz in letzter Zeit infolge der überaus hohen Notierung vollständig stockte, so haben die Packer seit gestern die Preise etwas ermäßigt. Es wird sich aber sicherlich nötig machen, daß die Preise noch weiter zurückgehen, da sich die Konsumenten bei den noch bestehenden hohen Preisen sehr zurückhaltend verhalten. — Margarine. Die anhaltend sehr milde Witterung verursacht einen kleineren Fettbedarf, denn bekanntlich wird dieser bei zunehmender Kälte stärker. Dies wirkt sich leider bei Margarine in besonderem Umfange aus. Dazu kommt, daß die jetzt stark reduzierten Butterpreise als großer Konkurrent auftreten. Aus vorstehenden Gründen ist der Absatz als schleppend zu bezeichnen.

Käse.

Hamburg, 7. Januar. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die erste Woche des neuen Jahres hat keinerlei Belebung des Käsehandels gebracht. Durch die stark fallenden Butternotierungen sind die Käufer sehr vorsichtig geworden und erwarten allgemein billigere Preise. Die Preise für deutsche Käse werden sich unbedingt diesen fallenden Butterpreisen anpassen müssen, wenn das Geschäft sich beleben soll. — Tilsiter Käse. Das Angebot in Tilsiterkäse ist recht groß und dringend. Das Geschäft liegt sehr ruhig, da die Preise viel zu hoch sind. Ein Preisrückgang von mindestens 10—15 Pfennigen ist dringend erforderlich. Ohne diesen Preisrückgang werden die an den Markt kommenden frischen Stallkäse kaum abzusetzen sein. Prima Weideware notiert unverändert und wird auch zu unveränderten Preisen gehandelt. — Holländer Käse. Der Umsatz in Holländer Käse hat sich bei etwas reduzierten Preisen leicht gebessert. Die Nachrichten aus Holland melden eine Erhöhung der Preise um 1 Gulden. — Dänen Käse. Die Preise für Dänen Käse sind unverändert. Der Absatz war gut. Die Bestände in Dänemark sind sehr klein, so daß ein leichtes Anziehen der Preise erwartet wird; dem gegenüber steht aber der recht starke Zurückgang der Butterpreise. — Schweizer Käse. Prima Emmenthaler Käse, welche jetzt allmählich etwas Saft ansetzen, räumen sich langsam. Im großen Ganzen liegt der Markt in Schweizerkäse ruhig. — Weichkäse. Die Preise sind zum Teil etwas zurückgegangen. Der Umsatz war befriedigend. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware, G.-M. 125—130, do. zweite Qualität G.-M. 115—125, Dänische Gouda Käse 20 proz. G.-M. 68—70, do. 30 proz. G.-M. 88—90, do. vollfett G.-M. 127—130, Holländer Gouda Käse 20 proz. G.-M. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 124—128, do. 45 proz. G.-M. 158 bis 170, Holländer Edamer Käse 20 proz. G.-M. 88—92, do. 30 proz. G.-M. 108 bis 112, do. 40 proz. G.-M. 122—126. Schweizer Käse prima Ware je nach Provenienz G.-M. 140—185.

Bodegraven (Holland), 6. Januar. Bericht der Comm. Venn. Kaashandel v./H. H. Goebel & Co. Heute waren 170 Partien am Markte, welche mäßig verkauft wurden, jedoch waren die Preise für beste Ware etwas höher. Man zahlte: 1. Qualität Gulden 65—70, 2. Qualität Gulden 55—63, Molkereiware bezahlt man jetzt mit: Goudakäse 20 proz. Gulden 39,—, Edamer 20 proz. Gulden 41,—, Edamer 40 proz. Gulden 57,—, Nordholländ. Edamer 40 proz. Gulden 61,—.

Vieh.

Berlin, 7. Januar. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug 2018 Rinder, 591 Bullen, 431 Ochsen, 991 Kühe und Färsen, 3195 Kälber, 9472 Schweine, 865 Auslandsschweine. Der Verlauf bei Rindern ziemlich glatt, bei ausgesuchten Kälbern ruhig und über Notiz. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 50—55, 2. 44—48, 3. 40 bis 43, 4. 35—38; Bullen: 1. 48—50, 2. 44—46, 3. 39—42; Kühe und Färsen: 1. 48—53, 2. 40—45, 3. 33—38, 4. 27—30, 5. 22—25; Fresser: 35—41; Kälber: 1. —, 2. 95—105, 3. 70—85, 4. 55—65, 5. 40—45; Schweine: 1. 77, 2. 75—76, 3. 72—74, 4. 69—71, 5. 65—68, 6. bis 64, Sauen 65—67.

Hannover, 7. Januar. Der Schweinemarkt war mit 580 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: über 5 monatige Läuferschweine das Stück 48—50 ℳ, 4—5 monatige Läuferschweine das Stück 42—46 ℳ, 3—4 monatige Läuferschweine das Stück 36—40 ℳ, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 26—32 ℳ, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 22—24 ℳ, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 16—20 ℳ. Handel mittelmäßig. Der nächste Schweinemarkt findet am 21. Januar statt.

Lehrte b. Hannover, 6. Januar. Bericht der Viehverkaufshalle Lehrte A.-G. Auftrieb: 2591 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittqualität): 6—8 Wochen alt 19—27, 8 bis 12 Wochen alt 27—36 ℳ. Läuferschweine: 3—4 Monate alt 36—48, 4 bis 6 Monate alt 48—70 ℳ. Marktverlauf: sehr langsam; spät geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 7. Januar. Die neue Aufwärtsbewegung an den amerikanischen Plätzen hat in Berlin zurückgewirkt und die Preisabschwächungen während der letzten beiden Tage ungefähr ausgeglichen. Eine besondere Haussetendenz und Unternehmungslust bestand jedoch nicht, weil für Weizen und für Roggenmehl das Geschäft immer noch schlecht geht und die

Mühlen verschiedentlich zu Betriebseinschränkungen gezwuagen sind. Das Inland hält mit Brotgetreide sehr zurück, Das Ausland steigert seine Forderungen, kommt damit aber wenig in Betracht, weil die zweite Hand dauernd billiger bleibt. Gerste behält feste Tendenz und die für gute Ware gezahlten Preise waren wieder höher. Für Hafer sind die Provinzpreise ebenfalls gesteigert, aber nur in besten Qualitäten zu erzielen. Futterartikel sind fest. Es wurden notiert: Weizen, märkischer 237—242 234—239), März 271—270 (279), April 278,50—277, Mai 281—279 (278 bis 277,50), Roggen, märkischer 229—235 (227—233), Januar 249, Februar 255—253,50 (259—260), März 262—261 (263), April 267,50 (267,50 bis 268,50), Mai 272—270), Gerste, Sommer- 281—293 (277—287), Futter- 200—218 (200—214), Hafer, märkischer 175—184 (175—184), April 216 (200), Mai 217,50 (206), Mais (loko Berlin) 220—224 Mai 211, Weizenmehl 32,75—35, (32,50—34,75), Rogenmehl 32—34,75, (31,75—34,50), Weizenkleie 15,75—15,80, (15,75—15,80), Roggenkleie 14,90—15,00 (14,75 bis 14,80), Raps 400 (400), Leinsaat 420—425 (420—425), Viktoriaerbsen 29,50—32,50 (29—32), kleine Speiseerbsen 20—22 (20—22), Futtererbsen 19—20 (19—20), Peluschken 15—16 (15—16), Ackerbohnen 18—19 (18 bis 19), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen, blau 11—13 (11—13), Lupinen, gelb 15,50—16 (15,50—18), Serradella, alte 10—11 (10—11), neue 16—18 (16—18), Rapskuchen 17,80—18,10 (17,80—18,10), Leinkuchen 25,60—25,80 Trockenschnitzel 9,40—9,50 (9,40—9,50), Torfmelasse 9,60—10,00 9,60 bis 10,00), Kartoffelflocken 19,50 (19,20—19,40).

Hamburg, 7. Januar. Getreide: etwas fester. Die Unternehmungslust nahm vereinzelt zu. In R.-M. je 1000 Kilo: Weizen 230—240, Roggen 230—240, Hafer 190—200, Inlandsgerste 225—245, Auslandsgerste 220—230, Mais 205—220. — Oelsaaten: Raps 21—22Rm., Leinsaat 22 bis 23 holl. Gulden.

Bremen, 7. Januar. Weizen, Manitoba 4, Barusso, 80 Kg., 15,70, Hartwinter 2 15,80, Roggen, deutscher 13,25, amerikanischer 1 14,30, do. 2 14,20, Gerste, russ., 11, Donau 11,10, La Plata 11, amerikanische Malz 11, Hafer. deutscher 10,30—10,80, La Plata 10, Kanada Western 2 11,80, do. 3 11,50, Mais, La Plata 10,80, Dohnau-Galfox 10,80.

Hannover, 6. Januar. Preisnotierungen der Getreidebörse E. V. Alles je 1000 Kilo und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen). Weizen 210—225, Roggen 236—238. Hafer 186—190, Mais ab Bremen 210—212, Auslandsgerste ab Bremen 216—218

Für Vermittlung
einer Stellung gebe jede gewünschte Vergütung. Angeb. unter 41 an diese Zeitung.

Suche f. mein. Sohn z. 1. April
Stellung als Lehrling.
Selb. ist 16 J. alt, fortbildungsschulfrei, groß u stark, u. hat Vorkenntnisse. Lehrzeit noch 2 Jahre.
Schulte, Molkereibesitzer
Stolpen i. Sachsen. (11

Suche für meinen Sohn, im 18. Lebensjahre, eine passende (441
Lehrstelle
in einem mittleren Betrieb. Gefl. Angebote erb.
Meierei Steglitz-Lichterfelde, G. m. b. H., Berlin-Lichterfelde
Ferdinandstr. 33.

Suche zur weiteren gründl. Ausbildung im Molkereifach bald oder später
Stellung
evtl. als Kutscher. Bin 28 J. W. Angebote unter **Strebsam 123** an ds. Zeitung.

Junger Mann, 25 Jahre alt, sucht Stellung z. 1. Februar 25 als
Kutscher.
Derselbe ist schon mehrere Jahre in der Molkerei tätig gewesen und mit Pferden und Landwirtschaft gut vertraut. Angebote unter **P. 251** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Suche zum 15. Januar oder etw. später (503
Stellung
in Hartkäserei zur weiteren Ausbildung. Gehalt Nebensache. Bin 19 Jahre alt, mit Butterei und Maschinenwesen vollständig vertr. Ostpreußen bevorzugt.
Alfred Roesler
Danzig-Langfuhr
Neuschottland 32.

Für mein. Neffen, 16 Jahre alt, suche zum baldig. Antritt eine gute
Lehrstelle
in Molkerei mit Vollbetrieb. (336
Karl Kossel, Molkereibesitzer
Premslin b. Karstädt, Westprignitz.

Tüchtige, gewandte Verkäuferin
sucht sofort Stellung als (13
Filialleiterin.
Langjährige Zeugnisse vorhanden. Angebote erbeten unter **E. B.** postlagernd **Bienenburg** a. Harz.

Erfahr., ehrl. Meierin, in allen Fäch. der Meierei gut vertr., s., gest. auf gute Zeugnisse Stellung. Gefl. Angebote erbittet (111
Meierin Beck
z. Zt. **Berlin-Niederschöneweide**
Berlinerstr. 19 a bei Fydrich.

Suche für meinen **Obermeier,** den ich jedem Kollegen bestens empfehl. kann, Stell. als Verwalt., Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Angebote sind unter **F. B. 420** an diese Zeitung zu richten.

Kontoristin
firm in Buchführung, Stenographie Maschinenschreiben, sämtl. Büroarbeiten, sowie Milchannahme u. Abrechnung, sucht Stellung zu gleich oder später. Angeb. erb. (388
Charl. Pieper
Königsberg i. Pr.
Hintere Vorstadt 14.

Suche für meinen gewissenhaften, energischen (267
Obermeier
e. Dauerstellung. Seine umfangreichen Kenntnisse sind durch pa. Zeugnisse, Empfehl. u. Referenzen aufzuweis. Selb. hat ein. Maschin.-Kursus mit sehr gutem Erfolg absolviert. Letzte Stellung 3½ Jahre innegehabt. Kleine Wohnung muß vorh. sein. W. Ang. zu richten an
Stedinger Molkerei, Berne in Oldenburg.
F. Uecker, Verwalter.

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
7605	8	9599	2	9717	1
7695	1	9610	4	9721	2
7989	3	9617	2	9723	4
9134	1	9621	29	9735	1
9149	1	9622	22	9736	1
9236	1	9623	1	9741	3
9294	1	9631	2	9746	1
9321	1	9641	2	9750	3
9330	1	9642	17	9751	1
9388	1	9655	4	28	11
9394	2	9656	1	39	10
9417	4	9657	1	42	3
9419	1	9665	3	73	1
9489	1	9666	1	76	1
9491	1	9667	5	91	5
95[illegible]2	2	9678	3	97	1
9529	2	9681	3	99	23
9532	7	9686	1	115	1
9541	12	9687	5	126	1
9549	1	9688	15	136	10
9550	1	9692	1	148	1
9562	1	9701	2	150	1
9572	3	9702	2	152	1
9577	2	9707	3	154	7
[illegible]598	1				

Nach Schluß eingegangen:

Einige Tonnen frisch., trockener
Quarg sow. Butter
wöchentlich abzugeben. Probetonne per Nachnahme. Angebote erb. (495
Kurz, Molkerei Thamm
Kreis Glogau.

Wöchentlich 3—4 Tonnen (494
prima Butter
sowie 4—5 Tonnen einwandfreien
Quarg
hat an nur zahlungsfähige Abnehmer abzugeben.
Molk.-Genoss. e. G. Grunau
Kreis Neisse.

Molkereibutter
hat laufend abzugeben (493
Eduard Dannenberg
Hannover, Ricklingerstraße 87
Telefon Nord 9311.

Habe regelmäßig wöchentlich bis 4 Faß metallfreien, trock. (492
Sauermilchquarg
abzugeben. Preisangeb. erb. Probesendung per Nachnahme.
J. Lehr, Visselhövede.

Butter, Eier, Käse
kaufen laufend und erbitten Angebote (482
„Wenag", Westd. Nahrungsmittel-Großhandel m. b. H., Essen,
Schließfach 24, Telefon 9628
Telegr.-Adr. „Wenag"
Station Essen-Hauptbahnhof.

Feinste Spitzkäse
prima, goldgelbe Ware, habe an zahlungsfäh. Abnehmer noch einen Posten preiswert abzugeben. Probe nicht unter 10 Kisten gegen Nachn.
Paul Fritzsche, Käsefabrik
Langenberg, Thüringen.

Ausschuß-Käse
hart oder weich, sowie
Standquarg
zu kaufen gesucht. Angebote unter 498 an diese Zeitung.

Zwangsversteigerung.

Am Mittwoch, den 14. Januar, 3 Uhr nachmittags, werde ich in **Brandenburg** (Havel), Bäckerstr. 39
1 Butterformmaschine
1 Motor mit Treibriemen dazu
zwangsweise öffentlich meistbietend gegen Barzahl. versteigern.
Fettin, Obergerichtsvollzieher, **Brandenburg** (Havel).

Heiratsgesuch!

Besitzerssohn, Fachmann, 25 J., 1,75 Meter groß, dunkel, evangl., stattl. Erscheinung u. angenehmes Aeußere, wohnhaft Prov. Hannov., wünscht zwecks Heirat in Briefwechsel zu treten mit hübsch., tüchtiger Fachmannstochter od. Meierin im Alter von 23—26 Jahren. Etwas Vermögen oder Aussteuer erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Gefl. Zuschriften mit neuest. Bild, welches zurückgegeben wird, unter **E. L. 449** an ds. Zeitung erbeten.

Molkereiverkäufe.

Otternhagen

Post u. Bahnst. Neustadt a. Rbge. **Ehemaliges Molk.-Gebäude** mit Müllerei u. Schweinemästerei, neues, massiv. Gebäude, große Stallungen, zu verkaufen. Wohnung fr.
415) **Nette.**

Rentable Molkerei

zu kaufen oder pachten gesucht, wo 10 000 ℳ zur Übernahme genügen. Mittel- u. Norddeutschland bevorz. **Arthur Müller, Alten-Essen** Beckstädtstraße 64.

Mit 4000 Mark beteilige mich tätig an Quargkäsefabrik.

Angebote an (353
L. Kreis, Braunschweig
Wendenstraße 32.

Erstklassiges Molkerei-Produkten-Geschäft

in nur best. Verkehrslage, mit guter Wohn. od. auch Grundstück, bei hoher Anzahlung od. auch Auszahlung zu kauf. gesucht. Molkerei od. Käserei a. Nebenbetrieb kann vorhand. sein. Mitt.- u. Süddeutschl. bevorzugt. Ausführl Ang. u. **H. H. 9678** an ds. Zeitung.

Seltenes Angebot!

Moderne Molkerei

in allerbester Lage, vor drei Jahr. neu erbaut, neueste Maschinen, 4 Zellendauererhitzer, Eiskühlanlage, usw, gr. Weichkäserei, Milchquantum 1500—3000 Liter, ohne Rückgabe, dir. am Bahnhof nahe Großstadt gelegen, Milchversand u. Produktion, große herrschaftliche Wohnung, große Stallungen u. Garten, besonderer Umstände halber sofort zu verkaufen. Ernste Selbstreflektanten, die über nachweislich 25 000 Mark bar verfügen, erhalten Auskunft. Gefl. Zuschrift. unt. **V. G. 229** an diese Zeitung.

Gute, rentable

Dampfmolkerei

in milchreich. Gegend Mecklenbg. bei 30 000 ℳ Anzahl. sofort zu verkaufen. Angeb. unter 359 an diese Zeitung.

Gesundheitshalber will ich meine Dampfmolkerei bei Halle geleg., bei tägl. Milchlieferung 800 b. 1000 L., keine Magermilchrückg. in sehr gut. Zustande verpachten oder verkaufen. Ernstmeinende Reflekt., welche üb. ein Barkapital von 15—20 000 Mk. verfügen, woll. sich melden. Angeb. unter **K. H. 137** an diese Zeitung.

Beabsichtige krankheitshalber m. in der größt. Industriestadt geleg.

Stadtmolkerei

5000 Ltr. täglich, viel Butter, Käse, eigener Laden, Fabrik- u. Engros-Lieferung, feste Lieferungsverträge mit der Landwirtschaft, modernes 4 Etagenwohnhaus, Feuerversich. 100 000 Goldmark, grundreelles, konkurrenzloses Unternehmen, im ganzen oder geteilt gegen hohe Anzahlung zu verkaufen. Angebote mit Kapitalverhältnis erbeten an diese Zeitung unter **Nr. 189.**

Verkauf einer Molkerei in Osterfeine bei Damme i. Oldbg.

Zweiter Aufsatz mit Zuschlagserteilung.

Herr **Ernst Knobloch**, Osterfeine b. Damme, läßt am **Dienstag, 13. Januar** nachmittags 3 Uhr, beim Wirt B. Rusche, Osterfeine, sein daselbst belegene Besitzung, bestehend aus einem schön und bequem eingerichteten **Wohnhause, Molkerei und Mühle mit Dampfbetrieb** und **eigener elektrischer Lichtanlage** sowie **Nebenwohnung mit Bäckerei, Garten** und **Ackerland**, Gesamtgröße 1 Hektar, getrennt und im ganzen öffentlich meistbietend zum Verkauf aufsetzen. Das Anwesen befindet sich in einer sehr günstigen Geschäftslage, in der Bäckerei und Mühle ist flotter Betrieb, auch ist dort immer ein gutgehendes Getreidegeschäft betrieben worden. **Die Molkerei liegt augenblicklich still, dieselbe kann jedoch jeder Zeit wieder in Betrieb gesetzt werden. Da sich 800 Milchkühe im Bezirk befinden, so ist die Rentabilität der Molkerei gesichert.** — Für einen strebsamen Geschäftsmann eine nicht oft gebotene günstige Ankaufsgelegenheit, besonders, da ein Drittel bis zur Hälfte des Kaufpreises zu angemessenem Zinsfuße stehen bleiben kann. Ein weiterer Aufsatz findet nicht statt, der Zuschlag wird in diesem Termin bestimmt erteilt. Käufer ladet ein (418

Damme. **Fritz Börger**, amtl. Auktionator.

Suche kleine, rentable

Molkerei

in Mitteldeutschland, mit guter Wohnung und Stallungen, mögl. nahe Bahn, sofort zu kaufen, wo 8 bis 10 000 Mark Anzahlung genügen. Gefl. Meldungen unter **E. F. 230** an diese Zeitung.

Verkaufe besonderer Umstände halber meine

Molkerei u. Käserei

in Pachträumen — Event. suche **tüchtigen Teilhaber.** Pacht ist bis 1. 11. 1927 gratis. Milch etwa 1000 Liter, im Sommer 3000 Liter. Gute Wohnung, Stallung, sowie geräumiger Getreideschuppen und Platz zum Neubau vorhanden. Besichtigung u. Prüfung auf Reellität jederzeit. Meldungen unter 238 an diese Zeitung.

Nachweise guten Platz zur Einrichtung einer

Molkerei

in milchreicher Gegend des Niederrheins, Gebäude vorhand., denkbar beste Absatzmöglichkeiten zu höchsten Preisen, geringer Kostenaufwand. Fachleute, die genügend Erfahrung in städt. Milchversorgung hab., entsprech. kaufm. Kenntnisse besitzen, u. üb. Kapital von 10—15 000 ℳ verfügen, wollen Anfragen richten unt. 319 an diese Zeitung. Tätige und finanzielle Beteiligung meinerseits Bedingung.

Molk.-Verpachtg.

Größere Molkerei mit schöner Wohnung und Schweinemast, in Westfalen, auf mehrere Jahre zu verpachten. Möbeln vorhanden. Da Molkerei Erbschaft ein. 23 jähr. braven Fräuleins mit angenehm. Aeußern ist, so ist Einheirat in kürzerer Zeit bei gegenseitig. Neigung sehr erwünscht. Katholische Bewerber wollen sich unter Angabe ihrer Verhältnisse, wenn mögl. mit Bild, durch diese Zeitung unter **M. S. 209** melden.

Achtung!

Billige Molkerei!

Durch besond. Umstände vor kurzem stillgelegte **Dampfmolkerei**, der 2 Dörfer und 3 Rittergüter angeschlossen waren, mit größerer Käserei, in der z. Zt. noch 25—30 Ztr. Quarg verarbeitet werden, ist sofort zu verkaufen. Ia massive Gebäude u. Stallungen, sämtl. Masch. fast neu. Schöne Wohnung, 1 Morgen großer Garten. Preis 30 000 Mark bei mindestens Hälfte Anzahlung. Es kommen nur schnellentschlossene Käufer in Frage. Zuschriften unter **Eilt 227** an ds. Ztg.

Fabrikgrundstück

an Bahnstation Nied.-Schles., neue Gebäude, je 100 qm Keller-, Erd- und Obergeschoß, Wohnungi für 2 Familien, Stallung, Schuppen, elektrisches Licht u. Kraftanschluß, geeignet für Käserei, preiswert zu verkaufen. Zuschr. unter **9302** an diese Zeitung.

Gutgehende

Molkerei m. Käserei

zu pachten gesucht. Angebote erb.
Otto Hartleib
Egeln, Bezirk Magdeburg.
Fernsprecher 48.

Umständehalber bin ich gewillt, meine

Molkerei

direkt am Bahnhof einer Hauptstrecke Mitteldeutschlands gelegen, zu verkaufen. Milch täglich ca. 7 bis 8000 Liter mit festen Verträg. Der Betrieb ist der Neuzeit entspr. eingerichtet und für Versand und Verarbeitung passend. Stallung und Wohnung reichlich. Preis 80 000 Mark bei halber Anzahlung. Angebote unter **396** an diese Zeitung erbeten.

Käsefabrik

in Großstadt und Industriebezirk Sachsens gelegen, mit einer monatl. Verarbeitung von 500—600 Zentn. Quarg nachweisbar, m. fest. Kundschaft am Platze, 27 Mann Personal, 3 Lübb. Automaten, elektrisch. Fahrstuhl, Licht u. Kraft, zirka 1000 qm. Fabrikraum, 2 selten schöne, kühle Keller, ist krankheitshalb. sof. mit lebend. u. totem Inventar für 33 000 ℳ, bei Barauszahl .10 Proz. weniger, zu verkaufen. Warenlager extra, was zum jeweiligen Tagespreis übernommen werden muß. Nur zahlungsfähige Selbstreflektanten wollen Angebote unter **76** an d. Zeitung richten.

Gut eingerichtete

Versandmolkerei

im Kreise Wiedenbrück, zu günstigen Bedingungen verkäuflich. Angebote unter **K. B. 483** an diese Zeitung.

Molkerei

mit neuen Gebäuden, elektr. Betr., in klein. Stadt Grenzmark (deutsch Westpr.) mit Stallung usw., ca. 16 Schweine, sich. Existenz, umständehalber zu verkaufen. Anzahl. 8000 bis 10 000 ℳ. Anfragen u. **N. E. 487** an diese Zeitung.

Suche rentable **Molkerei** möglichst nicht unter 500 Liter, mit etwas Schweinemast zu kaufen. bei guter Anzahlg. Hannover u. Brschwg. Gegend bevorzugt. Evtl. Pachtung. Werte Angeb. erb. **E. Lippelt, Elmhorst, Krs. Gifhorn.** (369

Mit einig. 1000 ℳ Bargeld ist redegewandt. Fachm. Gelegenh. geboten, sich durch Pacht. einer eingeführt. Molk. eine **Existenz** zu gründen. Spät. Kauf mögl. Angebote von Selbstreflekt. mit Angab. über Kapit., Familienverh. u. Fachkenntnisse u. **O. F. 372** an diese Ztg.

Tüchtiger Fachmann sucht **Privat- evtl. Genossenschafts-**

Meierei

zu pachten oder bei günstigen Zahlungsbedingungen zu kaufen. Angebote mit Pacht- und Zahlungsbedingu. und Höhe der Tageslieferung **unter 477 an diese Zeitung.**

Aelterer, erfahrener

Käsemeister

der Quargkäse a. W. nach Thüringer, Harzumer, Berliner od. Schles. Art unter Garantie herstellt, sucht Abnehmerfirma, die sich mit **etwas Kapital beteiligt.** Gefl. Angebote unter **Liegnitz 233** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei

in bester kath. Landgegend Hanov. mit guten Maschinen, direkt an Kirche und Schule, ist umständehalber am liebsten geg. bar, jedoch nicht Bedingung, günstig zu verkaufen. Zuschriften unter **Günstig 416** an diese Zeitung.

Früh. Genossenschaft

mit guter Einrichtung, in kathol. Gegend Ostfrieslands, anderer Unternehmung halber günst. f. 25 000 Mark Barauszahlung zu verkaufen. Zuschriften unter **U. 417** an diese Zeitung.

Stadtmolkerei

in Großstadt Rheinlands (Engros- und Detail-Verkauf), täglicher Umsatz ca. 5000 Liter, mit **allen mod.** Maschinen, lebendem u. totem Inventar, weg. anderweitigen Unternehmens auf sofort od. bald zu verkaufen, (20 000 Mk. Anzahl. erforderl., Kaufpreis 30 000 **Mark, b.** Barzahlung **wird etwas nachgelassen).** Meldungen unter **433** an diese Zeitung.

Suche zu sofort

Teilhaber

mit 3000 Mark für **Milch- und Butterhandlung engros** in größerer Stadt. Angebote unt. **F. K. 466** an diese Zeitung.

Wer

beteiligt sich mit etwa 20 Mille bar an sicherer Versandmolkerei und feiner Weichkäsefabrik? Es handelt sich um wesentliche Vergrößerung des alten Betriebes auf etwa 5000 Liter täglich Milch in bester Gegend Norddeutschlands. Meldungen unter **462** an diese Zeitung.

Weise kostenlos

Platz, Bahnstat. Norddeutschlands nach, wo **Molkerei u. Käserei** gewünscht wird, wenn meine tadellos erhaltene Einrichtung für etwa 800 Liter Verarbeitung feiner Weichkäse f. 1 Mille in bar gekauft wird.
Markworth (463
Wittenburg i. M.

Suche in Ost- oder Westpr. kleine oder auch größere

Meierei

mit guter Wintermilch zu pachten oder kaufen. Kapital vorhanden. Ausführliche Angebote unter **M. 406** an diese Zeitung.

Molkerei

z. Zt. 700 Ltr. Milch, jetzt steigend, in der Nähe Stadt i. Pomm., ca. 9000 Einwohner, umständehalber verkäuflich. Käufer, die mindestens 10 000 Mark Anzahlung leist. können, erfahren näheres. Meldung. unter **B. 397** erbittet diese Zeitung.

Sichere Existenz!

Infolge anderweitigen Unternehmens des Besitzers habe ich eine gutgehende (447

Molkerei

billig zu verkaufen. Brandkassenw. 15 000, Forderung 16 000 Mark, Anzahl. nach Vereinbarung. Rückporto 30 Pfennige.
H. Tüzen
Loosen bei Leußow i. Meckl.

Dampfmolkerei

und Käserei in Badeort Thüring., z. Zt. 500—600 Liter tägl., Pachträume, konkurrenzlos, verkaufe sofort für den festen Preis von 8000 Goldmark. 6 Orte im Umkreis, ohne Molkerei. Meldungen unter Thüringen 437 an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 3a | Hildesheim, den 10. Januar 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 6. Januar. 172.— Mark je Zentner.
Donnerstag, 8. Januar. 172.— Mark je Zentner.
Sonnabend, 10. Januar. 167.— Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 8. Januar. 175.— Mark je Zentner.
Auktion am 7. Januar: Höchstpreis 180.30 Mk., Durchschnitt 178,49 Mark.

Köln. Diensta, 6. Januar. Nicht notiert.
Freitag, 9. Januar. Höchstpreis 205 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 7. Januar. 160—175 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 8. Januar. 512 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 558 Kronen).

Berlin, 10. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 167 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: flau.

Köln, 9. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,05 ℳ, 2. Qualität 1,70—1,80 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 7. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 160—175 ℳ.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. Januar. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Das durchaus flaue Geschäft, das sich nach den Feiertagen geltend machte, hat seit unserem letzten Bericht am 30. Dezember 24 im Berliner Buttereinzelhandel bisher leider weiter angehalten. Trotz der zweimaligen Ermäßigung der amtlichen Notierung am vergangenen Sonnabend um 8 Mk. und am Dienstag um 10 Mk. je Zentner, also auf 1,72 Mk. je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation und entsprechender Preisherabsetzung sowohl im Groß- wie im Kleinhandel hat sich der Markt nicht belebt. Die amtliche Notierung blieb heute unverändert. — Sowohl Inlands- wie Auslandsbutter wurde reichlich angeboten. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,90 bis 2,40 Mk., auch 2,50 Mk. je Pfund, während die Großhandelspreise mit 1,60 bis 2,26 Mk. je Pfund notiert wurden. — Das Schmalzgeschäft war bei Preisen von 0,88 bis 0,96 Mk. je Pfund sehr schwach; in Margarine bei unveränderten Preisen ebenfalls ruhig.

Berlin, 8. Januar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Berliner Notierung wurde anfangs dieser Woche um weitere Mk. 10 auf Mk. 172 herabgesetzt und sind weitere Ermäßigungen zu erwarten. Der Markt tendiert lustlos. Auch setzt das Ausland seine Preise täglich herab, im Hinblick auf die großen überseeischen Zufuhren, welche aus Australien, Neuseeland zusammen für den Monat Januar annähernd 500 000 Zentner betragen.

Hamburg, 8. Januar. Bericht von A. F. C. Fick. Die letzte Notierung des alten Jahres mußte infolge der außerordentlich ruhigen Lage, die gleich nach dem Fest eintrat, bereits um ℳ 7 auf ℳ 195 ermäßigt werden. Eine Besserung konnte nach diesem Rückgang selbstverständlich noch nicht erwartet werden, obgleich Dänemark die Notierung am 2. Januar noch wider Erwarten um 8 Kronen auf 558 Kronen erhöhte. Die Berichte und Offerten lauteten jedoch schon unmittelbar hinterher derartig flau und billig, daß kein Zweifel für einen starken Abstrich in dieser Woche bestehen konnte. Die Entwicklung des dieswöchigen Marktes glich einem völligen Zusammenbruch. Während der Bedarf als geradezu trostlos zu bezeichnen war, zeigten die Anlieferungen überall eine überraschend große Zunahme. Trotzdem die Inhaber zu erheblichen Konzessionen bereit waren, gelang es nicht annähernd, die Eingänge zu begeben. Unter den obwaltenden Umständen waren die energischen Ermäßigungen, die Berlin sofort vornahm, die einzig richtige Taktik. Hierdurch wurden nicht nur der hiesige Platz sondern auch das Ausland im gleichen Sinne beeinflußt. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein ging gestern im Durchschnitt um ca. ℳ 22 auf ℳ 178,49 zurück, während die heutige Großhandelsabrechnungs-Notierung um ℳ 20 auf ℳ 175 herabgesetzt wurde. Der dänische Handel nahm ebenfalls einen sehr gedrückten Verlauf. Der Bedarf deutscherseits war ganz bedeutend kleiner als in den Vorwochen und da auch England nur zu wesentlich niedrigeren Preisen als Käufer auftrat, kommt die heutige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung um 46 Kr. auf 512 Kr. durchaus nicht überraschend. Selbst nach diesen allgemeinen Herabsetzungen erscheint es dennoch mehr als fraglich, ob die dringend notwendige Besserung bereits erreicht wird. Die beträchtlichen Zufuhren speziell der neuseeländischen Butter in England werden am dortigen Markt einen starken Eindruck machen bezw. den Verbrauch an dänischer Butter erheblich einschränken. Auch Deutschland wird sich bis auf weiteres noch größte Reserve im Kauf dänischer Butter auferlegen müssen, um den Absatz der einheimischen Produktion nicht zu gefährden. — In kanadischer, australischer und argentinischer Butter trafen wieder neue Sendungen ein, die zum Teil von wirklich schöner Qualität waren. Da die Preise hierfür entsprechend ermäßigt wurden, bleibt die Nachfrage auch weiterhin gut. Von sibirischer Butter sind nur noch kleine Bestände vorhanden, die in kürzester Zeit aus dem Markt genommen sein dürften.

Leipzig, 8. Januar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem auch Dänemark die Notierung heute um 46 Oere ermäßigt hat, ist die Kauflust auf dem Buttermarkte noch weiter zurückgegangen. Der Bedarf auf dem Lande ist zu klein, wodurch die Einlieferungen von den Molkereien beträchtlich zugenommen haben. Auch Landbutter ist aus gleichem Grunde sehr reichlich und sehr billig angeboten. Es mußten nach alledem wieder Preiskonzessionen gemacht werden, um den Absatz aufrecht zu halten.

Kopenhagen, 7. Januar. Bericht von A. Rindom & Restorff A.-G. Infolge von Berichten aus England, laut welcher ca 700 000 Kisten Koloniebutter im Laufe dieses Monats ankommen werden, brach der Markt zusammen, indem England und Deutschland sich ganz vom Kauf zurückhielten. Allmählich wie die Preise zurückgingen, gab es jedoch Käufer, und nicht wenige Meinungskäufe wurden, insbesondere von England, getätigt. — Es ist zu erwarten, daß die Notierung morgen um 35—40 Kronen herabgesetzt wird, und damit wird die wegen der größeren Zufuhr von Kolonialbutter erwartete Preisermäßigung im voraus disloniert sein, umso mehr, als der Preis für die Koloniebutter, von den dänischen Preisen gedrückt, stark zurückging. — England ist jetzt imstande, Butter im Kleinhandel zu 2 Sh. zu verkaufen, und dieses hat stets einen größeren Begehr zur Folge. — Es scheint, als ob Deutschland gegenüber der angekommenen australischen Butter stark reserviert ist, welche Butter ja tatsächlich drei Monate alt ist und in vielen Fällen Präservierungsmittel enthält, die für die menschliche Ernährung schädlich sind. Aus diesem Grunde ist der Import dieser Butter, jedenfalls in Dänemark, verboten. Ueberdies verliert die Butter schnell in Qualität, ist hochfarbig und wird kaum für den deutschen Markt geeignet sein. — Jedenfalls wird die Qualität von der dänischen Butter weit übertroffen. — Markttendenz: zuversichtlich.

Käse.

Köln, 9. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,60 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 7. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 67—70 ℳ. Marktlage: mäßig gefragt. Konsumreifer Rundkäse 110 bis 150 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 9. Januar. Bericht von C. H. Dancker. Zu Anfang der Berichtswoche setzte für Tilsiter Käse etwas Nachfrage ein, d. h. aber nur für abgelagerte Weideware. Es wurden hier einige Posten mit ℳ 125.— je Zentner gehandelt. Seitdem aber gestern die Butterpreise ganz erheblich zurückgegangen sind, erwarteten die Käufer auch für Tilsiter Käse niedrigere Preise von seiten der Produzenten, so daß der Markt wieder vollkommen umgeschlagen ist, indem sich die Käufer seit gestern vollständig reserviert halten. — Die Nachfrage nach Schweizer Käse ist etwas besser geworden. Die billigen finnischen Schweizer, welche im Dezember den Markt drückten, sind ziemlich verkauft, so daß jetzt wieder nach besseren Sorten gefragt wird. Die Preise für echte Schweizer sind ebenso wie für Allgäuer unverändert geblieben. Allgäuer sind gegen echte Schweizer immer noch zu hoch, so daß dieselben nach Hamburg nur in ganz geringem Umfange gehandelt werden. Die Bayern fordern ℳ 1,50 das Pfund ab Versandstation, und die echten Schweizer kosten frei Hamburg bei Großbezug nur wenige Pfennige mehr. Franko Schweizer Grenze stellt sich der Preis auf 1,55 ℳ das Pfund. Prima italienische Schweizer Käse kosten ℳ 1,20 ab Hamburger Lager.

Eier.

Berlin, 8. Januar. Offizielle Eier-Notierung der amtlichen Eier-Notierungs-Kommission in Pfennigen für das Stück. In Originalkiste, ungeleuchtet. **Im Großhandel:** dänische, holländische, italienische große 18, andere ausländische große 15½, normale 14, kleine zezw. mittel 9, inländische —, Kühlhauseier große 14, normale 12, kleine bezw. mittel 9, Kalkeier große 11, normale 10, 2. Sorte —; **schockweise:** dänische, holländische, italienische große 20, anderen ausländische große 17, normale 15½, kleine bezw. mittel 10½, inländ. —, Kühlhauseier große 16, normale 14, keine bezw. mittel 10½, Kalkeier große 12½, normale 11½, 2. Sorte —; **im Kleinhandel:** dänische, holländische, italienische große 23, andere ausländische große 20, normale 18, kleine bezw. mittel 13, inländische —, Kühlhauseier große 18, normale 16, kleine bezw. mitte 13, Kalkeier große 14½, normale 13, 2. Sorte —. Tendenz: behauptet.

Köln, 9. Januar. Bericht der Warenbörse. Vollfrische Eier, sortiert 22—23 Pfg. das Stück, unsortiert 20—21 Pfg. das Stück, Eier konserviert 16—18 Pfg. das Stück.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Aachen	5	400	81—76		Lebendgew.	langsam
Barmen	5	587	80—74	72—68	"	—
Berlin	7	9472	72—69	68—64	"	ruhig
Bremen	6	1497	76—70	68—65	"	lebhaft
Breslau	7	1816	78—70	69—60	"	langsam
Cassel	5	320	80—75	79—70	"	langsam
Chemnitz	5	1547	80—72	70—63	"	mittelmäßig
Coblenz	7	172	77—75	71—69	"	rege
Danzig	6	1720	70—65	64—60	"	langsam
Dortmund	5	2000	77—74	73—63	"	sehr langsam
Dresden	5	1847	84—72	68—60	"	langsam
Duisburg	5	270	80—75	75—67	"	—
Düsseldorf	5	1140	80—72	70—67	"	langsam
Elberfeld	5	1785	80—74	72—68	"	ziemlich lebh.
Essen	5	2821	83—78	76—65	"	mittel
Frankfurt a. M.	5	3465	78—75	70—65	"	langsam
Hamburg	9	4229	76—71	69—60	"	langsam
Hannover	7	1596	74—68	65—60	"	langsam
Karlsruhe	5	816	84—70		"	langsam
Kiel	6	313	77—71	69—53	"	gut
Köln	5	3648	80—73	70—60	"	sehr ruhig
Königsberg	8	1633	84—75	72—70	"	—
Leipzig	8	1198	80—70	69—60	"	langsam
Magdeburg	6	3403	74—68	67—54	"	langsam
Mainz	6	771	83—78		"	mäßig
Mannheim	5	2226	78—74	70—62	"	ruhig
München	9	936	70—62	67—54	"	sehr langsam
Pforzheim	5	321	85—80		"	mittelmäßig
Plauen	5	302	86—80	80—70	"	mittel
Stettin	9	535	75—65	65—60	"	ruhig
Stuttgart	8	1406	80—73	71—58	"	mäßig belebt
Wiesbaden	5	431	80—76	65—60	"	langsam
Zwickau	5	1457	82—66		"	schleppend

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. Januar. Hatte Argentinien gestern im Gegensatz zu den festeren nordamerikanischen Depeschen seine Forderungen ermäßigt und dadurch eher die Marktlage verflaut, so war es heute umgekehrt. Chicago war matter, aber von La Plata zeigte sich kein Entgegenkommen und dadurch erklärte sich die bald nach Markteröffnung vermehrt herauskommende Deckungsfrage nach Weizen und Roggen, die den Preisen eine Stütze bot. Im Inland zeigte sich für Roggen wieder Material, doch hielten die Verkäufer auf Preise, als sich im Laufe des Verkehrs etwas mehr Nachfrage der Mühlen zeigte. Gerste war genug angeboten, aber in besseren Qualitäten gut behauptet. Sonst war billiger zu kaufen. Hafer in feiner Ware knapp und fest, andere Ware genügend angeboten. Mehl blieb ruhig. Kleie fest, andere Futterartikel behauptet. — Am Frühmarkt wurden notiert loko frei Waggon oder ex Waggon je 1000 Kg. in Reichsmark amtlich: Hafer, guter 206—207, mittlerer 202—205, Gerste 243—250, La Plata Mais 223, kleiner Mais 230—235, Roggenkleie 158 bis 159. Die Kartoffelpreise waren für weiße 2,10 ℳ, für rote 2,30 ℳ, gelbfleischige 3 ℳ. — Es wurden notiert: Weizen märkisch. 238—242 (238 bis 243), Februar 262, März 266—268,25 (268), Mai 278—281—280,50 (271,50—279), Roggen, märkischer 228—234 (229—235), Januar 246 (245), Februar 250 (252—250,50), März 261—261,50 (260—258,50), April 264 Mai 269—270,50—270, (271—269,50), Sommergerste 281—293 (281—293), Futtergerste 200—218 (200—218), Hafer, märkischer 175—184 (175—184), April 216, Mai 217,5, pommerscher 164—174 (164—174), westpreußischer 157—160 (157—160), Mai 217—217,75, Mais (loko Berlin) 221—224 (220—224), März 210, Mai 211 (211,50—212), Weizenmehl 32,50—34,75 (32,34—35), Roggenmehl 31,75—34,50 (32—34,75), Weizenkleie 15,90—16 (16—16,20), Roggenkleie 15—15,20 (15—15,20), Raps 405 (405), Leinsaat 420—425 (420—425), Viktoriaerbsen 31—35 (31—35), kleine Speiseerbsen 20—22 (20—22), Futtererbsen 19—20 (19—20), Peluschken 15—16 (15 bis 16); Ackerbohnen 18—19 (18—19), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen, blaue 11—13 (11—13), gelbe 16 (16), Serradella, alte 10—12 (10—11), neue 16 bis 18 (17—18), Rapskuchen 18—18,20 18—18,20), Leinkuchen 26 (26), Trockenschnitzel 9,50 (9,40—9,50), Torfmelasse 9,60 (9,60—10). Kartoffelflocken 19—19,50 (19,50—19,60).

Hamburg, 8. Januar. Getreide. Am Hamburger Getreidemarkt war die Tendenz, ungeachtet der weiter anziehenden ausländischen Notierungen, still und unverändert. Das Ausland bot zu letzten Preisen weiter an. Weizen 240—246, Roggen 232—242, Hafer 186—192, inländische Gerste 215—270, Buchweizen 220—230, ausländische Gerste 220—235, Mais 212 bis 216 Rm. für 1000 Kg. — Hülsenfrüchte. Behauptet. Viktoriaerbsen 280—320 Rm. für 1000 Kg. — Oelkuchen. Waren zu festeren Preisen gefragt. Palmkuchen 9,75, Kokoskuchen 11,50, Rapskuchen 9,25 Gulden für 100 Kilogramm.

Bremen, 9. Januar. Weizen, Manitoba 4, Barusso, 80 Kg., 15,70, Hartwinter 2 15,80, Roggen, amerikanischer 1 14,40, do. 2 14, La Plata 14, russischer 15, Gerste, russische, 11, Donau 11,10, La Plata 10, Kanada-Western 2 11,80, do. 3 11,40, Mais, La Plata 10,80, Donau-Galfox 10,90.

Magdeburg, 9. Januar. Weizen ruhig, 11,70—11,80, Roggen ruhiger, 11,70—11,90, Sommergerste stetig, 15,50—17, Hafer ruhiger 10—10,20.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	3. 1. ℳ	5. 1. ℳ	7. 1. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	19,97	20,06	20,04		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ Gulden	170,51	170,56	170,71		
100 dänische Kronen	74,34	74,44	74,46		
100 Schweizer Frank	81,99	82,01	81,94		
100 französische Frank	22,84	22,81	22,70		
100 tschechische Kronen	12,70	12,67	12,68		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Unterverband Potsdam. Am Mittwoch, den 14. ds. Mts., nachmittags 2 Uhr, findet im Hotel zum „Deutschen Haus" in Karstädt eine Mitglieder-Versammlung statt. Tagesordnung wird in der Versammlung bekanntgegeben. Um zahlreiches Erscheinen bittet

Der Vorstand. J. A.: Burkhardt-Grube.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 4 Hildesheim, den 13. Januar 1925. 39. Jahrgang.

Nützliche u. schädliche Pilze der Milchwirtschaft sowie die Bedeutung und Anwendung von Reinkulturen bei der Butter- und Käseherstellung.

Von Dr. Frieber
Bakteriologe und Nahrungsmittelchemiker.
(Wissenschaftlicher Hilfsarbeiter am Bakteriologischen Institut der Preußischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Kiel. Institutsdirektor: Prof. Dr. Henneberg.)

Fortsetzung.

Die Hefen.

Die zweite große Gruppe der Sproßpilze steht den Bakterien und besonders den Coccen nahe, unterscheidet sich aber durch ihre Größe, die etwa 5—15 mü, tausendstel Millimeter, beträgt. Die Zellen sind rund und klein bei den Torulahefen, die als Ursache der weißen Schmiere auf Camembertkäsen, sowie des bitteren Geschmacks in verschiedenen Käsen in Betracht kommen. Die Zellen der Weinhefe sind ebenfalls ziemlich klein, fast rundlich, die der Bierhefe und Bäckereihefe dagegen groß und mehr eiförmig. Die Hefezellen vermehren sich durch Sprossung, indem die Zelle eine Ausstülpung bildet, die zur normalen Größe der Mutterzelle heranwächst. Die Tochterzellen bleiben mit der Mutterzelle zu typischen Sproßverbänden verbunden, die für die einzelnen Arten und Rassen charakteristisch sind.

Für die Milchwirtschaft bedeutungsvoll sind vor allem die sog. Milchzuckerhefen, wie wir sie in der Kefirmilch antreffen. Diese Hefe ist imstande, Milchzucker in Kohlendioxydgas (Kohlensäure) und Alkohol zu verwandeln. Gelangen solche Milchzucker vergärende Hefen in die Käse, so ist starke Blähung die unausbleibliche Folge. Salpeterzusatz ist hiergegen wirkungslos, da diese Hefen dadurch ihren Stoffwechsel nicht ändern, wie es die blähungserregenden Bakterien der Coli-aerogenes-Gruppe tun.

Eine besondere Gruppe der Hefen stellen die Kahmhefen, die Mykodermen, dar. Ihren Namen haben sie von der Kahmhaut die sie auf Flüssigkeiten bilden. Ihre Zellen sind länglich. Milchzucker vermögen sie nicht anzugreifen, dagegen haben sie die Fähigkeit, Säure aufzufressen; sie finden sich daher besonders auf sauren Substraten, auf saurer Milch, saurem Quarg und frischem Weichkäse. Daher bilden sie auch für den Säurewecker eine große Gefahr, wie auch für den angesäuerten Rahm. Der Butter können sie einen unangenehmen Geschmack verleihen. Besonders gefährlich können einige Rassen von Kahmhefen für die Harzkäserei werden, da sie den Käsestoff mehr oder weniger verflüssigen und so den Harzkäse zum Ablaufen bringen können.

Von Bedeutung ist weiter für die Butterei und Käserei der sogen. weiße Milchschimmel, das Oidium lactis, das den Uebergang zu den eigentlichen Schimmelpilzen vermittelt. Von den zuvor genannten Pilzen unterscheidet sich das Oidium dadurch, daß es bereits längere Pilzfäden, sog. Mycel, oder Hyphen genannt, bildet; diese Pilzfäden stellen den vegetativen Teil des Pilzes dar und zerfallen in kurze, an den Enden abgerundete Zellen, die wir hier Konidien oder auch Oidien nennen und die den Sporen der Bakterien entsprechen, die aber gegenüber den vegetativen Zellen keine nennenswerte größere Widerstandskraft gegen Hitze haben. Auf festen Nährböden bildet der Milchschimmel flache, weißliche Kolonien von strahligem Bau.

Die Schimmelpilze.

Die nächste Gruppe bilden die eigentlichen Schimmelpilze, deren Mycel ein Gewirr von stark verzweigten Hyphen darstellt, von denen sich einzelne Hyphen zu Konidienträgern oder Fruchtträgern ausbilden, an deren Ende die Schimmelpilzsporen oder die sogen. Konidien abgeschnürt werden. Am häufigsten und für die Milchwirtschaft am wichtigsten ist die Gattung Pinselschimmel, die ihren Namen Penicillium von der pinselförmigen Anordnung der Fruchtstände hat. Schon mit schwacher Lupenvergrößerung kann man die Kolonie des Pinselschimmels erkennen.

Der wichtigste Pinselschimmel ist für uns das Penicillium album, auch P. candidum genannt, der weiße Camembertschimmel sowie das Penicillium camemberti. Während das Penicillium album rein weiß bleibt, erscheint das Penicillium camemberti im Alter mehr grau und wird in seiner Abart, dem Blauschimmel, hellblau. Niemals wird jedoch der echte Camembertschimmel grün. Beobachten wir ein hellgrünes bis dunkelgrünes Mycel, so handelt es sich um den gewöhnlichen Pinselschimmel, z. B. das Penicillium commune, welches einen unangenehmen Geruch aufweist. Der Edelschimmel hat niemals einen unangenehmen Geruch, sondern höchstens den bekannten Champignongeruch, der auch dem Camembertkäse den gleichen Geschmack gibt.

Die Farbe der Kolonien wird bedingt durch die Färbung der reifen Sporen. Daraus ergibt sich, daß im Jugendstadium, so lange noch keine Konidien gebildet sind, die Erkennung schwer ist. Die Größe der Konidien ist etwa 3—4 mü, Tausendstel Millimeter.

Auch der Roquefortschimmel, das Penicillium roqueforti, gehört hierher. Seine Kolonien werden ebenfalls im Alter durch die Farbe der Konidien grün. Doch unterscheidet es sich von dem gemeinen grünen Pinselschimmel durch das Fehlen des widerlichen Geruches. Dem Roquefortschimmel aufs engste verwandt ist der Gorgonzolaschimmel. Ihm verdankt der Gorgonzolakäse wie der Roquefortkäse dem Roquefortschimmel seinen pikanten Geschmack.

Auf Weichkäsen, namentlich auf Camembertkäsen, findet sich häufig ein anderer Pinselschimmel, das Penicillium brevicaule, das wegen der Kürze seiner Konidienträger so genannt wurde. Seine Konidien sind warzig. Dieser Schimmel ist deswegen bekannt, weil er aus Arsenverbindungen den giftigen Arsenwasserstoff freimacht. Auf Molkereiprodukten bildet dieser weiße oder braune Pilz einen Geruch nach Zwiebeln (Knoblauch).

Der Köpfchenschimmel Mucor und der Gießkannenschimmel Aspergillus haben für die Molkereiprodukte kaum Bedeutung. Dagegen möge noch die Gattung Cladosporium genannt werden, die wie das Oidium zwischen Sproß- und Schimmelpilzen steht. Das Cladosporium herbarum ist in Form dunkelbrauner Flecke an den Wänden von Molkereiräumen zu finden und zersetzt dort die Oelfarbe. Das Cladosporium butyri kann als Ursache von schwarzen Flecken auf Sauermilchkäsen auftreten, ist aber neben den Penicillien als Ursache des Ranzigwerdens der Butter bekannt.

Im Gegensatz zu den Bakterien, die in der Hauptsache am besten bei schwach alkalischer Reaktion gedeihen, ziehen die Hefen und Schimmelpilze eine saure Reaktion des Nährbodens vor. Sie verbrennen die Milchsäure und machen das Substrat für das Wachstum der Bakterien geeignet. Ohne Mitwirkung von Hefen und Schimmelpilzen kann daher eine saure Milch oder ein saurer Käse niemals in Reifung und weiter in Fäulnis übergehen. Hefen und Schimmelpilze sind luftliebend und wachsen daher besonders gut an der Oberfläche. Ferner sind alle Schimmelpilze und auch einzelne Hefearten (Kahmhefe) starke Fettspalter und verursachen daher das Ranzigwerden der Butter, wobei sie von einzelnen Bakterienarten, wie Bact. fluorescenz u. a, unterstützt werden können.

Anwendung der Reinkulturen bei der Butterherstellung.

Haben wir bisher einen kleinen Ueberblick über die Reichhaltigkeit der Pilzflora bekommen, die für die Milchwirtschaft wichtig ist, so wollen wir uns nunmehr der Bedeutung und Anwendung der Reinkulturen in der Butterei und Käserei zuwenden.

Es wurde bereits zu Anfan erwähnt, daß es nicht damit getan ist, daß wir frisch bezogene Reinkulturen nach Gutdünken in eine beliebige Menge abgekochter oder hochpasteurisierter Milch einimpfen und dann die Milch in einem Rahmständer, vielleicht mit einem Tuch überdeckt, sich selbst überlassen.

Die gekaufte Kultur muß zunächst mit der 10—15 fachen, allerhöchstens aber 20 fachen Menge pasteurisierter Milch angesetzt werden. Eine Reinkultur von ca. 250 cbcm kann erstmalig nicht mehr als 3—5 Liter sicherer Muttersäure abgeben. Die pasteurisierte

Milch muß einwandrei mindestens 1 Minute auf 85 Gr. C. erhitzt sein. Alle Milchteilchen und die Gefäßwandungen müssen die Temperatur erreichen. Daß das Thermometer richtig zeigt, sollte als selbstverständlich angesehen werden können, jedoch ist dieses leider oftmals nicht der Fall. Wir besitzen ein Thermometer, welches bei 80 Gr. etwa 6 Gr. falsch anzeigt. In einer Meierei traf ich ein Thermometer an, welches in Milch im Hochdruckpasteur 102 Gr. C. zeigte, während die Milch unter einem Dampfdruck von einer Atm. Ueberdruck stand und in Wirklichkeit eine Temperatur von 120 Gr. Celsius hatte.

Höhere Temperaturen als 85 Gr. C. anzuwenden oder sogar zu kochen, ist nicht nur überflüssig, sondern sogar nachteilig, weil dadurch die Milch chemisch zu sehr verändert wird, namentlich das Milchalbumin völlig gefällt wird. Am besten ist es, den Säurewecker in der Weise anzusetzen, daß man gute, frische Magermilch in einem gut verzinnten kupfernen Gefäße, welches sich in einem mit Dampfanschluß versehenen Wasserbade befindet, unter fortwährendem gelinden Rühren bis auf 85 Gr. C. erhitzt und hierauf sofort nach Ablassen des Wassers und Einfließen von Kühlwasser auf etwa 22 Gr. Celsius abkühlt, und dann das Kühlwasser ebenfalls auf diese Temperatur anwärmt. Die Magermilch wird dann mit 10 Prozent, also $^1/_{10}$ ihrer Menge Muttersäure versetzt. Sorgt man dafür, daß die Temperatur des Wasserbades und damit auch die der Milch nicht unter 20 Gr., keinesfalls aber unter 18 Gr. sinkt, so hat man nach 18 bis 20 Stunden eine gallertartige geronnene Muttersäure mit einem Säuregrade von etwa 30 Gr. nach Soxhlet-Henkel zu erwarten. Wird durch einen gut schließenden Metalldeckel eine Luftinfektion erschwert, und wird der Säurewecker in der soeben beschriebenen Weise sorgfältig täglich fortgepflanzt, so haben wir etwa 3 bis 4 Wochen lang einen technisch reinen und kräftigen Säurewecker für die Rahmsäuerung zur Verfügung. Nach dieser Zeit ist der Säurewecker meistens mit Hefepilzen aus der Luft infiziert, und es ist daher nicht ratsam, den Säurewecker weiter zu verwenden, weil dann leicht Butterfehler auftreten.

Da die Fortzüchtung des Säureweckers wichtig ist, so soll auf die besonderen Fehler, die zumeist dabei begangen werden, noch kurz eingegangen werden.

Unrichtig ist eine zu warme Impfung und zu warme Temperatur der Fortzüchtung. Da wir niemals das Ziel erreichen werden, daß wir keimfrei gebliebene Milch zur Verfügung haben werden, so sind wir auf das vorherige Pasteurisieren angewiesen. Hierbei werden die Dauerformen der sporenbildenden Bazillen nicht abgetötet; sie können, wenn die Magermilch zu warm steht, also etwa 30 Gr. C. hat, auskeimen, ehe die zugesetzte Kultur der Milchsäurebakterien die Milch säuert. Es kann dann zu keiner ausgesprochenen kräftigen Säuerung kommen, die Säuerung bleibt nur schwach und ist mit einer teilweisen Labgerinnung durch die Sporenbildner verbunden.

Die Gefahr einer gemischten Säuerung besteht auch dann, wenn eine zu geringe Einsaat von Milchsäurebakterien gemacht wird. Bei der Weiterzüchtung wird dann die Muttersäure immer mehr mit den Sporenbildnern angereichert. Der Säurewecker säuert nicht mehr richtig und erst recht will die Rahmsäuerung nicht gelingen. Die Folge ist dann nur zu leicht, daß die Kultur verdächtigt und für fehlerhaft erklärt wird.

Die beste Temperatur für den Säurewecker ist 18—20 Gr. C. Ueber 25 Gr. sollte man aber in keinem Falle gehen. Obwohl zwar 30 Gr. C. die optimale Wachstumstemperatur der Milchsäurebakterien ist, so sollte man eine derartige Temperatur niemals anwenden. Denn damit kommen wir gleichzeitig — und umso mehr, je höher wir mit der Temperatur hinaufgehen — in den Bereich des optimalen Wachstums der Sporenbildner, das bei 37 Gr. liegt. Außerdem darf nicht übersehen werden, daß die bei der Rahmsäuerung verwendeten Milchsäurebakterienkulturen ausgewählte Rassen darstellen, die besonders bei Temperaturen nahe um 20 Gr. noch gut wachsen. Würde man die Muttersäure bei 30 Gr fortzüchten, mit ihr den Rahm aber bei 18 Gr. C. säuern lassen wollen, so würde man bald eine nicht genügende Rahmsäuerung feststellen müssen. Impft man aber 10 Prozent über und hält man die Temperatur auf 18 bis 22 Gr., so wird man jederzeit innerhalb 16—18 Stunden eine richtige Muttersäure, sowie einen richtigen gesäuerten Rahm haben und damit auch eine gute Butter erwarten können, wenn sonst nichts verkehrt gemacht wird.

Hat man einen guten Säurewecker, so ist es verständlich, daß man keinen Anlaß nimmt, den Säurewecker aufzugeben und von einer frisch bezogenen Reinkultur einen neuen Säurewecker anzusetzen. Man sollte aber trotzdem bedenken, daß auch bei saubersten Arbeiten der Säurewecker mit säureliebenden Pilzen, Hefen und Oidien, aus der Luft infiziert wird, und daß durch diese Pilze leicht ein fremdartiger Geschmack in die Butter kommt, wenn sie nicht sogar durch Fettzersetzung „stark" und ranzig wird.

Länger als durchschnittlich 3—4 Wochen wird man wohl unter den Verhältnissen des praktischen Molkereibetriebes den Säurewecker nicht hefefrei halten können. Der holländische Idealzustand, der, wie Herr Molkerei-Instrukor Harms in Nr. 82, 1924, der Molkerei-Zeitung Hildesheim erwähnte, darin besteht, daß man dort 2 bis 3 Jahre und länger mit ein und demselben Säurewecker arbeiten kann, wird wohl zunächst für uns ein unerreichbares Ideal bleiben.

Daß ein unsauberes Fortzüchten des Säureweckers sehr bald zu einer Infektion mit allen möglichen Pilzarten, wie Hefen, Oidien, unechten Milchsäurebakterien, den gasbildenden Coli- und Aerogenes-Bakterien, Fluorescens- und Fäulnisbazillen führen muß, und daß die Butter dann keine haltbare Qualiät ergibt, braucht wohl nicht weiter ausgeführt zu werden. Wer sich nicht die geringe Mühe machen will, das Säuerungsgefäß und auch das Thermometer nur in ausgekochtem Zustande zu verwenden, sollte gar nicht erst mit Reinkulturen beginnen.

Auch auf richtiges Pasteurisieren der Magermilch für die Säurebereitung muß geachtet werden, denn sonst werden nicht nur die mit der Kultur eingesäten Arten von Milchsäurebakterien fortgezüchtet, sondern es wird der Säurewecker mit fremdartigen Rassen von Milchsäurebakterien angereichert, die einen Geschmack nach Malz geben können.

Aber auch dann, wenn der Säurewecker in bakteriologischer Hinsicht stets tadellos ist, kann doch die Butter noch mit Fehlern behaftet sein, die sich nur zumeist nicht zeigen, weil der rasche Konsum iher Auswirkung nicht mehr erkennen läßt.

Ganz abgesehen davon, daß vom Moment der Rahmpasteurisierung an alle Gegenstände, mit denen der Rahm in Berührung kommt, wie Kühler, Rohrleitung, Reifungswanne und Butterfaß oder Butterfertiger keimfrei, d. h. mindestens pasteurisiert sein sollten, so sind noch 3 besondere Fehlerquellen vorhanden, die wenig beachtet werden. Es sind diese das Salz, das Wasser und das Pergamentpapier; denn diese sind leider nicht immer einwandfrei. Das Salz kann namentlich, wenn es in alten Säcken und feuchten Räumen lagert, mit Bakterien und Schimmelpilzen befallen sein. Auch dem verwendeten Wasser wird nicht immer die nötige Aufmerksamkeit geschenkt. Namentlich Wasser, das aus nicht genügend tiefen Schichten kommt, und Oberflächenzuflüsse von Dungstätten erhält, ist gefährlich. Es enthält namentlich die Fett zersetzenden und eiweißlösenden Arten aus der Fluorescens-Gruppe und die unechten Milchsäure-Bakterien Bact. coli und Bact. lactis aerogenes. Jedenfalls sollte man das zum Butterwaschen verwendete Wasser, sofern es nicht gutes Leitungswasser ist, ehe Butterfehler auftreten, von einem chemischen Untersuchungsamt chemisch und womöglich auch bakteriologisch untersuchen lassen. Will man ganz sicher gehen, so schaltet man die Fehlerquelle aus, indem man nur erhitzes Salz und abgekochtes Wasser verwendet.

Auch das Pergamentpapier kann ein Verderben von Lagerbutter bewirken, wenn es feucht aufbewahrt und mit Hefen und Schimmelpilzen, namentlich dem gemeinen grünen Schimmelpinsel und Cladosporium-Arten befallen ist Denn vielfach werden dem Pergamentpapier zur Erhöhung seiner Geschmeidigkeit Zusätze von Zucker oder Stärkesyrup gegeben, welche ein Pilzwachstum bei feuchter Lagerung begünstigen. Die außerdem aus der eingeschlagenen Butter noch austretenden geringen Mengen von Säure und Milchzucker, die vom Pergamentpapier aufgesogen werden, gestatten den Luft liebenden Pilzen auf der Innen- und Außenseite des Papieres genügend Wachstum, um die Butter verderben zu können.

Selbstverständlich muß gegen solche durch Wasser, Salz und Pergamentpapier nachträglich bedingte Butterfehler die verwendete Reinkultur machtlos sein. Ohne noch andere Ursachen des Verderbens von Butter wie das Talgigwerden durch Sonnenlicht, das Verderben durch Verwendung alter, gebrauchter Buttertonnen usw. heranzuziehen, sehen wir also, daß in bakteriologischer Hinsicht genügend Ursachen vorhanden sind, welche die Qualtiät der Butterproduktion vermindern können. Es bedarf daher schon eines gewissen Maßes bakteriologischen Verständnisses, um die wirklichen Fehlerquellen entdecken und beseitigen zu können.

(Schluß folgt.)

Das Käsen aus erhitzter Milch.

Das Käsen aus erhitzter Milch wurde sowohl im Ausschuß für Milchversorgung des deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes am 18. 11. 1924, sowie auch in der Mitglieder-Versammlung des Reichsverbandes für Molkerei- und Käsereibesitzer und Pächter am 9. 12. 1924 durch einen eingehenden Vortrag des Herrn Prof. Weigmann eingehend erörtert. Es sei an dieser Stelle auf die Erfahrung die man in Holland damit gemacht hat, verwiesen, da dieselbe doch nicht allgemein bekannt zu sein scheint.

Der holl. Molkereiverband hatte im vorigen Jahre einen Ausschuß eingesetzt, diese Frage eingehend zu prüfen. Die Probeversuche wurden in sechs Molkereien angestellt. Die Arbeitsweise war wie folgt:

In jeder Molkerei wurden die Käse in zwei Satz hergestellt. Die Milch des ersten Satzes wurde wie seither roh verarbeitet, während die andere zum größeren oder kleineren Teil (50—90 Proz.) erhitzt wurde und zwar bis auf 90—95 Grad Cels. In einer Molkerei wurde alle Milch erhitzt auf 85 Grad. Es war vor allem die Aufgabe sowohl aus der Rohmilch wie aus der erhitzten einen möglichst guten Käse herzustellen. Die Bereitungsweise war daher nicht die gleiche. Nach dem Verlauf von drei Wochen wurden die Prüfungskäse in das Packhaus des Verbandes gesandt und dort geprüft. Dann noch ungefähr 4 Monate gelagert und erneut geprobt. Waren die Käse aus der rohen Milch gut, dann waren auch die Käse aus erhitzter Milch gut geraten, war dagegen an den Rohmilchkäsen etwas auszusetzen, so war dies auch in der Regel bei den Käsen aus erhitzter Milch. Hauptsächlich war bei den jungen Käsen im allgemeinen fast überhaupt kein Unterschied wahrzunehmen. Der Ausschuß war jedoch der Meinung, daß die Käse aus erhitzter Milch mehr nach bitterlichem Geschmack hinneigten wie Rohmilchkäse. Besonders bei Beurteilung der alten Käse war der Unterschied bei Geschmacksfehlern sehr deutlich. Im allgemeinen gilt auch, daß bei den Käsen aus erhitzter Milch der ausgeprägte Käsegeschmack nicht so stark war als bei den Käsen aus roher Milch.

Einfluß auf die Käseausbeute. Die Ausbeute von 100 Liter Milch war bei Käse aus erhitzter Milch größer als bei Rohmilchkäse. Es ist zu beachten, daß die Art und Weise des Erhitzens unzweifelhaft von Einfluß ist. Es wurde beobachtet, daß bei dem gewöhnlichen Pasteur mit nachfolgender Abkühlung die Mehrausbeute 0,5—0,7 Kg. auf die 100 Liter Milch betragen kann. Beim Erhitzen in dem Regenerativ-Erhitzer, worin

die Milch nur kurze Zeit den hohen Wärmegraden ausgesetzt war, war die Ausbeute eine geringere. Die Ursachen der höheren Ausbeute war in dem Niederschlag eines Teiles der Albumine und der Milchsalze durch die hohen Wärmegrade zuzuschreiben. Weiter wurde die Ausbeute erhöht durch größere Mengen Fett, die die erhitzte Milch in sich faßte. Berechnungen ergaben, daß bei 20 prozentigen Käsen aus erhitzter Milch der Fettgehalt 0,10—0,11 Prozent höher sein kann. Bei 30 prozentigem Käse war der Unterschied 0,15—0,17 Prozent. Hierbei sei bemerkt, daß die Art und Weise des Erhitzens ebenfalls eine Rolle spielt. Bei Gebrauch des Regenerativ-Pasteurs wurde weniger Albumin niedergeschlagen und kann der Fettgehalt der erhitzten Milch höher sein als beim Erhitzen mit dem gewöhnlichen Pasteur. Nicht alles Albumin wurde durch das Pasteurisieren aufgelockert. Untersuchungen haben ergeben, daß bei Molken aus erhitzter Milch das aufgeschlossene Eiweiß im Mittel 0,70 Proz., dagegen in den Rohmilch-Molken 0,90 Proz. beträgt. Beim Regenerativ-Pasteur bleibt mehr Albumin in der Molke zurück als beim gewöhnlichen Pasteur. Bei den Berechnungen wurde das Verdampfen von Milch beim Erhitzen nicht in Rechnung gezogen. Als Verdampfungsverlust wird gewöhnlich plus minus 1⅓ Proz. in Rechnung gestellt. Wird dies in Anrechnung gebracht, dann ist die Erhöhung der Käseausbeute ca. 0,10 Kg. per 100 Liter aus der Ursprungsmilch höher.

Die Rentabilität, und zwar für 20 prozentige Käse. Eine Erhöhung der Ausbeute an Käse von 0,7 Kg. aus 100 Liter Milch wird in Rechnung gestellt. Die 100 Kg. Vollmilch ergeben 85 Liter Käsemilch, woraus wir durch Erhitzen 85 durch 100 mal 0,7 gleich abgerundet 0,6 Kg. Käse mehr erhalten, berechnet bei einem Käsepreis von fl. 0,75 das Kilo ergibt dies ein Gewinn von 0,45 fl.

Die Erhöhung des Fettgehaltes der Käsemilch mit 0,11 Prozent ergibt einen Verlust an Butter von 85 durch 100 mal 0,11 mal 7 durch 6 gleich abgerundet 0, 11 Kg. Bei einem Butterpreis von fl. 2,30 das Kg. ergibt dieser folglich fl. 0,25. Der Bruttogewinn beträgt daher nur 0,45 weniger 0,25 gleich 0,20 fl. Dieser Gewinn wird vermindert durch die Kosten, welche durch das Erhitzen entstehen und zwar:

1. Abschreibung und Verzinsung der Erhitzungs-Apparate (Pasteur) und Zubehör.
2. Arbeitslohn für das Reinigen sowie für die längere Dauer der ganzen Bearbeitung.
3. Erhöhung des Dampfverbrauches durch das Erhitzen.
4. Ausgaben für Salz und Lab, welche mehr gebraucht werden, wie gewöhnlich.

Eine Berechnung hierüber ergab, daß für 100 Kg. Milch ungefähr 6—7 Cents geschätzt werden können, sodaß der Nettoreingewinn bei dem angegebenen Käse- und Butterpreis 0,13—0,14 fl. für 100 Kg. Milch beträgt. Bei niedrigem Butterpreise geht der Gewinn zurück. Es wird darauf hingewiesen, daß in der vorstehenden Berechnung die Preise für Rohmilchkäse und solche aus erhitzter Milch gleich angenommen worden sind, trotzdem es nicht ausgeschlossen ist, daß die Abnehmer einen Käse aus erhitzter Milch vorziehen.

Es wurde ferner außer Betracht gelassen, daß die Molke aus erhitzter Milch weniger Eiweiß besitzt, wie die aus roher Milch und dadurch auch an Futterwert etwas eingebüßt hat.

Die Herstellung. Eine gewisse bestimmte Arbeitsweise für die Käse aus erhitzter Milch war nicht vorgeschrieben. Wenn größere Mengen bei hohen Wärmegraden pasteurisiert werden, muß man auch die Wärmegrade beim Käse etwas höher nehmen, um einen vollständig trockenen Bruch zu erhalten. Auch muß die Dauer der Bearbeitung etwas länger sein. Ferner wird etwas mehr Lab und Salz gebraucht.

Arbeitet man bei zu niedrigen Wärmegraden, so bleibt der Bruch zu weich, die Käse werden zu spröde und zu kurz.

Bei der Wichtigkeit der ganzen Frage für die Käsebereitung sollen die Versuche bei niedrigen Wärmegraden und bei längerer Dauer der Erhitzung weiter fortgesetzt werden. Sie sollen dazu dienen:

1) Die Güte des Käses zu verbessern.
2) Eine größere Betriebssicherheit zu beschaffen.
3. Erhöhte Käseausbeute zu erzielen.
4. Vorhandene Seuchen zu bekämpfen.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M., Merianstraße 18/22.

Keinen unnötigen Ballast brauchen Sie mit sich zu schleppen, wenn Sie den im 33. Jahrgange vorliegenden beliebten Molkerei-Kalender für 1925 als Taschen- und Nachschlagebuch wählen. Außer Kalendarium und Raum für Notizen (ca. 140 Seiten) bringt er auf 84 Seiten in kleiner Schrift und knapper Form alles für den Praktiker Wissenswerte über Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit, Invaliditäts- und Alters-Versicherung, Steuer, Verkehr mit Milch, Zusammensetzung und Untersuchung der Milch, Butter- und Käse-Ausbeute, Technik im Molkereibetriebe, Milchw. Vereine und Lehranstalten usw. Das nur 180 Gr. schwere, in Ganzleinen hübsch gebundene Jahrbuch mit Eisenbahnkarte und Bleistift liefert gegen Einsendung von 2.50 Mark die Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Für Käsefabrik gut bewährt: „Die von Ihnen bezogenen Branth's Schutzfarben haben sich bei allen Anstrichen auf **Holz, Eisen** und **Stein** in meiner Käsefabrik **gut bewährt**. Ich werde in Zukunft nur die Branth's Schutzfarben verwenden!" gez. Käsefabrik-Besitzer G. H. in Kl. D. (Braunschweig. Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. V. Branth, Hamburg 8**, gegründet 1887. Weitere neue Anerkennungen erscheinen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren

Tüchtiger, solider, 23 jähriger
Fachmann
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. 1. 2. oder einige Tage spät. Stellg. als 1. Gehilfe. Selbig. ist firm in der Tils. Käserei, sowie mit allen and. vorkomm. Facharbeit. bestens vertr. Betrieb mit Weichkäse bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. W. Angebote erb. **F. Gaebel, Molkereischule Braunschweig,** Madamenweg 158. (615

Tüchtiger, strebsamer (637
Molkereifachmann
25 Jahre alt, sucht Stellung sofort oder später. Suchend. ist mit Kess., Maschin., Butt., Milchann., Untersuchg., Stadtversorg. sowie Tilsiter, Limburger, □ usw. Käse bestens vertr., sowie in allen Facharbeiten. Pa. Zeugn. zur Verfüg. Selbiger kann auch mit Pferden umgehen u. würde auch Stellg. als **Milchverkäufer** annehmen. Werte Angebote zu richten an **Emil Rahlf,** Molk.-Betrieb, **Beuthen,** O.-S., Kluckowitzerstraße 1.

Weichkäse-Fachmann

Spezial. in Camembert, sucht sich gelegentlich zu verändern. Richtet auch neue Käserei ein in günstig gelegenen Molkereien mit genügend Milch. Hohe Milchverwertung. Gefl. Angebote unter **Nr. 608** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann, 23½ J. alt, ledig, Fachm.-Sohn, s. z. belieb. Antr. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit all. Facharbeit. sowie technisch. u. kaufmänn. Buchführung aufs beste vertraut. Hand.-Schule besucht. Gute Zeugn. u. Referenz. steh. z. Verfüg. Werte Angeb. erb. **W. Syborg, Ob.-Hessische Milchzentrale u. Molkerei Nied.-Wöllstadt** i. Hessen. (512

Kaufmann

Molkerei-Fachmann, 26 J., in allen Zweigen der Milchwirtschaft und im Großhandel beste Erfahrungen, sucht zum baldigen Antritt

Dauerstellung als Buchhalter Betriebsleit. od. sonstigen Vertr.-Posten.

Zuschriften unter **585** an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Molk.-Fachm.

22 Jahre alt, sucht bald Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Näh. Ang. unt. **536** an diese Zeitung.

Kaufmann u. Molk.-Fachmann
26 J. alt, in ungekünd. Stellg., mit allen kaufm. Arbeiten, wie Buchführg., Kass.- u. Abrechn.-Wesen, Korrespondenz, Expedition, sowie mit sämtl. Molk.-Arbeiten, Milchuntersuchung, Masch.-Wesen u. s. w. bestens vertraut, sucht zum 1. 4. 25 Vertr.-Stellg. Antritt könnte auf Wunsch früher erfolgen. Angeb. sind zu richten an **Wilh. Behrens, Güstrow i. M.,** Speicherstr. 5. (573

Suche für 25 jährigen (611
Gehilfen
sofort Stellg. Chefs, denen an zuverlässiger, gewissenhaft. Kraft gelegen ist, wollen Angebote send. an
Frau Molkereibes. Krüger Kolberg, Klosterstraße 29—30.

Strebs. Verwalter s. z. bald. Antritt Stellg. als solcher oder Gutsmeier, Buttermeier, Obermeier auch als 1. Gehilfe. Ders. ist im 26. Lebensjahre, hat Molk.-Schule bes., ist in der Herstellg. von Butter u. Käse gut erfahr. u. legt überall Hand mit an u. scheut keine Arbeit. Pa. Zeugnisse vorh. Kaut. kann in bar gest. werd. Angeb. erb. **H. Ziesemeier, Turow** b. Grimmen, Pomm. (69

Tücht., sol. Verwalter, im 26. Lebensjahre, s. zu bald. Stellung als solcher oder Obermeier, Gutsmeier, Buttermeier. Im Masch.-Wes. sow. Butterei u. Käs. ist er gut erfahr., hat Molk.-Schule bes. u. legt überall Hand mit an. Erwünscht, wo baldige Heirat gestattet ist. Prima Zeugnisse vorhanden. Kaut. in bar kann gestellt werden. Angeb. erb. u. **79** an diese Zeitung.

Tücht. verh. **Fachmann** mit guten Zeugn. u. Empfehl., sucht zum bald. Antritt anderweitig **Vertrauens-Stellung, Verwalter, Gutsmeier** od. sonst. Posten. Kleine Kaution evtl. vorhanden. Angebote erbeten. **P. Langwagen, Milchwerke Eutin.**

Energischer solider
Fachmann
28 J., gut durchgeb. u. a. firm in Bereit. v. Harzer- u. and. Käse und Yoghurt, Molk.-Schule m. sehr gut. Erf. absolv., abschlußsich. in techn u. kaufmänn. Buchführ., im Umg mit Landwirten erf., sucht **leitende Stellung,** auch a. **Buchhalter oder Expedient, wo Verheir.** gestattet ist. Kaut. kann gestellt werden. Gute Zeugnisse u. Empfehl. zu Diensten. Freundliche Angebote unter **Gewissenhaft 424 durch** diese Zeitung erbeten.

Intell. Fachmann
28 Jahre, mit guter Schulbildung, sucht zu belieb. Antr. Stellung als **Verwalter, Obermeier, Buchhalter** od. **Expedient.** Gfl. Ang. u. **Solide 425** an diese Zeitung erbeten.

Umsichtiger, solider
Fachmann
27 J., Molk.-Sch. m. sehr gut. Erf. absolv., sucht Stelle als **Obermeier,** wo Verheir. möglich. Gefl. Ang. u. **Energisch 426** an ds. Ztg. erbeten.

Tüchtiger, lediger Fachmann sucht zum 15. 1. oder 1. 2. 25 als **Verwalter, Obermeier, Maschinist** od. **sonstigen Posten** Vertrauensstellung. Großer Organisator, hiesig. Betrieb von 1000 auf 6000 Liter gebracht. Gute Masch.-Kenntn., bringt nur konkurrenzf. Ware in Verkehr. Heizerkurs. u. Hand.-Schule absolv. Kaut. k. gest. werd. pa. Zeugn., in ungek. Stelle. Eilang. u. **Tüchtig u. praktisch 445** an ds. Zeitung.

Tücht. Fachmann mit nur langj. Zeugniss. u. gut. Empfehl., wünscht sich zu verändern. Werte Angeb. an **Hannemann, Molk. Lechenich** bei Köln. (510

Fachmann
im 33. Lebensjahre, verheiratet, 1 Kind,. in noch ungekündigter Stell., sucht Posten als Betriebsleiter oder Verwalt., am liebst. auf dem Lande. Selbiger ist 9 Jahre in leit. Stellg. tätig. Beste Erfahrungen auf dem Gebiete des Molk.-Wes., gute Umgangsformen mit den Landwirten. Pa Zeugnisse stehen zur Verfügung. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angebote erbeten unter **R. W. 504** an diese Zeitung.

Arbeitsfreudiger, strebsamer
solider Gehilfe
25 Jahre, sucht Dauerstellung. Selbiger ist mit allen Fach- u. Kontor-Arbeiten best. vertraut und an selbständig., flottes, sauberes Arbeiten gewöhnt. Frdl. Angebote unt. **Zuverlässig 623** an diese Zeitung.

Energisch. Gehilfe
z. Zt. in ungekünd. Stellung als erster Gehilfe tätig, mit allen Verrichtungen eines modernen Betriebes vertraut, u. im Besitze d. Reifezeugnisses für Untersekunda, sucht passende Stellung in größerem Betriebe, um weiter vorwärts zu kommen. Ang. u. **Treudeutsch 598** an diese Zeitung.

Gehilfe
18 J., Kenntnisse in Quarg- und Camembert-Herstellung, sowie in allen Molkereiarbeiten, vertr. mit Buchführ. u. Monatsabrechn., s. Stell. Verstehe auch mit Pferden umzugehen. (551
Robert Erzfeld
Hannover, Osterstraße 11.

Gehilfe, 23 Jahre alt, mit jeder Maschine vertr., ebenso in Butterei, Käserei, sow. auch in der Annahme, sucht zu bald Stellung. (555
Hartge, Großenrode
Post Nörten, Göttingen.

Molk.-Gehilfe
20 Jahre alt, mit allen Facharbeit., sowie Tilsiter- und Backsteinkäserei bestens vertraut, sucht zum 20. 1. 25 Stellung. Angebote mit Gehalts-Angabe erbittet (553
E. Götze
Rotenkamp, Hof Nr. 13
Braunschweig.

Gehilfe
20 Jahre alt, in noch ungekündigter Stellung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Februar oder etwas später anderweit Stellung. **Friedr. Fricke, Magdeburger Molk.**

Achtung Molkereibesitzer!
Landwirt (Inspektor), 23 J. a., gedienter Ulan, gut. Pferdepfleger, sich Fahrer, sucht, weil sein Beruf überfüllt, (635
Vertrauensstelle
auch als Kutscher oder ähnliche Beschäftigung. Gegend gleich.
Alfred Herbst, Gr. Jschdaggen
Post Schillkojen, Ostpr.

Tücht. Molk.-Gehilfe, vertr. mit all. Molk.-Arbeit., sowie Abrechn.-Wes., s. z. 15. Jan. Dauerstellg. Angebote erb. **Willi Grothe, Solpke,** Altmark. (540

Ehrlicher, solider
Molkereigehilfe
21 Jahre, sucht zu sofort od. 1. Febr. Stellung in Molkerei od. Käserei. Selbig. ist in allen Facharbeit. gut bewandert. Gute Zeugn. vorhand. Familienanschluß erwünscht. W. Angebote unter **R. K. postlagernd Frankfurt** a. d. Oder. (539

Solider, zuverlässiger
Molkereigehilfe
durchaus geschäftstüchtig mit kaufmännischer Bildung und bess. Schulbildung,
sucht Stellung
wo er eventl. Gelegenheit hat, sich in Käserei auszubilden. Gefällige Angebote unter **584** an diese Ztg.

Molkereigehilfe, 24 J. alt, groß u. kräft., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. 1. oder 15. 1. 1925 Stellung. Angebote erb. (9352
H. Jahns
Osterwieck a. Harz.

Strebs. Gehilfe, vertr. mit allen Molk.-Arbeit., gute Kenntnisse in der Hart- u. Weichkäs., s. z. 15. Jan. Stellg. Werte Angeb. erb. **W. Heitmann, Molkerei Rachow,** Post Gr. Roge, Mecklenburg. (452

Molkereigehilfe
22 Jahre, mit allen Facharbeit. vertraut, auch im Besitz des Führerscheins 3 b, doch in ungekündigter Stellung, sucht zu dem entsprechend. Zeitpunkt Stellung. Gegend gleich. Gute Zeugnisse. Angebote unt. **552** an diese Zeitung.

Jg., kräft. Gehilfe
21 Jahre alt, mit allen Arbeiten d. Molkereifaches vertraut, kann auch gut mit Pferden umgehen, sucht Stellung. Kann die Stelle sofort antreten. Gefäl. Angebote erbittet
Friedrich Götze, Hannover
per Adr.: Jng. **Beuche**
Bronsartstraße 5 IV.

Molkereigehilfe
an selbständiges Arbeiten gewöhnt, der auch mit der Lichtanlage vertr. ist, sucht zum 1. Februar Dauerstell.
H. Gerull bei **Müller**
Stolbek bei Tilsit, Ostpr.
Stolbekerstraße 73.

Suche für zuverläss., tüchtig. und ehrlichen (617
Gehilfen
wegen Abbrandes meiner Molkerei alsbald Dauerstellg. Derselbe hat während meiner Abwesenheit den Betrieb selbständ. geleitet, ist perf. in Hart- u. Weichkäs., führt kleine Reparaturen aus und ist kein Std.-Zähler. Werte Angeb. erb. direkt an den
Gehilfen Richard Jablinski
Montig bei Raudnitz i. Westpr.
Heinr. Freiwald, Molkereibes.

Jg., tücht. Gehilfe
20 Jahre alt, sucht sich zum 1. evtl. 15. Februar zu verändern. Selbig. ist schriftgewandt und absolut sicher im Rechnen. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Angebote erbittet der
1. Gehilfe
der Molkerei Brunau
Altmark. (642

Jg. Molk.-Gehilfe
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung. Selbiger ist 20 J. alt, mit Kessel, Maschin., Separatorbedien. vertr., u. scheut keine Arbeit. Gehalt Vereinbarung. Gegend auß. Ostpr. gleich. Um frdl. Angebote bittet **Walt. Herbst, Gr. Jschdaggen,** Post Schillkojen, Ostpr. (639

Suche für meinen Bruder, 20 J. alt, solide und zuverlässig, zum baldigen Antritt Stellung als (549
Gehilfe.
Angebote erbittet
Stahl, Molkereiverwalter
Berchen, Krs. Demmin.

Jg., kräft. Molkereigehilfe
18 Jahre alt, sucht zum 1., 15. oder einige Tage später Stellung. Selb. ist vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei, □, Limburger, Romadur, Camembert, Stang.- u. Harzkäserei. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Werte Angebote an **Kurt Troche, Molkerei Ober Stefansdorf,** Kreis Neumarkt. (488

Tüchtiger Tilsiter-Käser
23 J. alt, der an selbst. Arb. gew. ist, sucht z. 7. März od. früh. Stelle nach Westfl. als **Betriebsleiter, 1. Gehilfe, Gutskäser** od. in **Butter-Großhandl.** Selb. ist ehrlich u. zuverl. u. ist vertr. m. Masch., Kess., Butt., Schweinem. u. elektr. Lichtanlage. Selb. hat a. d. letzt. Stelle ein. Betr. m. 5000 Ltr. tägl. selbst. geleitet. Er ist Herstell. v. Ia Tils. u. Limb.-Käse. Gute Behandl. erw. Pa. Zeugn. vorh. Gefl. Angeb. m. Geh.-Ang. sind zu richt. an Käsereigeh. **Paul Gerull, Skerdienen** bei Seßlucken, Krs. Insterburg, Ostpr.

Suche für meinen Sohn, 15 Jahre alt, zum 1. April eine (580
Lehrstelle
in größerer Molkerei. Angeb. an
H. Grünhage, Molkerei Achim
bei Börßum.

Die kaufmännische und technische Leitung unserer Molkerei, verbunden mit Filialbetrieb in benachbarter Krs.-Städt und mit ausgedehnt. Milchversand, sow. Schweinemästerei, soll sofort erfahrenem

Molkereifachmann

übertragen werden. Schriftl. Meldungen sind zu richten an den Vorsitzenden des Vorstandes, Herrn Gutsbesitzer Richard Schlegel, Gr.-Gräfendorf, Post Lauchstädt, Kreis Merseburg. (783

Molk.-Genoss. Schafstädt e. G. m. u. H.

Tücht., selbständig arbeitender

Gehilfe

wird für sofort gesucht. Selb. muß vor allem tücht., zuverl. Käser sein. Gehalt 60 ℳ bei freier Station und Kassen. (797

Dampfmolkerei Schönau Bezirk Oppeln.

Tücht., ehrl. Gehilfe

für alle vorkomm. Arbeiten sof. gesucht. Gute Behandlung wird zugesichert. Lohn nach Übereinkunft.

Anton Day, Molk. u. Milchhandlg. Düsseldorf, Birkenstr. 107.

Suche einen fleißigen, led., ält.

Gehilfen

der selbständ. garant. einwandfreien Harzkäse herstellen kann und in der Lage ist, seine Fähigkeiten durch pa. Zeugnisse nachzuweis. Gehalt mon. 60 ℳ, freie Station u. Kassen. Angebote unter 775 an diese Ztg.

Zuverlässiger, junger (780

Gehilfe

und eine junge, evangelische

Meierin

für unseren städt. Betrieb zum 20. resp. 1. Februar gesucht. Zeugnisabschriften, Gehaltsford. u. Altersangabe erbeten an

Molk. Kirchhain, N.-L., Bahnhof.

Suche zum 1. 2. oder etwas früher einen erfahrenen (779

Weichkäser

Derselbe muß spez. Camembert und Romadur herstellen können und für gute, haltbare Ware aufkomm. Gut. Gehalt wird zugesichert. Angeb. an

Dampfmolkerei Meinershausen Bez. Bremen.

Suche zu sofort selbständ. (811

Harzkäser.

Ders. muß für konkurrenzfäh. Ware garantieren und evtl. eine kl. Kaut. (Monatsgehalt) stehen lassen. Gehalt nach Übereinkunft. Eilangeb. unter 250 M. Z. postlag. Beuthen, Oberschlesien.

Sohn achtbarer, treudeutscher Eltern, findet zu Ostern, auch früher, in modern. Betrieb Aufnahme als

Lehrling.

Genoss.-Meierei Tielen Post u. Bahn Erfde, Kr. Schleswig. C. Meyer, Betriebsleiter.

Gesucht eine (581

Meieristin

welche im Buttern und Käsen bewandert ist. Reisegeld wird evtl. nach 3 Monaten vergütet.

J. Thiele Altona, Fischers Allee 75.

Suche zu sofort eine (456

Meierin

die mit Herstellung von Butter und Tils.-Käse vollkomm. vertraut ist. Nur Bewerberinnen mit guten Empfehlungen, die gegebenenfalls Betrieb mit tägl. Milchquantum von 3500 Liter selbständ. leiten können, kommen in Frage.

Wohlgemuth, Gutsbes. Mägdeberg, Post Neatischken Krs. Niederung, Ostpreußen.

Suche eine (453

Kontoristin

welche mit Schreibmasch., Stenographie und kompl. Buchführg. vertraut ist.

Molkerei Liebenthal Bezirk Liegnitz.

Ich suche zum 1. oder 15. Februar 1925 eine tüchtige, schreibgewandte

Meierin

für Betrieb und Mithilfe im Haushalt. Gefl. Angeb. nebst Gehaltsangabe erbittet (575

H. Ringel, Dampfm. Leerhafe Leerhafe i. Ostfr., Stat. Wittmund.

Tücht. Meierin

mit guten Zeugnissen zur Camembert-Fabrikation sucht bei 45,— ℳ Gehalt und freier Station (443

Dominium Klecewo, P. Mlecewo Krs. Stuhm, Westpreußen.

Suche selbständige, tüchtige (500

Meierin

25—30 Jahre, die einen erstklassig. Tils. Käse herstellt, für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Gutes Gehalt, Dauerstellung. Angeb. mit Zeugn.-Abschriften an

H. Witzmann, Molk. Bramstädt Krs. Belgard i. Pommern.

Gesucht für sofort oder 15. Jan. junge, tüchtige, solide (465

Meierin

Gehalt nach Übereinkunft.

G. Hohmuth, Molk. Wepritz bei Landsberg a. W.

Gehilfenstelle besetzt. Für frdl. Bewerbungen besten Dank. (661

Molkerei-Genossensch. Dahme, M. H. Kliewer.

Den vielen Bewerbern z. Nachricht, daß die ausgeschriebene Obermeierstelle besetzt ist. (808

Molkerei Alfeld.

Stellen-Gesuche.

Intelligent. Fachmann, 28 Jahre alt, der auch in Weichkäserei gute Erfahrung hat, sucht sofort Stelle.

E. Jäger, Molkerei Behrenbostel bei Hannover.

Gesucht wird v. strebs. Fachm. e. **Verwalterstelle**, wo ihm Gelegenh. gebot., sich zu verheir. Suchend. ist 29 J. alt, mit sämtl. Facharb. best. vertraut u. hat Molk.-Schule besucht. Kaution v. 3—4000 ℳ kann gestellt werden. Prima Zeugnisse und Referenzen stehen zur Verfügung. Angebote unter Nr. 800 an diese Zeitung.

Reisevertreter.

Fachmann, 35 Jahre, äuß. tüchtig, wirklich gute Kraft, im Umgang mit Kundschaft angenehm, redegewandt, sucht bei gut eingeführter Firma, gleich welcher Art, Stellung als Reisender oder Platzvertreter. Gefäll. Anebote erbeten unter 769 an diese Zeitung.

Direktor oder Geschäftsführer.

Aeußerst tüchtiger, strebsam. Fachmann in den besten Jahren, kaufmännisch, praktisch, wie in allen Zweigen des Faches auf der Höhe, sucht passenden Wirkungskreis als Direktor oder Geschäftsführer. Empfehlungen zur Seite. Gefl. Angebote erbet. unt 770 an ds. Zeitung.

Lehrling

Suche für einen wirklich tüchtigen, bescheidenen, strebsamen jungen Mann, welcher noch 1½ Jahre lernen muß, wegen Auflösung des jetzigen Betriebes zur weiter. Ausbildung gute Stellung. Selbiger ist in allen Zweigen gut vertraut und reflektieren daher nur auf gute Stellung, wo eine gute Ausbildung zugesichert wird. Gefl. Angebote unter 771 an diese Zeitung.

Junger Kaufmann

der Molkereibedarfsartikel-Branche in ungekündigter Stellung, mit guten Kenntnissen im Ein- und Verkauf, Buchführung, Expedition, Reise, Korrespondenz und sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenzen zu sofort oder später Stellung. Werte Angebote unter **766** an diese Zeitung.

25jähriger Rheinl. sucht möglicht bald Stellung in Molkerei-Großbetrieb am liebsten in Stadtbetrieb als

Buchhalter

oder ähnl. Posten. Mit Milchannahme usw. vertr., ebenfalls mit sonstigen vorkommenden Büroarbeiten. Landesproduktenbranche auch bew. Angeb. unter Chiffre 757 an diese Zeitung.

Nationalgesinnter Gehilfe

sucht zum 1. Februar Stellung in Romadur-, Delikateß-Backstein- oder Harzkäserei. Garantiert für gute Ausbeute. Werte Angebote unter L. S. 895 an diese Zeitung erbeten.

Suche für mein. Sohn, welcher 21 Jahre alt ist, e. **Lehrstelle** in größ. Molkerei. Selb. hat 1¼ Jahr gelernt in Harzkäserei und Camembert sow. sämtlichem Maschinenbetrieb. Gutes Zeugnis kann vorgelegt werden. Größ. Betrieb bevorzugt. Antr. z. 1. Februar. (760

Heinr. Sennholz, Schneidermeister **Dolgen**, Post Sehnde, Hann.

Strebsamer

Gehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung. Derselbe ist mit Kessel, Maschinen, Ahlborns Kühlanlage, Butterei u. □-Käserei gut vertraut. Gefl. Angebote erbeten an (759

Paul Wittholz, Molkereigehilfe **Sassenburg**, Krs. Saatzig Pommern.

Junger, fleißiger, tüchtiger

Gehilfe

21 J. alt, sucht für sofort Dauerstellung. Selb. ist mit all. Facharbeiten vertraut. Werte Angeb. erb.

Alfred Krueger, Daehre, Altm.

Junger, lediger, selbständiger

Harzkäser

16—20 J. alt, in die Nähe Leipzigs zu sofort oder 1. Februar gesucht. Ders. muß für e. gute Ware garantieren, für später die **Meisterstelle übernehmen**. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung mit oder ohne freie Station unt. **C. S. 761** an ds. Zeitung.

Lediger Harzkäsemeister

welcher auch m. Blauschimmelkäsen bewandert ist und für gute Ware garantiert, für sofort gesucht in e. mittlere Käserei in Sachsen. Bewerbungen mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter **P. C. 762** an diese Zeitung.

Verheirateter Weichkäser

sucht Stelle, spez. Cam.- u. Briekäse sow. Allgäuer Dess.-Käse. Würde si chauch mit 1000 Mark **beteiligen.** Meld. u. **M. 764** an ds. Zeitung.

Junger Mann

ein Jahr gelernt (796

sucht

zwecks weiterer Ausbildung

passende Stellung.

Angebote unter **A. N. 134** an **Rudolf Mosse, Magdeburg.**

Suche f. meinen Sohn, 15 Jahre alt, welcher Ostern die Schule verläßt, (kräftig u. willig) (802

Lehrstelle

in mittlerem Betriebe, wo auch Milchversand.

Joh. Steeger, Hamburg Spaldingstraße 24.

Suche für meinen Sohn, der in allen Zweigen des Molkereifaches erfahren ist, Stellung als (794

Obermeier

oder sonstigen Vertr.-Posten.

Alter 25 Jahre. Antritt kann sofort erfolgen. Angebote erbittet

Soest, Wiesenstraße 32. **H. Hartmann.**

Heiratsgesuch!

Besitzerssohn, Fachmann, 25 J., 1,75 Meter groß, dunkel, evangl., stattl. Erscheinung u. angenehmes Aeußere, wohnhaft Prov. Hannov., wünscht zwecks Heirat in Briefwechsel zu treten mit hübsch., tüchtiger Fachmannstochter od. Meierin im Alter von 23—26 Jahren. Etwas Vermögen oder Aussteuer erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Gefl. Zuschriften mit neuest. Bild, welches zurückgegeben wird, unter **E. L. 449** an ds. Zeitung erbeten.

Suche für meinen Bruder, ledig, 38 Jahre alt, evgl., stattl. Erschein., Besitzer einer schuldenfr. Harzkäserei mit schön. Ländereien, in ein. schön. Ort Prov. Sachsen, passende

Lebensgefährtin.

Damen, welche in der Harzkäserei bewandert sind, und gute Umgangsformen besitzen, bitte ernstgem. ausführl. Angebote einsenden unt. **Eheliches Glück 763** an diese Ztg.

Tücht., strebs. Fachman mit etwas Vermögen, ist Gelegenheit geboten, in städtischem Betrieb

einzuheiraten.

Angebote mit näheren Angaben u. **W. E. 649** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Suche mich mit 1000 Mark **tätig zu beteiligen.** Am liebsten Camembert-Käserei. Meld. unter **765** durch ds. Zeitung.

Butterfertiger

1500 bis 2000 Liter Rauminhalt, gebraucht, aber gut erhalten, wie ganze Meiereieinrichtg. zu kauf. gesucht. Angebote mit Preis an (745

W. Jacobsen, Schenefeld Post Altona-Bahrenfeld.

Preiswert gebe ab:

1 **Rahmpasteur**, ob. Antrieb, Marke „Bayer", ca. 200 Ltr. Stdlstg., tadellos erhalten, fast neu
1 **Hand-Kesselspeisepumpe**, 80 Liter Stundenleistung (752
1 **Scheibenschrotmühle**, ca. 5 Zentn. Stdlstg., Marke „Perakliet"
1 **Transmission**, 1.80 Meter lang, 40 mm. stark, mit 4 Scheiben und 2 Lagern
1 **große Scheibe**, 1 m. Durchmesser, 15 Ztm. breit, 40 mm. Bohrung.

Die Sachen sind gebraucht, aber tadellos gut erhalten.

Dampfmolk. Kattenau Krs. Stallupönen, Ostpreußen.

Prima Harzkäse

Inhalt ca. 4 Pfd. pro Kiste, gibt noch laufend ab (791

Käsefabrik Gr. Schmöllen Krs. Züllichau.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 13. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: flau.

Leeuwarden (Holland), 9. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute 235 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 241—245 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die lustlose flaue Stimmung hält an und fehlt selbst zu weiter ermäßigten Preisen jede Kauflust. Die ankommenden Zufuhren mußten größtenteils zu Lager genommen werden, und ging die Notierung unter diesen Umständen weiter zurück. Die anderen deutschen Märkte, sowie auch das Ausland liegen gleichfalls sehr ruhig und ermäßigte Hamburg die Notierung um 20 Mark, Köln um 10 Mark, Kopenhagen um 46 Kronen. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter geworden und haben die Packer ihre Forderungen ermäßigt. Hier bewegt sich das Geschäft in unverändert ruhigen Bahnen. Die amerikanischen Forderungen sind: Steamlard Dollar 39, Purelard Dollar 40,25 Basis ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 10. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Die Verhältnisse auf dem Buttermarkte haben sich nicht gebessert. Der Milchüberfluß bewirkt eine beträchtliche Zunahme der Butter-Produktion, wodurch ein Ueberangebot in Butter entstanden ist. Die Molkereien, welche sonst umherziehende Händler mit Butter versorgen, sind jetzt im Nachteil, und sind Urheber der flauen Geschäftslage.

Bremen, 9. Januar. Bericht der Firma Herm. Schwarz. In der verflossenen Berichtswoche lag das Geschäft außerordentlich ruhig; auch die weiteren erheblichen Preisermäßigungen der Berliner, Hamburger und Kopenhagener Notierungen konnten eine Belebung des Geschäftes nicht herbeiführen. — Allgemein übersteigt das Angebote die Nachfrage. Ausländische Butter stellte sich für den hiesigen Platz zu hoch; es sind genügend Zufuhren in feinster deutscher Butter vorhanden und die Abgeber sind bestrebt, die Butter zu irgend einem annehmbaren Preis unterzubringen. Da die heutigen Preise im allgemeinen nicht als übermäßig hoch bezeichnet werden können, so ist es möglich, daß sich das Geschäft nach und nach wieder etwas beleben wird.

Käse.

Leeuwarden (Holland), 9. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Co. Notiert wurden heute 20proz. Käse mit 82—88 holl. Gulden, 30proz. Käse mit 94—100 holl. Gulden, 40proz. Käse mit 116 bis 120 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 10. Januar. Bericht über den Zuchtviehmarkt. Auftrieb 120 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 23—31 M, 8—12 Wochen alte 31—40 M, 3—4 Monate alte Läufer 40—50 M. Handel: mittel, Markt geräumt.

Bremen, 12. Januar. Bericht über den Schweinemarkt. Auftrieb: 1643 Stück. Bezahlt wurde für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfennigen: 1. 71 bis 72 für 509 Stück, 2. 69—70 für 650 Stück, 3. 66—68 für 307 Stück, 4. 60 bis 65 für 119 Stück. Unverkauft 58 Stück. Geschäftsgang ruhig.

Frankfurt, 12. Januar. Bericht über den Frankfurter Viehmarkt. Auftrieb: 374 Ochsen, 61 Bullen, 882 Kühe und Färsen, 408 Kälber, 4009 Schweine. Tendenz bei Rindern und Kälbern rege, bei Schweinen Ueberstand. Preise: Ochsen: 1. 52—57, 2. 42—50, 3. 38—40; Bullen: 1. 45—50, 2. 38—40; Kühe und Färsen: 1. 50—57, 2. 40—48, 3. 38—39, 4. 32—39, 5. 20—30, 6. 14—19; Kälber: 1. 62—68, 2. 54—60, 3. 44—52; Schweine: 1. 68, 2. 60—67, 3., 4. und 5. 68—70, 6. 55—65.

Köln, 12. Januar. Bericht über den Kölner Viehmarkt. Auftrieb: 528 Ochsen, 103 Bullen, 602 Kühe und Färsen, 1429 Kälber, 4336 Schweine. Tendenz: bei Rindern ruhig, bei Kälbern sehr langsam, zum Schluß geräumt, bei Schweinen sehr langsam, Ueberstand. Preise: Ochsen: 1. 55 bis 60, 2. 47—52, 3. 35—43, 4. 22—30; Bullen: 1. 45—50, 2. 38—43, 3. 33—37; Kühe und Färsen: 1. 52—55, 2. 44—48, 3. 32—40, 4. 18—30; Kälber: 1. 80, 2. 75—80, 3. 65—70, 4. 52—60; Schweine: 1. 65—70, 2. 70 bis 74, 3. 68—73, 4. 60—65; Sauen: 58—65.

Leipzig, 12. Januar. Bericht über den Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 713 Rinder, 454 Kälber, 2449 Schweine. Tendenz: bei Rindern und Kälbern langsam, Schweine sehr langsam. Preise: Ochsen: 1. 50—55, 2. 42—49, 3. 26—41; Bullen: 1. 48—52, 2. 42—47, 3. 33—41; Kühe u. Färsen: 1. 50—55, 2. 42—49, 3. 30—41, 4. 20—29; Kälber: 1. —, 2. 68—72, 3. 55 bis 67, 4. 40—54; Schweine: 1. 70—74, 2. 73—74, 3. 66—69, 4. und 5. 55—65.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 12. Januar. Die aus Nordamerika neuerdings gemeldete Preissteigerung fand den Markt für effektive Ware nicht sonderlich zugänglich, da der Grundton desselben ohnehin fest war, man aber bei einer zu großen Erhöhung der Forderungen ein Nachlassen der Kauflust befürchtete. Weizen hatte sehr kleines Geschäft, Roggen nahmen die Mühlen äußerst vorsichtig auf. Mehl still. Hafer lag ganz besonders fest, da das Angebot sehr knapp war. Futtergerste notierte ebenfalls höher. Die Nachfrage nach Braugerste hielt sich in engen Grenzen. Für Melasse zeigt sich mehr Beachtung. Oelkuchen und Kleie waren nur zu erhöhten Preisen erhältlich. Oelsaat fest bei kleinen Umsätzen. Bei wenig lebhafter Beteiligung und leicht schwankenden Kursen war der Grundton im handelsrechtlichen Lieferungsverkehr fest auf Zurückhaltung der Abgeber. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 239—243 (238—242), März 270 (269), Mai 281—280,5—281—279,50 (282), Roggen, märkischer 230—236 (228 bis 234), Januar — (246), Februar 253—254 (—), März 261 (250), April 265 (—), Mai 270,50—271,50 (271—269,50), Gerste, Sommer- 282—294 (280—292), Futter- 202—220 (200—218), Hafer, märkischer 179—186 (166 bis 184), pommerscher 167—178 (164—175), März 209,50, westpreußischer 217,50 (220—223), Mais (loko Berlin) 220—222, Mai 211,50, Weizenmehl 32,35—35 (32,50—34,25), Roggenmehl 32,25—34,25 (31,75—34,50), Weizenkleie 16 (16), Roggenkleie 15,50 (15,40), Raps 405 (405), Leinsaat 420 bis 425 (420—425), Viktoriaerbsen 31—34 (31—35), kleine Speiseerbsen 20—23 (20—23), Futtererbsen 19—20 (19—20), Peluschken 16—17 (16 bis 17), Ackerbohnen 18—20 (18—20), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen, blaue 11,50—13 (11,50—13), gelbe 16—16,50 (16—16,50), Serradella, neue 16—18 (16—18), Rapskuchen 18,20 (18—18,2), Leinkuchen 26 (26), Trockenschnitzel 9,30 (9,30—9,50), Torfmelasse 9,60—10 (9,60—10), Kartoffelflocken 19,50 (19,20—19,50).

Hamburg, 12. Januar. Getreide. Markt eröffnete in befestigter Haltung. Geschäft ruhig. Es notierten in Rm. je 1000 Kg.: Weizen 240 bis 245, Roggen 235—240, Hafer 190—195, inländ. Gerste 225—265, ausländische Gerste 220—240, Mai 214—218. — Oelsaaten. Raps 21—22 Rm. Leinsaat 22—23 holländische Gulden.

Madeburg, 12. Januar. Weizen: 11,70—11,90 stetig, Roggen 11,90 bis 12, stetig, Hafer 10—10,25, stetig, Sommergerste 15,50—17,50, stetig.

Bremen, 12. Januar. Weizen: Borusso, 79 Kg. 15,70, Hartwinter 2 16, Rosafee 80 Kg. 15,90, Roggen, amerikanischer 2 14,10, La Plata 14, russischer 15, Gerste: Donau 11—11,20, russische 11,10, La Plata 11,05, amerikanische Malzgerste 11,20, Hafer: deutscher 10,30—10,90, La Plata 10, Kanada Western 2 11,80, do. 3 11,40, Mais: La Plata 10,90, Donau Galfor 10,90.

Mannheim, 12. Januar. Weizen, inländischer 25—26, ausländischer 21—33,50, Roggen, inländischer 24,50—25,50, ausländischer 27,50—28,50, Hafer, inländischer 19—21, ausländischer 20—24, Braugerste 28,50—33, Mais mit Sack 23, Luzerne, Kleeheu, Rotklee, Wiesenheu, Preßstroh, gebündeltes Stroh unverändert. Weizenkleie 14—14,50, Weizenmehl 39—42, Roggenmehl 36—38,25. Tendenz: fest.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 5 — Hildesheim, den 15. Januar 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Nützliche u. schädliche Pilze der Milchwirtschaft sowie die Bedeutung und Anwendung von Reinkulturen bei der Butter- und Käseherstellung.

Von Dr. Frieber

Bakteriologe und Nahrungsmittelchemiker.

(Wissenschaftlicher Hilfsarbeiter am Bakteriologischen Institut der Preußischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Kiel. Institutsdirektor: Prof. Dr. Henneberg.)

(Schluß.)

Die Bedeutung der Reinkulturen für die Käserei.

Während man bei der Butterei schon weitgehend zur Pasteurisierung der Rohprodukte, des Rahms und der Magermilch übergegangen ist, hat das Verkäsen pasteurisierter Milch noch längst nicht in dem Maße Anwendung gefunden, wie es hätte bereits geschehen können. Solange wir daher nicht die fast keimfreie Milch von der Kuh frisch verkäsen können, solange werden Käsefehler, wie Blähen und Laufen, unvermeidlich sein. Namentlich das Ablaufen der Weichkäse sowohl in der Labkäserei, wie in der Sauermilchkäserei ist ein großes Übel. Wer kennt nicht das Fließen der Harzkäse, der Camembertkäse, der Limburger- und Romadurkäse! Selbst die den Übergang zu den Hartkäsen darstellenden Tilsiter Käse leiden unter dem Randweichwerden.

Die Harzkäserei.

Besonders in der Harzkäserei treffen wir mit den genannten Fehlern einen der wundesten Punkte. In den Sprechsaalartikeln und den Briefkastenanfragen der Fachzeitungen kann man fast regelmäßig Besprechungen über diese Fehler finden. Das hat aber seine besondere Bewandnis. Während man nämlich früher dem Quarg nach dem Formen Zeit ließ, in langsamer, aber natürlicher Weise zu reifen, ging es der Harzkäseindustrie aber nicht mehr schnell genug, bis sie mit Verkauf der Käse ihr Geld wieder herein bekam. Man griff zur sog. Schnellreife mittels Natron. Die Folge davon war, daß die durch die Lebenstätigkeit der Milchsäurebakterien gebildete Säure durch Zusatz von Natriumbikarbonat künstlich abgestumpft wurde. Die Rotbakterien der Randschmiere, die nur bei schwach alkalischer Reaktion gedeihen und die Reifung fortsetzen, konnten nun schon weit früher ihre Tätigkeit beginnen. Aber auch das ging noch zu langsam. Denn das Wachstum der Rotbakterien und ihre Farbstoffproduktion braucht immerhin eine gewisse Zeit. Man wußte auch da Rat und ersetzte die auf natürlichem Wege sich bildende bakterielle Rotschmiere durch Käsefarbe, mit der man die Käse bestrich. Doch damit traten auch schon unerwünschte Erscheinungen auf. Oftmals begann der Käse dann abzulaufen, anstatt von außen nach innen allmählich weich zu werden. Dies zeigt, daß man eben nicht ohne ein gewisses Wagnis den natürlichen Reifungsvorgang gewaltsam beschleunigen kann. Man darf nämlich nicht vergessen, daß durch künstliche Entsäuerung mit Natron, sowie durch Ausschaltung der Rotschmierbakterien dem Harzkäse viel von seinem natürlichen Schutz genommen ist.

Bekommen auf der Oberfläche stark eiweißabbauende, eiweißlösende Pilze, also Mykodermen und Oidien ,die Oberhand und gesellen sich dazu noch Fäulnispilze, so ist der Käse unrettbar verloren, weil die Säure des Kerns, sowie die Rotschmierbakterien den schädlichen Pilzen nun keinen Widerstand mehr entgegensetzen können.

Bedauerlich ist es, daß der Quargbereitung oft nicht die nötige Sorgfalt gewidmet wird. Doch solange man nicht lernen wird, daß Quarg eben kein „Quarg", also durchaus kein Abfallprodukt sein sollte, welches man glaubt, aus sonst nicht mehr verwertbarer Milch immer noch herstellen zu können und solange man dazu nicht ganz tadellos verzinnte rostfreie Wannen verwendet, solange man meint, das Ansäuern mit Buttermilch vornehmen zu können, mit einer Buttermilch, die nicht von einem mit Rahmsäurungskultur angesäuerten Rahm stammt, solange werden wohl die Klagen über fehlerhafte Harzkäse nicht verstummen. Die Gewohnheit, Rahm mit gewöhnlicher Buttermilch anzusäuern, verschwindet zum Glück immer mehr. Wir müssen schließlich aber dahin kommen, daß wir auch der Quargherstellung die gleiche Pflege angedeihen lassen wie z. B. der Herstellung von Camembertkäse oder der Bereitung von tadelloser Sauerrahmbutter. Das Ansäuern der Magermilch zur Quarggewinnung sollte daher nur mit Säuerungskultur geschehen, die in gleicher Weise wie die Rahmsäuerungskultur fortgezüchtet wird. Wo nicht eine tadellose frische Magermilch zur Verfügung steht, ist es zu empfehlen, die Milch der ½ stündigen Dauererhitzung auf 60—63 Gr. Cels. zu unterziehen.

Leider wird die Harzkäsefabrikation wie sonst kein anderer Zweig der Käsefabrikation von Fehlschlägen betroffen. Dies hat seine Ursache wohl darin, daß der Quarg zumeist in getrennten Betrieben hergestellt und zu Harzkäsen weiter verarbeitet wird. Die Molkerei, die den Quarg gewinnt, kennt oft garnicht die Schwierigkeiten. die der Harzkäsefabrikant nach vielen Monaten hat, wenn er den Quarg zu Käschen formt, die dann schwarz werden und ablaufen. Daß sich der Handel des Quargs bemächtigt hat und daß der Quarg oftmals erst nach einem halben Jahre weiter verarbeitet wird, ist nicht die Schuld der Molkereien. Es gibt Quarg, der auch nach langem Lagern noch tadellose Harzkäse liefert, wie es auch frischen Quarg gibt, aus dem nur abfallende Käsequalitäten zu erwarten sind. Jedenfalls wäre es zweckmäßig, wenn manchmal die Molkerei das Endprodukt sehen könnte. Nur noch wenige Molkereien sind es heute, die ihren eigenen Quarg auf Harzkäse verarbeiten. Diese allein werden mit Erfolg bemüht sein, einwandfreien Quarg und daher auch tadellose Käse zu gewinnen.

Läßt sich der Quarg nicht alsbald auf Harzkäse weiterverarbeiten, so soll man ihn vor Infektion schützen; denn gerade saurer Quarg ist ein beliebter Nährboden für Mykodermen und Oidien, also Pilzarten, welche später die fertigen Käse verflüssigen können. Ganz besonders verhängnisvoll ist es, wenn der Harzkäsefabrikant die flüssigen Anteile, die sich manchmal auf dem Quarg in Fässern befinden, mit verarbeitet. Denn diese Suppe ist nichts weiter als eine Reinkultur von Schädlingen. Entfernt man die Suppe, so hat man vielleicht 2—5 Prozent Materialverlust, versucht man sie aber noch durch Vermischen mit gutem Quarg zu retten, so kann das derart katastrophale Folgen haben, daß man einen Verlust von 100 Prozent, also eine Fehlproduktion der ganzen Ware zu verzeichnen hat. Einen solchen verlustreichen Fall habe ich vor 2 Jahren in einer Harzkäserei selbst erlebt, und ich glaube, daß der betr. Käsereibesitzer niemals wieder versuchen wird, bereits verflüssigten Quarg noch retten zu wollen.

Sollen schädliche Pilze auf dem Quarg ferngehalten werden, so genügt es nicht, die Milch zu pasteurisieren und mit Säuerungskultur zu fällen, sondern es müssen auch die zum Auspressen des Quargs verwendeten Säcke durch Auskochen vorher gründlich von schädlichen Pilzen befreit sein, weil gerade die saure, milchzuckerhaltige Quargmolke ein ausgezeichneter Nährboden ist, auf dem die verflüssigenden Pilzarten üppig gedeihen. Ebenso sollten auch die Quargfässer vor ihrer Füllung mit Dampf oder kochendem Wasser ausgebrüht sein.

Von Reinkulturen, die man bei der Fabrikation von Harzkäse verwendet, kommen 2 Arten in Frage. 1. die Säuerungskultur, eine Reinkultur von Milchsäurebakterien, etwa Streptococcus lactis und cremoris, welche die gleiche sein kann, wie die Rahmsäurungskultur und 2. die sog. Käserotkultur, eine Kultur von Bakterien, die den gelbroten Farbstoff erzeugen und den Käse reifen lassen. Die Käserotkultur wird in Mengen von etwa 1 : 100 000, also 1 Liter auf 2 Zentner Quarg oder mehr, gleichzeitig mit den Salzen und dem Natronzusatz gegeben. Doch ist die Zugabe nicht regelmäßig nötig; denn wenn die Stellagen mit dem Rotpilz infiziert sind, so genügt eine hin und wieder erfolgende geringe Zugabe, oder Bestreichen und Bespritzen der Käschen mit einer Blumenspritze.

Während die Säuerungskultur in der Käserei leicht und sicher in pasteurisierter Milch fortgezüchtet werden kann, ist dies bei der Rotkultur nicht der Fall. Da die Sporen der Bazillen durch das Pasteurisieren nicht abgetötet werden, so bleibt es nicht aus, daß die Sporen in der durch das Wachstum der Rotbakterien alkalisch werdenden Milch auskeimen, sich vermehren und mit der Zeit die Rotkultur und die Käse verderben; denn die Sporenbildner gehören, wie wir bereits gesehen haben, zu den heftigsten Eiweiß- und Kaseinzersetzern.

Der Vollständigkeit halber sei noch erwähnt, daß in der Magdeburger und Leipziger Gegend Harzkäse mit künstlichem Blauschimmel beliebt sind. Dieser Schimmel wird ebenfalls dem Quarg beigemischt oder auf die Käschen gespritzt.

Die Camembertkäserei.

Während es noch nicht lange her ist, daß in der Harzkäserei Reinkulturen verwendet werden, haben diese in der Camembertkäserei schon seit längerer Zeit Bedeutung erlangt. Um sie mit Erfolg anwenden zu können, muß man sich über den Reifungsvorgang des Camembertkäses klar sein. Bei der Reifung wird zunächst infolge der Lebenstätigkeit der Milchsäurebakterien aus dem Milchzucker Milchsäure gebildet. Auf der Oberfläche des nunmehr sauren Käses gedeihen, wie wir bereits des öfteren gehört haben, vorzüglich die Pilze, welche saure Substrate lieben. Das ist hier der weiße Camembertschimmel, der das Champignonaroma erzeugt und in dem Maße, wie er wächst und Mycel bildet, die Säure verbrennt und dadurch die Oberfläche für das Wachsen der Rotbakterien vorbereitet.

Nachdem der weiße Schimmel im Trockenraum einigermaßen entwickelt ist, kommt der Camembertkäse zur weiteren Reifung in die eigentlichen Reifungsräume, welche einen höheren Feuchtigkeitsgehalt haben müssen als die Trockenräume. Würde die Luft im Reifungsraum zu trocken sein, so würde der Schimmel zu stark wachsen, er würde schließlich eine dicke, lederige Pilzdecke bilden, unter welcher der Bruch verflüssigt wird. Bei zu großer Trockenheit können außerdem die Rotbakterien ihre Tätigkeit nicht beginnen; sie aber sind es gerade, die zu starkes Wachstum des Schimmels verhüten. Man kann und muß durch höheren Feuchtigkeitsgehalt, sowie durch öfteres Wenden und frühes Einschlagen der Käse in Stanniol, den Schimmel an zu starker Wucherung hindern. Aber auch die Rotkultur darf keineswegs zu stark wachsen. Wie wir an Versuchen ermittelt haben, genügen zur Reifung des Camembertkäses Milchsäurebakterien, der Camembertschimmel und Rotbakterien. Das früher empfohlene Oidium scheint wohl entbehrt werden zu können.

Wollen wir, daß unliebsame Pilze die Reifung des Camembertkäses nicht stören, so müssen wir diese ausschalten. Wir werden daher eine nicht ganz tadellose Milch ½ Stunde lang auf 63 Gr. pasteurisieren und ihr nach dem Abkühlen auf die Einlabungstemperatur vor dem Laben je 1 Promille Säuerungskultur, Camembertschimmel, sowie Rotkultur zufügen. Die Formen, Binsenmatten, Gestelle, sowie die Kellerwände und das Salz sollten vor allen Dingen frei von anderen Schimmelpilzen sein.

Außer dem weißen Camembertschimmel verwendet man in manchen Gegenden auch die blaue Abart, den sog. Blauschimmel. Besonderer Sorgfalt bedarf es, diesen Schimmel im Keller rein zu halten. Man sollte daher die Käse nur dann mit den Händen wenden, wenn die Hände vorher mit heißem Wasser gründlich gesäubert sind und man andere Käse vorher nicht angefaßt hat.

Die Reifung des Briekäses verläuft ähnlich wie die des Camembert-Käses, und es sind hier dieselben Kulturen anzuwenden.

Während man die Säurungskulturen in den Meiereien selbst fortzüchten kann, ist dieses bei den übrigen Kulturen nicht der Fall. Es ist aber auch garnicht nötig, regelmäßig die Schimmel- und Rotkulturen anzuwenden, wenn erst die Binsenmatten genügend infiziert sind. Nur wenn Infektionen mit fremden Schimmelpilzen auftreten, soll man auch alle Räume und Gerätschaften mit heißer dreiprozentiger Sodalösung behandeln oder mit frischer Kalkmilch streichen, der 1 Prozent Formalin (Formaldehyd) zugesetzt ist. (Die Kalkmilch soll aus möglichst frisch gebranntem Kalk durch Mischen von einem Teil Kalk mit 3 Teilen Wasser hergestellt sein.)

Die Limburger- und Tilsiter-Käserei.

Eine weitere Verwendung finden die Reinkulturen bei der Herstellung von Limburger- und Romadurkäsen, sowie von Tilsiter Käsen. Hier sind es in erster Linie die Rotbakterien, die zur Erzielung der roten Schmiere angewendet werden. Die Bildung der roten Schmiere ist wichtig, nicht nur, weil sie die Reifung von außen nach innen fördert, sondern sie bietet vor allem den Außenflächen der Käse einen Schutz gegen Schimmelpilze, welche sich gern auf den sauren Oberflächen und in den Bruchlöchern ansetzen, wo sie einem nicht wachsamen Auge leicht entgehen können. Wie wir von der Besprechung der Camembertreifung her wissen, wächst kein Schimmel, solange die Oberfläche noch feucht ist und Molken austreten. Wird aber nach einigen Tagen die Oberfläche trockener, so sind die günstigen Bedingungen für das Schimmelwachstum gegeben.

Romadur und Limburger Käse lassen sich auch aus dauerpasteurisierter Milch herstellen. Es muß dann jedoch der Milch vor dem Einlaben noch unbedingt eine Kultur von Milchsäurebakterien zugefügt werden. Während Romadur- und Limburger Käse, aus pasteurisierter Milch hergestellt, einen ausgezeichneten, reinen, angenehmen und milden Geschmack bekommen, ist es uns bis jetzt nicht geglückt, Tilsiter Käse, aus dauerpasteurisierter Milch mit gleichem Geschmack zu erzielen, wie wir ihn beim Tilsiter Käse aus roher Milch gewöhnt sind. Der Geschmack wird mehr holländerkäseartig. Man muß hier Mischungen von verschiedenen Bakterienarten verwenden.

Die Roquefortkäserei.

Eine besondere Gruppe bilden die Käse vom Charakter des Roquefort- und Gorgonzolakäses. Bei der Fabrikation dieser Käse wird Roquefort- bezw. Gorgonzolaschimmelpulver in die Bruchmasse eingestreut. Der grüne Schimmel wächst hier auch im Innern des Käses, weil ihm durch das künstliche Lochen Luft zugeführt wird. Wie wir es bereits vom Ranzigwerden der Butter durch Schimmelpilze her kennen, hat auch der Roquefortschimmel die Fähigkeit, das Fett zu zersetzen und dadurch den hier angenehmen und pikanten Roquefortkäsegeschmack zu erzeugen. Roquefortkäse mit dem echten grünen Roquefortschimmel hat niemals einen unangenehmen Geruch, ein solcher kann nur durch unechte Schimmel, z. B. das Penicillium commune hervorgerufen sein, das uns allen vom verschimmelten Brot her als widerlich riechend bekannt ist.

Es trifft sich günstig, daß in der Milch außer den vielen, oftmals unerwünschten Pilzarten fast immer auch die Vertreter der wichtigsten Bakterienarten, vor allen Dingen die Milchsäurebakterien vorhanden sind. Es gibt aber Fälle, wo durch besondere Umstände, z. B. durch schlechtes Kühlen am Orte der Milchgewinnung schädliche, unerwünschte Arten, wie die gasbildenden unechten Milchsäurebakterien, die Coli-aerogenes-Bakterien angereichert werden. Wir können es aber der Milch in der Molkerei und Käserei nicht ansehen, ob sie schlechte Arten in größerer Zahl enthält. Wir sind in der Käserei auch garnicht in der Lage, die Milch vor der Verkäsung durch die sog. Gärprobe auf das Vorhandensein von Gasbildnern prüfen zu können, da wir in den meisten Molkereien noch nicht einmal so weit sind, daß wir die zum Ansetzen der Gärprobe und der Reduktaseprobe geringfügige Einrichtung besitzen. Und wenn wirklich eine Käserei die Labgärprobe ansetzte, so kann sie nicht das Prüfungsergebnis, das etwa 20 Stunden dauert, abwarten. Doch einen Vorteil hat die Molkerei; sie kann bereits bis zum nächsten Tage diejenigen Mlichlieferanten herausfinden, deren Milch gut oder deren Milch mit Blähungserregern stark verunreinigt ist. Durch Salpeterzusatz hat man es dann in der Hand, die Blähungen zu unterdrücken, wenn Coli-aerogenes-Bakterien vorhanden sind, nicht jedoch, wenn Hefen die Ursache waren.

Immerhin kann in solchen Fällen durch Zugabe von Milchsäurebakterienreinkultur die Wirkung der Gasbildner unterdrückt werden, lediglich indem diese nach dem Massenwirkungsgesetz durch eine Überzahl von guten Bakterienarten in ihrer Lebensäußerung unterdrückt und fast ganz ausgeschaltet werden. Sicher ist jedoch dieser Weg der Einsaat von Reinkulturen in rohe Milch nicht. Zum sicheren Ziel führt nur die vorherige Abtötung der schädlichen Keime durch Pasteurisation.

Doch wie soll man pasteurisieren? Nach meiner festen Überzeugung gibt es hier nur den einen Weg der Dauerpasteurisierung, der ½ stündigen Erhitzung aller Milchteilchen auf 60—63 Gr. Cels.; denn die Dauerpasteurisierung ist die einzige wahrhaft schonende Erhitzungsart, welche die schädlichen Pilze vernichtet, den Rohmilchcharakter der Milch aber kaum verändert.

In großen Umrissen haben wir ein Bild von den für die Milchwirtschaft wichtigen Pilzen, sowie von der Bedeutung und Anwendung der Reinkulturen bekommen. Es sei nun nur noch kurz ein Vergleich mit dem Brauereigewerbe gezogen, mit dem das Molkereigewerbe manche Aehnlichkeit hat.

Während das Brauereigewerbe an Zahl der Betriebe viel kleiner ist, hat es schon seit Jahrzehnten die Bedeutung der Pilzkunde für die Sicherung der Gärungsvorgänge erkannt, und es dürfte wohl kaum eine Brauerei geben, die nicht mit einem Mikroskop ausgestattet wäre, mit dem regelmäßig die Reinheit des Gärgutes, die Hefereinzuchten, der Fortgang der Gärung überwacht werden. Außerdem gibt es wohl kaum einen Braumeister, der nicht im Institut für Gärungsgewerbe in Berlin oder in Weihenstephan eine gründliche Ausbildung im Mikroskopieren, im Unterscheiden guter Heferassen, erhalten hätte.

Und dahin muß später auch einmal das Molkereigewerbe kommen, daß zum mindesten jeder Betriebsleiter mit dem Mikroskop die

wichtige Kontrolle auf Reinheit des Säureweckers in der Butterei vornehmen kann.

Leider ist ja die Bakteriologie an den früheren Molkereischulen wohl kaum oder nur wenig gepflegt worden. Das Bakteriologische Institut der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel betrachtet es daher als eine der dringenden Aufgaben seiner Lehrtätigkeit, dem jungen Nachwuchs unter den Molkereifachleuten die wichtigsten Kenntnisse der Bakteriologie der Milchwirtschaft zu vermitteln. Hier handelt es sich nicht um unnötiges Wissen, sondern um Kenntnisse, die von lebenswichtiger Bedeutung für den Betrieb sein können. Ob die Magermilch 0,1 oder 0,2 Proz. Fett enthält, ob sich in der Buttermilch etwas mehr Fett befindet, ob der Momentpasteur zuviel Dampf verbraucht und im Dampfkessel im Jahre noch einige Ztr. oder Tonnen Kohlen gespart werden könnten, ist schließlich nicht so wichtig. Wenn jedoch einer Molkerei ein Faß gelieferter Butter nach dem andern vom Käufer zur Verfügung gestellt wird, oder wenn ganze Produktionen von Harzkäse derart ablaufen, daß schließlich nichts anderes übrig bleibt, als viele 100 Zentner zu vergraben, so können derartige Vorkommnisse die betroffene Molkerei oder Käserei schwer schädigen oder sogar völlig ruinieren.

Aber dagegen gibt es zum Glück ein Mittel, und das heißt gründliche Kenntnis der von den einzelnen Pilzen bedingten normalen und erwünschten Lebensäußerungen, sowie der Wirkungsweise und der Maßnahmen zur Bekämpfung der schädlichen Pilze.

Vorläufig ist das Ziel noch nicht erreicht, aber es kann gesagt werden, daß in Kiel der Anfang gemacht worden ist. Vielleicht wird es sich später auch einmal möglich machen lassen, einen bakteriologischen Fortbildungskursus für Molkereidirektoren, Meierei-Instruktoren und Betriebsleiter abzuhalten.

Zum Schlusse sei noch die Bitte ausgesprochen, befinden sich im Molkereibetrieb irgend welche Schwierigkeiten bakteriologischer Natur, so wende man sich an das **Bakteriologische Institut Kiel, Prüne 48**, denn dazu ist es da, daß es den Molkereien hilft.

Bericht über Futtersiloanlagen in der Provinz Pommern.

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.
Geschäftsführer des Unterausschusses für Saftfutterbereitung.

Im Sommer 1924 veranstalteten der der Landwirtschaftskammer angeschlossene Unterausschuß für Saftfutterbereitung und der Elfuring Pommern bei den Pommerschen Siloanlagenbesitzern eine Umfrage, betreffend die mit der Grünfutterkonservierung in Futtertürmen gemachten Erfahrungen mit dem Ergebnis, daß 28 vorgedruckte Fragebogen beantwortet wurden. Davon bezogen sich 14 Fragebogen auf stromlose Konservierungsverfahren und 14 auf die Elektrosilage.

Die stromlosen Konservierungsverfahren.

Unter den 14 stromlosen Saftfutteranlagen waren vertreten 10 Süßpreßfutteranlagen nach Gärtner und Aurichschem System, 1 deutscher Futterturm, 1 amerikanischer Futterturm und 2 Isla-Futtertürme.

Von den 10 berichtenden Gärtner & Aurichschen Anlagen stammen 5 bereits aus dem Jahre 1920/21, eine Anlage ist 1922 und 4 Anlagen sind 1923 erbaut worden. Die Anlagen bestehen aus je 1—3 Türmen mit einem Fassungsraum von 100—160 Kbm. je Turm, und sind entweder im Kuhstall, in Verbindung mit der Futterdiele des Kuhstalles, in einem Anbau an die Wirtschaftsgebäude oder im Freien aufgestellt. Je nach den Grundwasserverhältnissen stehen die Behälter 1 bis 2½ Meter in und 2½ bis 5 Meter über der Erde. Ihre Form ist meist quadratisch oder viereckig mit abgeschrägten oder abgerundeten Ecken, die den Zweck haben, beim Packen des Futters lufterfüllte schädliche Räume zu vermeiden. Das Baumaterial besteht meist aus besonderen wärmeisolierenden Hohlsteinen, vereinzelt auch aus gewöhnlichen Ziegelsteinen mit Drahteinlagen, die innen mit sorgfältig geglättetem Zementputz ausgekleidet und zum Teil noch mit einem wasserdichten und säurefesten „Silolith"-Anstrich versehen sind. Da die meisten Anlagen während der Inflationszeit entstanden sind, ist die Frage nach der Höhe der Baukosten nicht beantwortet worden. Eine 1923 erbaute Anlage mit 160 Kbm. Fassungsraum soll 2700 Mark gekostet haben, während die Kosten einer anderen 3 Behälter-Anlage mit zusammen 375 Kbm. Fassungsraum auf etwa 5000 Mark veranschlagt werden. Die Bauweise der Behälter hat sich überall gut bewährt, insbesondere sind Undichtigkeiten nicht oder nur vorübergehend beobachtet worden. Einrichtungen zur Saftablassung sind nicht getroffen worden bis auf einen vereinzelten Fall, in dem diese Methode — entgegen der herrschenden Ansicht von der Schädlichkeit des Saftablassens — dennoch von gutem Erfolge gewesen sein soll. Alle Anlagen besitzen eine Preßvorrichtung. Die Befüllung geschah in der Mehrzahl nach Vorschrift von Gärtner & Aurich, d. h. schichtweise mit Unterbrechungen, vereinzelt ist aber auch ohne Unterbrechung in einem Zuge gefüllt worden. Die Füllung der Behälter ist je nach dem Alter der Anlagen, bereits 1 bis 4 mal vorgenommen worden. —

Als Konservierungsmaterial dienten in den einzelnen Wirtschaften, je nach der Jahreszeit, grüner Roggen mit und ohne vicia villosa, Wickengemenge, Wiesengras erster und zweiter Schnitt, Klee, grüne Serradella, Senf, Zuckerrübenblätter, Wruckenkohl und geschnitzelte Wrucken. Als für die Konservierung am besten geeignet werden Wiesengras, Klee, Serradella und Wruckenblätter bezeichnet. Die Konservierung wurde meistenteils vor oder in der Blüte, also in jugendlichem Zustande der Pflanzen vorgenommen, vereinzelt auch erst nach der Blüte oder in der Vollreife, und zwar überwiegend in losen Schichten von 1 bis 4 Meter Dicke; in einigen Fällen sind die Schichten aber auch von vornherein festgetreten worden. In zwei Fällen ist das Futter mit Erfolg auch ohne Schichten, ohne Unterbrechungen und ohne Rücksicht auf die Höhe der erreichten Temperaturen eingebracht worden. Ein Berichterstatter hat die grüne Pflanzenmasse grob gehäckselt, alle übrigen haben das Futter ungehäckselt in die Behälter gebracht. Das Einfüllen geschah nur in einem Falle mittels eines Elevators, sonst stets durch Handarbeit. Die bei der Selbsterhitzung erreichten Temperaturen schwankten in den einzelnen Wirtschaften zwischen 30—60 Gr. C., die je nach der Art des Konservierungsmaterials in 1—4 Tagen erreicht wurden. Temperaturen zwischen 40 und 50 Gr. C. werden vorwiegend für die günstigsten gehalten. In allen Fällen wurde das mit der Silage betraute Personal durch den Gutsherrn oder durch den leitenden Beamten besonders angeleitet. Das gewonnene Futter wird in der Mehrzahl der Fälle als gutes aromatisches Süßfutter bezeichnet. Leider haben nur 4 Berichterstatter das Futter untersuchen lassen. Die Analyse ergab dabei in zwei Fällen das Urteil „einwandfrei", in einem Falle ist teils Süß-, teils Sauerfutter festgestellt worden. In einem Einzelfalle wird berichtet, daß der ensilierte Senf restlos verschimmelt sei. Der Senf war zu spät gemäht und infolgedessen schon stark verholzt, sehr sperrig und außerdem auch ungenügend gepreßt, so daß die Luftentfernung aus dem Futterstock eine ungenügende war. Alle übrigen Berichterstatter schildern die durch Schimmelbildung verursachten Rand- und Oberflächenverluste als sehr geringfügig und kaum nennenswert. Die Konserve war in den einzelnen Wirtschaften 2 bis 9 Monate alt, bevor sie zur Verfütterung gelangte. An Kühe wurden in den verschiedenen Wirtschaften 6 bis 30 Kg. pro Kopf und Tag längere Zeit hindurch verabreicht, an Jungvieh je nach Größe und Alter 10—20 Kg. Vereinzelt sind auch Pferde mit der Silage gefüttert worden. Die Freßlust der Tiere und die Bekömmlichkeit des Futters waren durchgehends gut. Nur in einem besonderen Falle, in dem die Türme sofort nach der Fertigstellung, ohne genügende Austrocknung und nach eben erst erfolgtem „Silolith"-Anstrich gefüllt worden waren, scheint das Futter einen unangenehmen „Silolith"-Beigeschmack gehabt zu haben und ist infolgedessen von den Tieren nur ungern aufgenommen worden. Sämtliche Wirtschaften berichten günstig über die mit der Silagefütterung erzielten Milchleistungsergebnisse, die teils in einer erhöhten Milchmenge, teils in erhöhtem Fettgehalt zum Ausdruck kamen. — 3 Wirtschaften konnten infolge der Silagefütterung ihren Viehstand vermehren, in den übrigen Fällen war eine Vergrößerung des Viehstandes nicht beabsichtigt. Als wirtschaftliche Vorteile werden gebucht die Unabhängigkeit von der Witterung, besonders die Bergung des Nachschnittes und der nicht abgeweideten Stoppelseradella, die gute Konservierung der Rüben- und Wruckenblätter, die Sicherung der tierischen Ernährung im Winter usw. Zudem gibt gutes Silofutter mit Häcksel gemischt im Frühjahr, wenn die Wrucken zu Ende gehen, ein gern gefressenes Futtergemisch, das den Weidegang vorbereitet. Sämtliche Berichterstatter sehen den Silobau als wirtschaftlich an und können das Verfahren empfehlen. Erläuternd wird zu dem Gärtner & Aurichschen Verfahren der Saftfutterbereitung von einem Berichterstatter empfohlen, den Siloinhalt nach dem Füllen abzupressen, nach 1—2 Tagen des Zusammensinkens wiederum Futter nachzufüllen, den gesamten Futterstock nochmals endgiltig zu pressen und zum Schluß den Preßdeckel durch Aufbringung einer gehörigen Erdschicht gut abzudichten. Die Handhabung des Preßdeckels kann durch die Handhabung eines Flaschenzuges bedeutend erleichtert werden. Zur Ableitung eines etwa eindringenden Grundwassers in die Behälter wird eine zweckmäßig angelegte Drainage für notwendig gehalten. Mehrfach wird aus der Praxis heraus die Ansicht geäußert, daß das Futter durch Häckseln noch bedeutend verbessert werden könnte. Der Zusatz von Milchsäurebakterien nach dem Völtzschen Verfahren wird als ein weiteres Sicherungsmittel zum guten Gelingen der Futterkonserve angesehen.

Im Rahmen der stromlosen Konservierungsverfahren ist auch über eine deutsche Futteranlage, System Förster Königsberg i. Pr., berichtet worden, die im Jahre 1923 von der Firma Franz Kuball - Stolp unter der Bauleitung des Bauamtes der Landwirtschaftskammer hergestellt worden ist. Der Turm besitzt eine kreisrunde Form mit einem Durchmesser von 5,20 Meter, einer Höhe von 5 Meter und einem Fassungsraum von rund 100 Kbm. Der Behälter ist in einem überdachten Raum neben der Futterdiele des Kuhstalles untergebracht, besteht aus Eisenbeton und befindet sich halb in, halb über der Erde. Die Innenwandungen sind glatt geputzt, die Bauweise hat sich gut bewährt, eine Ablassung des Futtersaftes hat nicht stattgefunden. Als Konservierungsmaterial dienten Zuckerrübenblätter und -Köpfe, die ungehäckselt, ohne Unterbrechung und ohne Schichtenbildung von Hand durch den Einfüllschlitz in den Behälter gebracht und dort teils durch Menschen, teils durch einen Jungbullen sofort gehörig festgetreten wurden. Laut Analyse der Agriculturchemischen Untersuchungsanstalt in Köslin ist in diesem Falle ein vollkommen einwandfreies Süßfutter erzielt worden. Nach 4 monatlicher Lagerung wurden täglich bis zu 40 Kg. der Silage an Milchkühe und Ochsen verabreicht, die, ohne Durchfall zu erzeugen, vom ersten bis zum letzten Tage gern genommen wurde. Die Milchleistung war sehr gut, der Fettgehalt der Milch blieb unverändert. Die Ochsen hielten sich bei dem Futter trotz der schweren Arbeit sehr gut. Der Viehstand konnte vermehrt werden. Das betreffende Rittergut ist mit der Anlage sehr zufrieden.

Des Weiteren wird auch über Erfahrungen mit einem amerikanischen Futterturm berichtet, der sich von dem vorerwähnten deutschen Futterturm im Wesentlichen nur durch seine größere Höhe unterscheidet. Der Turm ist 1921/22 nach den Vorlagen der D. L. G. vom Hofmaurer erbaut, hat zylindrische Form und besitzt 5 Meter Durchmesser, 12 Meter Höhe und einen Inhalt von ca. 200 Kbm., und steht 2 Meter in und 10 Meter über der Erde. Der Behälter ist aus Mauersteinen mit doppelten Umfassungswänden und einer dazwischen befindlichen Luftschicht erbaut worden. Für die Saftablassung ist eine besondere Drainage vorhanden, die sich besonders bei der Ensilage von Wruckenblättern bewährt haben soll. (?) Die innere Behälterauskleidung besteht aus Zementputz, eine Presse ist nicht vorhanden, die Abdeckung der Oberschicht geschieht durch Kaff. Im Frühjahr wurden vicia mit Roggen, im Herbst Mais und zum Schluß Wruckenblätter eingebracht, und zwar die vicia blühend, der Mais in der Kolbenreife. Das Futter wurde nicht abgewelkt, fein gehäckselt, durch Häckselmaschine und Gebläse (mit Lokomobilenantrieb) hintereinander (also ohne Schichtenbildung), ohne Rücksicht auf das Wetter in den Behälter gefüllt und durch einen Mann sofort festgetreten. Das gewonnene Futter war einwandfreies, gut riechendes Süßfutter, was auch durch die Analyse bestätigt wird. Schimmelbildung trat nicht auf. Nach einer Lagerung von 3 bis 4 Monaten ist das Futter an Kühe und Ochsen verabreicht und vom ersten Tage an gern genommen worden. Der Milchertrag stieg sehr bald um fast 1 Liter je Kuh und Tag, der Fettgehalt erhöhte sich um etwa ½ Prozent, die Arbeitsleistung der Zugochsen wurde nicht geschwächt. Der Viehbestand konnte vermehrt werden. Das Verfahren wird als wirtschaftlich angesehen und empfohlen.

Zum Schluß sind noch die Erfahrungen mit zwei in den Jahren 1922/23 erbauten Isla-Futtertürmen mitgeteilt worden.

Eine dieser Anlagen besteht aus zwei zylindrischen, im Freien überdacht aufgestellten Behältern von 4 Meter Durchmesser, 5 Meter Höhe und 60 Kbm. Fassungsraum und befindet sich 1,25 Meter in und 3,75 Meter über der Erde. Diese Anlage ist nach den Plänen der „Industrie für Landwirtschaft inMünchen“ aus Isla-Formplatten erbaut. Die Doppelwandungen sind mit einer wärmeisolierenden Torfmullschicht ausgefüttert und werden innen mit einem Kalkanstrich desinfiziert. Der Bau der beiden Silobehälter hat 1922 etwa 1500 Goldmark gekostet. Eine Vorrichtung zur Saftablassung ist vorhanden und früher auch benutzt, jetzt aber verschlossen worden. Die zweite Anlage ist ohne besondere Vorschrift nach eigenen Plänen des Besitzers erbaut worden. Beide Anlagen besitzen je eine hölzerne Isla-Presse, bestehend aus einem Balkengerüst mit einem Preßhebel, einem Preßbalken, einem zusammenschraubbaren leichtbeweglichn Preß- und Schwebedeckel mit Gegengewicht und einer daumenkraftartig angreifenden Winde. Konserviert wurde nach der Isla-Vorschrift, die sich im Wesentlichen mit den Gärtner & Aurichschen Vorschriften deckt. Als Konservierungsmaterial dienten Johanniroggen und Wicke, Gras, Klee, Seradella, Kartoffelkraut sowie Rüben- und Kohlblätter. Analysen von dem gewonnenen Isla-Silofutter liegen leider nicht vor, doch scheint in beiden Fällen ein gutes Sauerfutter gewonnen worden zu sein. Beide Anlagen befinden sich in kleineren Wirtschaften. Das Futter ist bis auf Kartoffelkraut und Johanniroggen, der beim Einbringen schon etwas alt war, gern genommen und an Kühe das ganze Jahr hindurch in Mengen bis zu 30 Kg. je Kopf und Tag gegeben worden. Der Milchertrag war gut, der Viehbestand konnte in einer Wirtschaft verdoppelt werden. Beide Wirtschaften sind mit ihren Anlagen zufrieden und möchten sie nicht mehr entbehren.

Ueber die Elektro-Futteranlagen wird noch besonders berichtet werden. —

Unterricht- und Versuchswesen

Molkereischule Brehna. Der Verband der landw. Genossenschaften der Provinz Sachsen und der angrenzenden Staaten zu Halle a. Saale. e. V., Kaiserstraße 7, veranstaltet in seiner unter der Aufsicht der Landwirtschaftskammer stehenden Molkereischule Brehna einen neuen Kursus, an welchem ältere Molkereigehilfen teilnehmen können, welche eine ordnungsmäßige Lehre durchgemacht und wenigstens 4 Jahre Gehilfenpraxis hinter sich haben. Der Kursus dauert 6 Monate und beginnt am 1. April d. Js. — Den Kursusteilnehmern wird Gelegenheit geboten, den Befähigungsnachweis zur selbständigen Leitung eines Molkereibetriebes zu erlangen. Lehrplan und Aufnahmebedingungen versendet der obengenannte Verband, der auch die Anmeldungen entgegennimmt.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter für den Regierungsbezirk Magdeburg, e. V. Unsere monatlichen Versammlungen finden in der „Reichshalle“ in Magdeburg, nachmittags 2 Uhr statt.

Versammlungstage für 1925: Mittwoch, den 14. Januar, 11. Februar, 11. März, 15. April, 13. Mai, 17. Juni, 15. Juli, 12. August, 16. September, 14. Oktober, 11. November, 9. Dezember.

Zu allen Versammlungen sind die Mitglieder hierdurch eingeladen.

Der Vorstand. Kloth-Seehausen, Vors. Haaß-Bornstedt, stellv. Vors. Drilling-Bottmersdorf, K. W. Schriftführer.

Rundschau

Mecklenburgische Buttermarke. In Dänemark ist schon seit Jahren eine Buttermarke, die nur diejenigen Molkereien zu führen berechtigt sind, die einwandfrei, erstklassige Butter produzieren. Hierdurch ist es Dänemark gelungen, die Qualität der Butter derart zu heben, daß heute die dänische Butter die gesuchteste Ware auf dem Weltmarkte ist. Durch die Kriegszeit, Zwangswirtschaft und Inflation hat die Butterproduktion und Beschaffenheit in Deutschland sehr gelitten. Daher haben auch einige Milchwirtschaftliche Institute die vor dem Kriege üblichen Butterprüfungen wieder aufgenommen, um hierdurch eine bessere Qualität zu erzielen. Auch die Milchw. Zentralstelle zu Güstrow nahm am 24. August 1921 diese Prüfungen wieder auf und es wurde auf der diesjährigen Generalversammlung beschlossen, eine Buttermarke herauszugeben. Wir glauben nicht fehlzugehen, daß diese Einrichtung auch seitens der Butterhändler sehr begrüßt wird, haben doch diese eine gewisse Garantie für solche Butter, die mit der Marke ausgezeichnet ist. Diese Marke erhält jede Molkerei, die bei den 3 Prüfungen im August, Oktober und Dezember mindestens zweimal 15 Punkte erzielten, sie wird den Molkereien entzogen, wenn dieselben bei den nächsten Prüfungen zweimal unter 15 Punkte haben. Die Marke wird mittels einer Schablone auf den Deckel oder an die Seite der Tonne gezeichnet; außerdem bekommt die Molkerei Pergamentscheiben mit der Marke, die unter dem Deckel oben auf die in der Tonne befindliche Butter gelegt wird. Zum Buttereinwickeln für den Stadtverkauf und Kleinversand kann durch die Milchw. Zentralstelle Pergament mit der Marke bezogen werden. Es erhalten nachstehende Molkereien die Marke: Für 5 Prüfungen: Gnoien (Alte), Gr.-Luckow, Marlow, Gnoien (Neue), Warin, Wendelstorf, Gadebusch, Baumgarten, Dassow, Demen, Goldenbow Gen., Gr.-Grenz, Jördenstorf, Schönberg, Grabow, Gallin a. Südb., Neubukow (Alte), Bentschow, Blowatz, Mühleneichsen, Gr.-Godems, Plate, Altkalen, Gielow, Goldenbow Gut, Kritzmow, Neukloster, Rehna, Roggendorf, Stubbendorf, Sukow, Tarnow, Gr. Bölkow, Kreien, Mistorf, Pastow, Warnow, Jürgenshagen, Lalendorf, Teterow, Bützow, Goldberg, Börzow. Für 4 Prüfungen: Retwisch, Banzkow, Grevesmühlen, Sanitz (Central), Lockwisch, Carlow, Güstrow, Röbel, Zölkow, Vollhagen. Für 3 Prüfungen: Tramm, Dambeck i. M., Körchow, Selow, Rastow, Zahrenstorf, Kl. Bengerstorf, Niendorf, Schwichtenberg, Wasdow, Laage und Neubukow (Neue).

Möge dies ein Ansporn sein für sämtliche Molkereien, denn heute gilt es mehr den je, eine Qualitätsbutter zu liefern, ist doch das Ausland nahe daran, unsere deutsche Butter vom Markte zu verdrängen. Ohne Fleiß, kein Preis, daher arbeite jeder an dem Aufstieg der deutschen Milchwirtschaft.

Butter- und Käseprüfung in Stettin. Am 2. Januar fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer statt.

Von den 12 eingesandten Butterproben waren 7 gesalzen und 5 ungesalzen. Es erhielten hochfein 1 Butterprobe = 8,33 Proz., fein bis hochfein 2 Proben = 16,67 Proz., fein 2 Proben = 16,67 Proz., gut 5 Proben = 41,67 Proz. und fehlerhaft 2 Proben = 16,67 Proz. Es sind mithin 83,34 Prozent aller eingesandten Proben „gut“ und „besser als gut“ beurteilt worden. An Mängeln machten sich bemerkbar: alter Geruch und Geschmack, salbiges, überarbeitetes Aussehen, zu weiches Gefüge, Wasserlässigkeit und fehlendes Aroma.

An Käseproben waren vertreten Camembertkäse, Frühstückskäse, Steinbuscher, Steppenkäse, Romadur- und Quadratkäse. Von den eingesandten 9 Käseproben erhielten hochfein 3 Proben = 33,33 Prozent, fein 2 Proben = 22,22 Prozent, gut 3 Proben = 33,33 Prozent und fehlerhaft 1 Probe = 11,11 Prozent. Die genaue Angabe der erreichten Punktzahl, der etwaigen Bemängelungen usw. wird den Einsendern stets besonders mitgeteilt.

Die nächste Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer findet am 2. Februar statt. Zur Butterprüfung ist 1 Pfund Butter an die Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin, Turnerstraße 68—70, und zwar nur durch die Post und spätestens am 24. Januar abzusenden. Die zur Prüfung eingesandte Käsemenge darf nicht unter 1 Pfund betragen. Die Käseproben müssen spätestens am 31. Januar in den Besitz der Stettiner Molkereigesellschaft gelangen. Die Paketabschnitte müssen die Absenderadresse, den Namen des Betriebsleiters und die Bemerkung enthalten: „Für die Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer bestimmt.“

Diejenigen Molkereien, die die Ausstellung der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Stuttgart (16. bis 21. Juni 1925) mit Butter oder Käse zu beschicken beabsichtigen, seien darauf aufmerksam gemacht, daß die Annahme von Anmeldungen am 15. Februar geschlossen wird. Anmeldescheine und Ausstellungsbedingungen sind rechtzeitig von der Hauptstelle der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin S. W. 11, Dessauerstraße 14, anzufordern.

Von der Milchversorgung in Duisburg. Nachdem die Stadtverwaltung Duisburg den Konzessionszwang für den Milchhandel in Duisburg eingeführt hat, war den 167 Milchhändlern, welche der Milchversorgung Duisburg G. m. b. H. angehören, freigestellt, mit dem 1. Januar 1925 aus der Gesellschaft auszuscheiden. Von diesem Recht haben nur etwa 20 Gesellschafter Gebrauch gemacht. Die Milchversorgung Duisburg G. m. b. H. führt ihren Geschäftsbetrieb in der bisherigen Weise weiter.

Maßnahmen zur Verbesserung der Berliner Milchversorgung. Hauptsächlich auf Grund von Erfahrungen, die während der Weihnachtsfeiertage gemacht worden sind, hat die Berliner Milchversorgungs-G. m. b. H. den Produzenten und Meiereien mitgeteilt, daß für diejenige Milch, die beim Eintreffen in Berlin nicht mehr tadellos ist, in Zukunft nur noch ein Bruchteil des Preises für frische Ware gezahlt und daß neutralisierte Milch, die Zusätze von Natron enthält, künftig überhaupt nicht mehr abgenommen wird.

Da die zum Teil ungenügenden Beförderungsverhältnisse mit die Schuld an der mangelhaften Beschaffenheit der Milch tragen, hat sich die Milchversorgungs-G. m. b. H. an die Deutsche Reichsbahn gewandt mit dem Ersuchen, für die Milchbeförderung nach Berlin bessere Transportmöglichkeiten zu gewähren. Das Ersuchen bezieht sich nicht nur auf vermehrte Einstellung von Kühlwagen, sondern auch auf Beschleunigung der Beförderung auf den Kleinbahnen. Diese befördern vielfach die vom Lande zweimal täglich gelieferte Milch nur einmal nach Berlin, so daß schon dadurch die Haltbarkeit der Milch gefährdet wird.

Regelung der Milchversorgung im bergischen Lande. Im Barmer Rathaus tagte ein von der Regierung in Düsseldorf einberufener Ausschuß der bergischen Städtevertreter mit Vertretern des Milchhandels, um eine einheitliche Regelung der Milchversorgung im bergischen Lande zu besprechen. In der Aussprache ergab sich Einstimmigkeit darüber, daß für das gesamte Gebiet des bergischen Landes einheitliche Richtlinien für die Zulassung zum Milchhandel notwendig seien. Vor allen Dingen soll eine ausreichende Verteilung der Erzeugung auf den Milchhandel erreicht werden. Es ist ein Unterausschuß gebildet worden, der die Richtlinien festsetzen und der Regierung übergeben soll, die sie dann den Städten und Gemeinden zur Befolgung bei der Konzessionierung des Milchhandels übermitteln soll. Von Interesse war die Feststellung des Regierungsvertreters und der Vertreter des alteingesessenen bergischen Milchhandels, daß die Verhältnisse in Barmen bei der Milchversorgung vorbildlich seien. Dadurch sei auch die Belieferung der Bevölkerung Barmens mit guter Milch vollkommen gewährleistet.

Freisprechung wegen angeblicher Preistreiberei. Von der Anklage der Preistreiberei freigesprochen wurde der in Schafstedt wohnhafte Butterhändler Emil T., der sich um die regelmäßige Butterlieferung einer Meierei beworben hatte. In zwei Vorinstanzen war der Angeklagte zu 400 bezw. 100 ℳ Geldstrafe verurteilt worden. Wie die Verhandlung ergab, ist nach der damals allgemein gehaltenen Aussprache kein Kaufabschluß zustande gekommen. Selbst für den Fall, daß das der Fall gewesen wäre, hätte man T. nichts anhaben können. Nach den Aussagen der Sachverständigen sei es üblich, für deutsche Butter bester Qualität ein Aufgeld von 3—5 v. H. über Hamburger Butternotierung zu zahlen.

Stillegung der Milchwerke Angeln. Schon lange waren Gerüchte verbreitet, daß die Milchwerke ihren Betrieb stillegen würden. Leider ist dies wegen des schlechten Geschäftsganges mit dem 1. Januar d. Js. eingetreten. Im Laufe des Sommers ist erst ein großes Gebäude, das für Käsereibetrieb bestimmt war, aufgeführt.

Ausland.

Maul- und Klauenseuche in Dänemark und die Einfuhr dänischen Viehs. Wegen der bedrohlichen Ausbreitung der Maul- und Klauenseuche in Dänemark erteilt das Preußische Landwirtschaftsministerium bis auf weiteres keine Einfuhrgenehmigung mehr für lebendes dänisches Nutz- und Zuchtvieh, ebensowenig für lebendes dänisches Schlachtvieh nach zugelassenen preußischen Schlachthöfen, in welche es bisher auf Antrag von Fall zu Fall im Ausnahmewege unter Anordnung besonderer Vorsichts-

maßregeln eingelassen wurde. Auch die Durchfuhr lebenden dänischen Viehs durch Preußen ist bis auf weiteres nicht mehr gestattet. Die bereits erteilten Ein- und Durchfuhrgenehmigungen für lebendes dänisches Klauenvieh verlieren ihre Gültigkeit mit Ablauf des 3. Januar 1925. Damit ist einer von der Hauptlandwirtschaftskammer dringend erhobenen Forderung entsprochen worden. Leider bleibt die Ein- und Durchfuhr von dänischem Fleisch gestattet. (Pr. H. L. K.)

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Frankfurter Molkerei, G. m. b. H., Frankfurt a. Oder. Das Stammkapital ist von 750 000 M auf 125 000 Goldmark umgestellt. Direktor Carl Knoche in Berlin-Friedenau ist zum weiteren Geschäftsführer bestellt.

Central-Butterhalle G. R. Polzin G. m .b. H. in Frankfurt a. O. Durch Gesellschafterbeschluß vom 26. November 1924 ist § 5 des Gesellschaftsvertrags geändert. Das Stammkapital beträgt jetzt 40 000 Goldmk.

Josef Fafflock, Dampfmolkerei und Mühle, Gnarrenburg A.-G., Bremervörde. Inhaber: Molkereibesitzer Josef Fafflock, daselbst.

Butter-Haus „Hamburg", G. m .b. H., Hamburg. Am 25. November 1924 ist die Umstellung der Gesellschaft beschlossen worden. Die Ermäßigung des Stammkapitals ist erfolgt. Der Gesellschaftsvertrag ist entsprechend geändert worden. Stamkapital: 500 Rentenmark.

Viktoriapark Molkerei Genthin, G. m. b. H. Die Firma ist geändert und heißt jetzt „Molkerei Genthin, G. m .b. H." Das Grundkapital ist durch Beschluß der Generalversammlung vom 28. 11. 1924 auf 65 000 Goldmark umgestellt. Zum weiteren Geschäftsführer ist der Direktor Knoche in Berlin-Friedenau bestellt worden.

Dampfmolkerei Roßleben Lüttich & Co. zu Roßleben. Ausgeschieden aus der Gesellschaft und auch nicht mehr vertretungsberechtigt ist der Gutsbesitzer Franz Fritsch. Gutsbesitzer Erich Fritsch, Reinsdorf, ist als persönlich haftender Gesellschafter in die Gesellschaft eingetreten. Er ist zusammen mit einem der übrigen Vertretungsbefugten zur Vertretung der Gesellschaft befugt an Stelle des Dr. Oskar Böhme.

Viktoriapark-Molkerei Tucheim, G. m. b. H. Die Firma ist geändert und heißt jetzt: Molkerei Tucheim, G. m. b. H. Das Grundkapital ist auf 5000 Goldmark umgestellt. Zum weiteren Geschäftsführer ist Direktor Karl Knoche in Berlin-Friedenau bestellt.

Eier- und Butter-Import-Gesellschaft m. b. H., Düsseldorf, Ratinger Straße 42. Gesellschaftsvertrag vom 6. Dezember 1924. Geschäftsführer: Händler Reinhard van Geyn in Düsseldorf und Landwirt Jakob Verstappen in Haelen (Holland).

Heinrich Brandt, Dampfmolkerei und Mühle Oyten, mit Niederlassungsort Oyten. Inhaber derselben der Molkereibesitzer Heinrich Brandt in Wettringen in Westfalen.

Milch- und Molkereizentrale Villingen G. m. b. H., Villingen. Als Geschäftsführer sind bestellt: Johann Baptist Blessing, Oberhausbauer in Villingen und Wilhelm Wetterer, Landwirtschaftsrat in Donaueschingen. Der Gesellschaftsvertrag ist am 15. Oktober 1924 errichtet.

Butterhaus Westphalia, Hugo Zweig Nachfl. in Hagen mit Zweigniederlassung in Witten. Die Firma ist erloschen.

Zentralmolkerei und Margarinewerk G. m. b. H., Wittenberge. Durch Gesellschafterbeschluß vom 13. November 1924 ist § 7 des Gesellschaftsvertrags geändert wie folgt: „Die Gesellschaft hat einen oder mehrere Geschäftsführer. Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so ist ein jeder allein zur Vertretung der Gesellschaft befugt. Jeder Geschäftsführer hat die gesetzlichen Befugnisse. Er ist aber berechtigt, Rechtsgeschäfte mit sich selbst abzuschließen, es sei im eigenen Namen oder als Vertreter Dritter."

Molkereigenossenschaft Oelkofen, e. G. m. b. H. in Oelkofen A.-Ges., Saulgau. Das Statut ist am 11. Dezemb er 1924 errichtet worden.

Meierei Schweizerhof, G. m .b. H., Hamburg. Gesellschaftsvertrag vom 11. Dezember 1924. Geschäftsführer: Gustav Karl Theodor Vick und Ernst Diedrich Friedrich Hack, Kaufleute zu Hamburg.

Strube, Hummert & Co., Schwagstorf i. Hann. Molkerei und Mühle, Getreide-, Futter- und Düngermittel-Handlung. Geschäftsführer: Hummert.

Milchwerke Lübeck, G. m .b. H.. Lübeck. Durch Gesellschafterbeschluß vom 5. Dezember 1924 ist die Gesellschaft aufgelöst. Liquidator: Direktor Karl Bastian, Lübeck.

Molkereigenossenschaft Bronnen, e. G. m. u. H., Bronnen (A.-G. Mindelheim). Gegenstand des Unternehmens ist Erwerb, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei. Das Statut wurde am 24. Oktober 1924 errichtet.

Sprechsaal

Umfrage betr. Dauerpasteurisierung. Bereits durch zwei frühere Umfragen in den Septembernummern dieser Zeitung hat das Bakteriologische Institut der Forschungsanstalt für Milchwitrschaft, Kiel, Prüne 48, an alle Molkereien und Milchwirtschaftler, die irgendwie Interesse für die Dauerpasteurisierung haben, die Bitte gerichtet, uns ihre Adresse anzugeben. Hierauf sind leider bisher nur 42 Antworten eingelaufen. Das Bakteriologische Institut hatte die Absicht, bei genügender Beteiligung seitens der Interessenten eine Eingabe an das Ministerium zu machen. Bei dem bisher bekundeten geringen Interesse ist dies jedoch unmöglich. Wir erneuern daher heute unsere Bitte.

Ferner bitten wir besonders diejenigen Molkereien um Angabe, welche die nach § 28 Ziff. 3 der Bundesratsausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz, sowie der Preuß. viehseuchenpolizeilichen Anordnung zulässige ½ stündige Erhitzung auf 70 Grad Cels. beim Regierungspräsidenten beantragt haben. Eine möglichst zahlreiche Antragstellung, sowie Genehmigung der ½ stündigen Erhitzung zunächst auf 70 Gr. C. für die Molkereien, welche eine Dauererhitzungsanlage besitzen oder anschaffen wollen, liegt im Interesse des gesamten Molkereiwesens. Die Molkereien werden daher dringend gebeten, den Antrag auf Zulassung der ½ stündigen Erhitzung nach § 28 Ziffer 3 beim zuständigen Regierungspräsidenten zu stellen.

Eine lückenlose Beteiligung aller Molkereien an unserer heutigen Umfrage ist dringend erwünscht und kann den Molkereien nur nützlich sein.

Bakteriologisches Institut der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel, Prüne 48.

Der maschinentechnische Unterricht an den Molkereilehranstalten Kiel und Münster i. W. (Erwiderung auf die Ausführungen des Ing. Kalt in Nr. 101 dieser Zeitung). Herr Ingenieur Kalt berichtet unter Bezugnahme auf meinen Artikel über den maschinentechnischen Unterricht an der Molkereilehranstalt Münster i. W., ein an sich sehr löbliches Beginnen; da Herr Kalt es aber für notwendig hält, den Kieler Unterricht in etwas eigentümlicher Weise zu kritisieren, um seinen, wie er mehrfach hervorhebt, „besseren" Unterricht herauszustreichen, erscheint eine kurze Erwiderung wenn auch nicht gerade notwendig ,so doch zweckmäßig.

200 Stunden Maschinenkunde in 5 Monaten, wie gerne würde auch ich diese erteilen, aber wo blieben in Kiel dann die anderen Fächer? Herr Kalt hat allein 14 „Fächer" (!!) Maschinenkunde, Kiel nur 1 Fach dieses Namens, daneben aber 8 andere Fächer, nämlich Bakteriologie, Chemie, Physik, Allgemeine Milchwirtschaft, Untersuchung von Milch und Milcherzeugnissen, Betriebslehre, Buchführung und Tierernährungslehre und es wird in Kiel die Ansicht vertreten, daß auch diese „einige Bedeutung" für den Molkereifachmann haben.

Für einen Fünfmonatkursus kommen abzüglich der Weihnachtsferien und Sonntage nur etwa 600 Lehrstunden in Betracht, wollte man der Logik von Herrn Kalt folgen, so müßte man sagen: „Wenn 200 Stunden Maschinenkunde 400 Stunden in den 7 anderen wichtigen Fächern gegenüberstehen, so kann dieser Unterricht dann wohl kaum auf die Kaltsche Qualitätsbezeichnung „besser" Anspruch erheben"; man müßte sogar vermuten ,daß diese Fächer sehr benachteiligt werden zum Schaden der Schüler. Doch darüber will ich mir kein Urteil erlauben.

Aber mit der von Herrn Kalt niedergeschriebenen Ansicht, daß der Molkereileiter neben einem guten Molkereifachmann auch ein guter Maschinentechniker sein muß, kann ich mich selbst als Ingenieur nicht befreunden, wie ich dieses ja auch in meinem Artikel ausführlich genug dargelegt habe.

Es liegt doch recht oft die Gefahr nahe, daß über den eigenen Angelegenheiten das Ganze und der erstrebte Zweck aus den Augen gelassen wird, und daß man das eigene Fach für das wichtigste hält; davor solle man sich hüten.

Bei uns hat die vorgesetzte Behörde den Stundenplan gemacht und, wie wir bisher glaubten, recht sachgemäß und gut.

Übrigens hat Herr Kalt übersehen, daß außer den 80 Stunden auch noch praktischer Unterricht in Kiel vorgesehen ist, zurzeit aus dargelegten Gründen nur noch nicht ausgeübt werden kann; ein zurzeit noch freier Nachmittag mit 4 Stunden ist diesen Zwecken reserviert.

Auch in Kiel besitzt der Unterrichtsleiter die Qualifikation zur Vornahme der Heizerprüfung, doch stehen wir auf dem Standpunkt, daß hierfür der maschinentechnische Unterricht diesmal nun tatsächlich nicht ausreicht.

Solange der Unterricht des Molkereischülers nicht auf zwei Semester verteilt wird, d. h. auf zwei Winter, dürfte sich in Kiel nichts ändern lassen, und wir müssen die Kritik des Herrn Kalt noch eine Weile ertragen; denn um der Maschinenkunde willen die anderen Fächer zu benachteiligen, dazu kann ich, deren Bedeutung würdigend, nicht die Hand bieten. Letzten Endes haben wir ja auch keinen Schulzwang und es bleibt den einzelnen Schülern unbenommen, dorthin zu gehen, wo der „bessere" Unterricht erteilt wird

Kiel will einstweilen nur Molkereifachleute ausbilden, zur Ausbildung von Molkereitechnikern wird es so leicht nicht kommen; allerdings sei an dieser Stelle verraten, daß die Absicht besteht, Molkereimaschinisten für mittlere und größere Molkereien zu schulen, doch ist auch dieses noch ein frommer Wunsch einstweilen, denn wenn die Sache ordentlich gemacht werden soll, bedarf gerade dieser Unterricht einer sehr guten Durchbildung. Es ist dann allerdings auch zu erwarten, daß die Herren Molkereileiter und Direktoren sich zu dieser Katergorie von Fachleuten freuen würden.

Prof. Lichtenberger.

Zeitgemäße Betrachtungen über die Wirtschaftlichkeit der Molkereien. Die zur Zeit herrschende Geschäftskrisis macht sich auch im Molkereifach besonders stark bemerkbar. Daher werden an die kaufmännische Leitung der Molkereibetriebe gewaltige Anforderungen gestellt, um den Betrieb aufrecht zu erhalten und denselben nach allen Seiten hin sicher zu stellen.

Wie bereits öfter an dieser Stelle erwähnt wurde, finden nur erstklassige Erzeugnisse fast immer schlanken Absatz. Hieraus ergibt sich zunächst die Forderung zur Anlieferung einer völlig einwandfreien Vollmilch. Es ist und bleibt dieses eine Grundbedingung zur Erreichung bester Erzeugnisse und solange der deutsche Milchproduzent diese Forderung nicht voll und ganz anerkennt, werden wir mit unseren Molkereiprodukten hinter denjenigen Ländern erheblich zurückstehen, deren Milchproduzenten sich längst darüber einig sind, daß sie nur für gute und ganz gute Ware ebensolches Geld verlangen und erhalten können. Darum, deutsche Landwirte, hinweg mit dem alten Schlendrian, was andere können, schafft Ihr erst recht, wenn nur der Wille da ist, findet sich auch der Weg. Es ist doch wirklich keine Ehre, wenn man immer wieder hört und liest, dänische, holländische Butter findet glatten Absatz, während deutsche Butter im eigenen Deutschland schwer an den Mann zu bringen ist. Das muß doch endlich mal anders werden. Die Auslandsgefühlsduselei kann doch wohl nicht allein ausschlaggebend sein, es muß doch auch etwas an der Ware sein, weshalb diese so gesucht wird.

Wenn jeder Landwirt, ob groß oder klein, öfters den Kuhstall durchgehen würde, die Kontrolle über das Vieh nicht allein dem Milchkontrolleur oder dem Personal überlassen wollte, letzteres beim Füttern, Reinigen der Tiere, Melken besonders scharf beaufsichtigen würde, dafür Sorge trägt, daß die Milch sofort nach dem Melken gründlich durchgeseiht, gekühlt und an einem gut gelüfteten Platz bis zur Ablieferung aufbewahrt wird, dann würden die Klagen über schlechte Butter bald verstummen und die deutschen Molkereien brauchten die ausländische Konkurrenz nicht zu fürchten.

Ferner müssen die vorhandenen Maschinen und Geräte in den Molkereien in tadellosem Zustande sein, um die Verarbeitung der Milch auf erstklassige Erzeugnisse zu ermöglichen. Bereits beim Bau resp. der Einrichtung eines Betriebes ist größte Vorsicht geboten. Maschinen und Geräte sollte man nur bei alteingeführten Firmen, deren Fabrikate sich Jahre hindurch bewährt haben, kaufen. Nicht immer ist das Neue schlecht, aber sicherer ist es entschieden, wenn man Maschinen, auf deren unbedingte Zuverlässigkeit der Käufer angewiesen ist, dort erwirbt, wo man die Garantie für die Ware durch langjährige Bewährung gleichsam mit übernimmt.

Dasselbe gilt für die Ersatzteile. Um längere, unliebsame Störungen während des Betriebes zu vermeiden, müssen für sämtliche, leicht auswechselbare Teile Ersatzstücke vorhanden sein. Nichts ist ärgerlicher, als wenn dann erst, wenn so ein Ersatzteil gebraucht wird, an die Beschaffung desselben herangegangen wird. Jeder Molkereibetriebsleiter und =Besitzer sollte von Zeit zu Zeit seinen Vorrat an Ersatzteilen und Hilfsstoffen einer genauen Durchsicht unterziehen, bei etwaigem Fehlen einzelner Teile sofort die Bestellung aufgeben. Hierdurch würde so manche, oft größere Betriebsstörung verhindert und Verluste sowie Verdruß erspart.

Von großer Bedeutung für die Rentabilität eines Betriebes ist der sach- und sachgemäße Einkauf der erforderlichen Hilfsstoffe, wie Kohle, Salz, Lab, Papier usw. Ein Sprichwort sagt: „Das Teuerste ist meistens am billigsten". Fast immer trifft es zu, denn gute Ware kostet ihr Geld und verschenken kann niemand etwas. Gar zu oft wird der Fehler gemacht und nach billigen Sachen gegriffen, ohne dabei zu bedenken, daß z. B. für die Butter das beste Salz gerade gut genug ist. Man hüte sich vor dem Ankauf minderwertiger Sachen, die Nackenschläge sind bitter und rächen sich an der empfindlichsten Stelle, dem Geldbeutel. Ebenso, wie es unerläßlich ist, zur Herstellung erstklassiger Erzeugnisse einwandfreie Milch zu haben, ist es Bedingung, nur ganz gute Hilfsstoffe zu verwenden.

Ganz besondere Aufmerksamkeit verwende man auf das Heizmaterial,. Die meisten Betriebe werden jetzt wieder bei der Steinkohle am günstigsten abschneiden, die bedeutend höhere Heizkraft derselben dürfte den höheren Preis reichlich gegenüber anderem Brennmaterial ausgleichen.

Oele und Fette sollte man nur da kaufen, wo die Garantie gegeben ist, daß dieselben den an sie gestellten Anforderungen in jeder Hinsicht genügen. Die längere Haltbarkeit der Lager, die hiermit verbundene, wesentlich erhöhte Lebensdauer und günstigere Arbeit der Maschinen, sind die besten Beweise für die Verwendung nur bester Oele und Fette.

Dasselbe gilt für alle anderen Hilfsstoffe, wie Lab, Salz, Butter-, Käsefarbe, Papier usw. Besonders beim Papier wird heute noch so oft an falscher Stelle gespart. Die Butter als hochwertiges Nahrungsmittel sollte nur in feinstem Pergamentpapier im Verkauf erscheinen. Abgesehen von dem erheblich besseren Aussehen wird die Haltbarkeit der Buter durch bestes Pergamentpapier niemals ungünstig beeinflußt, während die Ersatzpapiere infolge ihrer Zusammensetzung oft eine zweifelhafte Wirkung ausüben. Dasselbe gilt für Käse, besonders bei guter, vollfetter Ware.

Betr. Rentabilität möchte ich nicht den wichtigsten Nebenbetrieb der meisten Molkereien, nämlich die Schweinemast, unerwähnt lassen. Heute mehr wie jemals ist dieselbe für viele Betriebe Lebensbedingung. So manchen Betrieb wird der Schweinestall über die Klippen des vergangenen Jahres hinweggesteuert haben. Einkauf nur bester Tiere, Verwendung erstklassiger Futtermittel, dazu ein guter warmer Stall sind die Grundbedingungen für das Gelingen der Schweinemast. Unermüdliche Arbeit bei Futter und Pflege der Tiere werden den Erfolg nicht ausbleiben lassen. Man vermeide den Ankauf aller meistens mit Fremdwörtern bezeichneten, oft sehr angepriesenen Futtermittel. Mais und Gerste, möglichst selbst geschrotet, gründlich gekocht, etwas Kartoffeln als Beigabe, dazu die überschüssigen Molken, sind ein dankbares Futter und dürften nicht zu überholen sein durch zweifelhafte Mischungen. Bei sachgemäßem Futter und ebensolcher Pflege der Tiere wird der Schweinestall auch weiterhin in etwa noch kommender schwerer Zeit vielen über schwierige Lagen hinweghelfen. P. W.

Zur Dauerpasteurisierung der Milch. Wir lesen die Ausführungen von Herrn Direktor Lerch und möchten uns dazu, als Betrieb, der schon seit langen Jahren dauerpasteurisiert, einige Bemerkungen erlauben.

Wir halten die Dauererhitzung der Milch für jeden städtischen Betrieb als ein unbedingtes Erfordernis, weil sie allein dem Vertreiber der Milch die Möglichkeit gibt, den Verbrauchern die völlige Unschädlichkeit des Milchgenusses zu garantieren. Diesem einen Argument gegenüber haben aber alle anderen sonstigen Bedenken zurückzutreten. Wer einmal, wie wir vor 16 Jahren, in den Verdacht geraten ist, Typhus durch Milch eingeschleppt zu haben, für den gibt es überhaupt keine Bedenken, wenn es sich darum handelt, in seinem Betrieb ein Verfahren zur Anwendung zu bringen, das ihn davor schützt, auch nur einem solchen Verdacht, der schon die furchtbarsten Wirkungen haben kann für ihn, ausgesetzt zu sein. Ob wir damals die Ursache für den bei uns festgestellten Typhus waren (es handelte sich in zwei Sommern um kleinere Epidemien, einmal 17, das andere Mal 14 Fälle), konnte, wie meist, nicht mit Sicherheit ermittelt werden. Tatsache ist jedenfalls, daß, wo einmal Typhus in einer Ortschaft aufzutreten pflegt, sich der Verdacht immer an erster Stelle auf die Milch lenkt, als die vermeintliche Ursache.

Wir haben also die Dauererhitzung schon vor 16 Jahren aufgenommen, nicht etwa, um der Milch damit eine größere Haltbarkeit zu verleihen oder auch zur Abtötung etwaiger Tuberkelbazillen. Diese letzteren haben für uns nur untergeordnete Bedeutung, weil für unsere Genossen die Unterstellung ihrer Milchtiere unter das Staatliche Tuberkulose-Tilgungsverfahren Mitgliedspflicht ist.

Wir arbeiteten früher mit 65 Gr. C. Heißhaltung, sind aber auf Anraten der Kieler Forschungsanstalt auf 63 Gr. C. herabgegangen. Wir machten die Beobachtung, daß eine Dauerheißhaltung bei 65 Gr. die Aufrahmung erheblich verzögert. Die Forschungsanstalt Kiel riet uns deshalb, auf 63 Gr. herabzugehen, erst bei höheren Temperaturen solle die Hemmung des Aufrahmungsvermögens eintreten. Aber auch bei nur 63 Grad ist die Aufrahmung noch keine befriedigende. Die Gründe hierfür werden aus der vor einiger Zeit veröffentlichten interessanten Arbeit von Rahn-Kiel hinlänglich bekannt sein. Die Verlangsamung der Aufrahmung beraubt uns zwar eines guten Propagandamittels, besonders beim Verkauf von Flaschenmilch. Ein gut sichtbarer Rahmpfropf in der Flasche, wie er bei roher Milch immer zu beobachten ist, übt immer noch die größte Anziehungskraft auf den Käufer aus. Eine Milch mit gut sichtbar werdender Aufrahmung gilt immer noch als die bessere, mag sie auch sonst von Krankheitserregern wimmeln.

Aus Interesse an der Sache haben wir vor kurzem den Versuch von Steenström & Bartels, Stockholm, bezügl. der Abtötung von Tuberkelbazillen in Milch wiederholt. Wir infizierten 750 Liter Milch mit 5 Liter Milch einer eutertuberkulosen Kuh und entnahmen 6 Proben zur Verimpfung auf Meerschweinchen, darunter auch eine nur aus dem Schaum, der in geringer Höhe auf dem Zelleninhalt vorhanden war. Der Versuch ist noch nicht abgeschlossen und wird darüber z. Zt. jedenfalls von der hiesigen Bakteriologischen Anstalt, welche ihn auf unsere Veranlassung hin unternommen hat, berichtet werden.

Der Schaumfrage ist infolge der Arbeit von Herrn Dr. Frieber, Kiel, unsere besondere Aufmerksamkeit zugewandt. Wir haben zwar

nur mit geringer Schaumbildung zu tun, hoffen indes, diese in Zukunft gänzlich zu unterbinden, hauptsächlich, indem wir an Stelle eines Pasteurs als Vorwärmers zur Dauerwanne einen Röhrenvorwärmer verwenden.

Die Sorge betr. Verdampfungsverlustes durch das Pasteurisieren halten wir für ziemlich unnötig, da sowohl der Vorwärmer, wie die Dauerwanne und der, der Dauerwanne nachgeordnete Vorkühler, bei uns geschlossen sind und das wird man ja wohl in allen neuzeitlich arbeitenden Betrieben für notwendig halten.

Natürlich gewinnt die Milch durch die Dauerpasteurisierung auch bezügl. ihrer Haltbarkeit, wenngleich dies für uns nicht der Grund zur Einführung derselben gewesen ist. Während wir früher alle Milch möglichst am Einlieferungstage wieder ausgeben mußten, wobei die nochmalige Reinigung und Kühlung, um Zeit zu gewinnen, unterbleiben mußte, wird heute sämtliche Milch erst einmal gründlich mit Zentrifuge gereinigt, dann dauererhitzt und tiefgekühlt, und alsdann bei 4—5 Gr. C. in isolierten Bassins bis zur Ausgabe am nächsten Tag gehalten. Irgendwelche Nachteile haben sich, auch im heißesten Sommer aus dieser Behandlung nie ergeben. Ein gewisser Mangel besteht allerdings darin, daß die Koagulation von Milch, die man im Sommer zum Dickwerden hinstellt, leicht einmal etwas abnorm verläuft, weil das Gerinnsel dauerpasteurisierter Milch feinflockiger zu sein pflegt, wie das von gewöhnlicher unbehandelter Milch. Auch hierdurch würden wir uns natürlich niemals bewegen lassen, die im großen und ganzen so segensreiche Behandlung der Milch im Wege der Dauererhitzung wieder aufzugeben.

Zum Schlusse möchten wir noch bemerken, daß für jeden Betrieb, welcher einmal mit dem Gespenst der Typhus-Uebertragung durch Milch zu tun hatte, die Frage, ob er dauererhitzen solle oder nicht, gründlich und schnell gelöst werden wird. Immer wieder müssen wir bei Erörterung der Frage der Dauererhitzung der Milch die Beobachtung machen, daß man dabei wohl die größere Haltbarkeit der Milch, viel weniger aber den Typhus im Auge hat, obwohl er an erster Stelle berücksichtigt werden müßte. Gerade, weil der Typhus durch Milch so leicht übertragen werden kann, ist die Anwendung einer geeigneten Vorbeugungsmaßregel für jeden städtischen Betrieb eine Notwendigkeit, denn ein städtischer Betrieb ist immer mehr oder weniger ein Unternehmen, das 1000 von Abnehmern mit Milch zu versorgen pflegt und daher bei nicht sachgemäßer Behandlung der Milch leicht einmal die Ursache werden kann, eine gefährliche Krankheit explosionsartig über den ganzen Kreis seiner Abnehmer zu verbreiten. D.

Versandmolkerei. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 103.)

I.

Es ist heute doch ein offenes Geheimnis, daß der Frischmilchverkauf resp. Versand augenblicklich die lohnendste Verwertung der Milch bietet und voraussichtlich auf längere Zeit hinaus genau wie im Frieden sein dürfte. Die Zeit, wo die Verarbeitung der Milch auf Butter, Käse, Eiweiß, Kondensmilch usw. lohnender war wie der Frischmilchverkauf, ist vorüber; hiermit soll aber nicht ausgeschlossen sein, daß in Zukunft zeitweise die Butter- und Käseherstellung usw. mindestens ebenso lohnend sein dürfte. Es erübrigt sich wohl, die Gründe hierfür anzuführen, da dieselben jeden Fachmann, der die letzten Zeiten mit offenen Augen verfolgt hat, zur Genüge bekannt sein dürften. Deshalb dürfte es von einem vorausschauenden Fachmann zweckmäßig sein, bei Einrichtung einer Molkerei beide Seiten, Frischmilchversand sowohl wie Verarbeitung, zu berücksichtigen, mithin die Anschaffung sämtlicher hierzu benötigter Maschinen und Apparate vorzusehen, um für alle Fälle gerüstet zu sein, denn wir leben leider noch immer in einer unglückseligen Zeit, wo Rückschläge infolge politischer Ereignisse eintreten können. Wenn vor dem, also während der unglückseligen Zeit der Zwangswirtschaft, eine Molkerei auch mit einem noch so geringen Milchquantum, sagen wir mal 2—300 Liter täglich, infolge Verarbeitung sehr gut lebensfähig war, so ist heute das Umgekehrte der Fall, d. h. Versand von Frischmilch, nach voraufgehender Haltbarkeitmachung durch Dauererhitzung und Tiefkühlung, ist heute die beste Verwertung, und damit ist schon die Frage beantwortet, ob eine Molkerei mit einem täglichen Milchquantum von 800 Litern Milch lebensfähig ist. Es bedarf m. E. keiner weiteren Begründung, daß eine Molkerei mit den angegebenen Verdienstspannen von 4 resp. 7 Pfg. je Liter lebensfähig ist unter der Voraussetzung einer zweckentsprechenden Einrichtung, um eine tadellose haltbare Ware an den Markt zu bringen. Es ist doch gewiß ein Zeichen der Zeit, wenn heute von den verarbeitenden Molkereien gefordert wird, nur erstklassige Ware an den Markt zu bringen, um mit den Auslandsprodukten konkurrieren zu können. In allen Provinzen und Ländern sind von den Landwirtschaftskammern, Molkereilehranstalten oder Verbänden periodische Butter- und Käseprüfungen ins Leben gerufen, um diesem Rechnung zu tragen, damit die deutschen Produkte mit den ausländischen in Wettbewerb treten können. Genau was hier von einer Verarbeitungsmolkerei gefordert wird, wird und muß auch von einer Frischmilchversand-Molkerei gefordert werden, will sie ihren Platz an der Sonne behaupten und erste Preise erzielen, also erstklassige, haltbare Milch.

Eine Entfernung von 80 Kilometer bis zum Verbrauchsort ist nicht zu weit, fast möchte ich sagen, sie ist als ideal zu bezeichnen, wenn man berücksichtigt, daß sowohl während des Krieges wie auch heute noch Milch in Entfernungen von 300 Kilometern und mehr nach den großen Verzehrorten gesandt wurde und wird. Auch würde die allerdings unverhältnismäßig lange Beförderungszeit von 7 Uhr abends bis 3 Uhr früh, also eine Bewältigung der 80 Kilometer in 8 Stunden kein Hindernis sein, weil die Beförderung des Nachts erfolgt, einer im Sommer kühlen Zeit. Ich möchte aber annehmen, daß hier ein Irrtum vorliegt, denn mir scheint eine Zeit von 8 Stunden um 80 Klm. zu bewältigen, doch reichlich lang zu sein, oder der Zug müßte auf einer Haltestelle längere Zeit liegen bleiben.

Was nun die Erhitzungsmethode betrifft, so hängt dieses meines Erachtens in der Hauptsache von dem zur Verfügung stehenden Geldbeutel ab. Beide Methoden sind gut, wenngleich dem Degermaverfahren insofern der Vorzug zu geben wäre, als durchaus eine sachgemäße hygienische Behandlung (Entkeimung) der Milch, einwandfreie Milchgefäße ohne Abfüllung der Milch nach der Sterilisation, weil die Erhitzung in den Versandkannen oder Stahlflaschen erfolgt, mithin ein richtiges Verteilungssystem gewährleistet wird. Bei beiden Methoden werden die Fehler der früheren Dauererhitzung überwunden. Die Milch behält den vollständigen Charakter der Rohmilch, es bleiben die Aufrahmungsfähigkeit der Milch, die Vitamine, die Enzyme (Katalase, Reduktase u. a.) erhalten, der Kochge-

schmack und die Eiweißgerinnung werden vermieden. Bei der Dauererhitzung, eine Erhitzung 30 Minuten lang auf 60—65 Gr. Cels., muß die Milch nach Verlassen des Kühlers, der verdeckt ist, in die Versandkannen resp .Flaschen gefüllt werden, und ist es nicht ausgeschlossen, daß hierbei wieder Bakterien in die Milch gelangen. Dies wird bei dem Degermaverfahren vermieden, weil die Milch in den Versandkannen oder Flaschen auf 60—65 Gr. Cels. 30 Minuten lang erhitzt wird und deshalb keine Bakterien in die Milch hineinkommen können, weil, wie schon erwähnt, die Milch nicht wieder umgeschüttet wird. Außerdem werden die Kannen oder Flaschen mit sterilisiert, was bei nicht oft einwandfrei gereinigten Gefäßen von großer Bedeutung ist. Die nach dem Degermaverfahren behandelte Milch ist vollständig frei von Krankheitskeimen. Auch ist durch Verwendung plombierter Verschlüsse oder bei den Stahlflaschen durch die diebessichere Aluminiumkappe jede Milchfälschung ausgeschlossen. Es ist weiter ausgeschlossen, daß bei dem Degermaverfahren ein größerer Verschleiß an Material gegenüber dem Dauererhitzungsverfahren eintreten kann, sodaß auch hier kein Grund vorliegen dürfte, das Degermaverfahren nicht einzuführen. Was nun die Kühlung betrifft, so ist es nicht unbedingt erforderlich, eine Kühlmaschine aufzustellen wenn genügend kaltes Wasser zur Verfügung steht, um die Milch tief genug abzukühlen. Ich bin jedoch der Ansicht, daß für einen modernen Molkereibetrieb eine Kühlanlage notwendig ist, um für das abzuliefernde Produkt volle Gaarntie der Haltbarkeit übernehmen zu können, was der Fall ist, wenn die Milch infolge der Kühlmaschine auf + 2 Grad Cels. abgekühlt werden kann. Bei einer Abkühlung mit + 10 Gr. Cels. ist der Defekt lange nicht so groß.

Was nun der Kostenpunkt einer Molkereianlage betrifft, so hängt der des Gebäudes sehr viel von den örtlichen Verhältnissen ab und wäre hierzu ein Baumeister der Umgegend zu Rat zu ziehen. Ich beschränke mich deshalb nur auf die Angaben der Preise für die Dauererhitzungsanlagen, indem ich gleichzeitig voraussetze, daß die Preise für einen einfachen Molkereibetrieb dem anfragenden jetzigen Milchgroßhändler und ehemaligem Molkereiverwalter bekannt sein dürften. Für einen einfachen Molkereibetrieb wären zunächst erforderlich eine Kraftanlage (Dampf oder Elektrizität). Wenn Elektrizität, wird ein Dampfentwickler benötigt; ferner eine Wasserpumpe, ein Meßgefäß oder Wage, ein Annahmebassin von 1000 Liter, ein Milchsieb mit Tuch, ein Vorwärmer, ein Separator, eine Milchpumpe, ein Magermilchkühler nebst Milchbassin von 1000 Liter, ein Rahmkühler, ein Rahmbassin, ein Butterfaß, eine Wanne, Tische, ein Kneter usw., eine Käsereieinrichtung für Weich- od. Hartkäserei, Rohrleitungen für Milch, Wasser, Dampf sowie Transmission und ein Pasteur. Dieser ist auch unbedingt erforderlich um die Milch für den Dauererhitzer sowohl wie für die Degermaanlage auf 60 Grad Cels. vorzuwärmen. Alsdann sind erforderlich für die Dauererhitzung eine Reinigungsmaschine, eine Dauererhitzungsanlage zu 800 Liter, eine Milchpumpe, ein Milchkühler eventl. kombiniert und verdeckt, 800 Liter stündlich von 75 Gr. Cels. auf 2 Gr. C. über Wassertemperatur, eine Reinigungsmaschine für Kannen und eventl. Flaschen zum ungefähren Preise von 8500 ℳ ausschließlich Montage und Preise für Flaschen nebst Kästen.

Eine Standdergermamotoranlage für eine Leistung von 3—600 Lt., bestehend aus: 1 Milchbehälter, 1 Niveauaufüllmaschine, 1 Verschließpresse, 2 Einzellen Degermatoren, 1 Zirkulationspumpe, 1 Reinigungsturbine zum ungefähren Preise von 2600 ℳ ausschließlich Montage.

Eine Degermaanlage für automatischen Betrieb mit ungefähr 1500 Liter Stundenleistung, bestehend aus: 1 Zwischenbehälter, 1 Niveauaufüllmaschine, 1 hydraulische Verschließmaschine, 1 automatischer Einreihen-Ketten-Durchzugs-Degermator, 2 Wasserzirkulationspumpen, 1 Degerma-Wasch-Automat, Hubwagen und Plattformen dazu zum ungefähren Preise von ℳ 16 000,— ausschließlich Montage.

Dieselbe Degermaanlage für ca. 3000 Liter Stundenleistung zum ungefähren Preise von 18 000, —ℳ ausschließlich Montage. Hierzu würden noch, falls Flaschenversand in Betracht kommt, die Anschaffung dieser Stahlflaschen, welche meines Wissens für 1 Liter 2,— ℳ, für ½ Liter 1,50 Mark nebst Flaschenkästen für 6,55 ℳ per Stück betragen würden. Die Anschaffung der Stahlflaschen dürften etwas hoch erscheinen, jedoch müßte in Betracht gezogen werden, daß diese Stahlflaschen fast unverwüstlich sind gegenüber den Glasflaschen mit dem Flaschenbruch und Milchverlust.

Im übrigen erfährt der Herr T. N. alles nähere wegen einer Dauererhitzungsanlage in den einschlägigen Geschäften: Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf; Ed. Ahlborn, Hildesheim; Andr. Hollender, Berlin N. und über das Degermaverfahren bei der Molkereimaschinenfabrik Max Schulz, A.-G., Oldenburg. G. Langheinrich, Berlin.

II.

Für die Errichtung einer Versandmolkerei ist das während der Wintermonate angelieferte Milchquantum von 800 Liter sehr beachtenswert, um wegen der Rentabilität der geplanten Gründung zustimmen zu können. Bekanntlich erhöht sich doch das Milchquantum in den Sommermonaten bei Grünfütterung und scheinbar vermehrt sich auch noch die Zahl der Lieferanten durch neuen Zugang ,so daß durch die voraussichtliche Erhöhung der Milchanlieferung die Rente aus dem Betrieb bei einer sach- und fachgemäßen Leitung groß genug erscheint, um eine gesicherte Existenz zu ermöglichen. Der Umstand, daß die angelieferte Milch erst nach 24 Stunden an den Verbraucher gelangt, erfordert schon allein eine molkereimäßige Behandlung der Milch, um der Bevölkerung mit einwandfreier Ware dienen zu können, womit aber zugleich auch das Wohl des Volkes gefördert wird. Meines Erachtens ist in der warmen Jahreszeit ohne Pasteurisierung und Tiefkühlung nicht auszukommen, da die angelieferte Milch nach Verlauf von 24 Stunden derart an Güte eingebüßt hat, daß dieselbe vielleicht nur noch als saure Milch zum Verkauf gelangen könnte, also die moderne Einrichtung der Versandmolkerei schon aus Zweckmäßigkeitsgründen notwendig ist.

Welche Art der molkereimäßigen Milchbehandlung hier anzuwenden wäre, hängt mehr davon ab, welchen Ansprüchen des Publikums man gerechter wird. Zweifellos wird eine gute, billige Ware mehr Absatz finden, als wie eine gleichwertige, teuere. Gewöhnlich ist bei einer höheren Verdienstspanne ein größeres Risiko zu tragen, doch es gibt keine Regel ohne Ausnahme. Von der Anschaffung einer Kühlmaschine kann m. E. nicht Abstand genommen werden, denn eine Milcherhitzung ohne Tiefkühlung verfehlt ihren Zweck.

Die Kostenberechnung für die Ausführung des Versandbetriebes ist nur auf Grund der dazu erforderlichen Kostenanschläge möglich, welche von den in Frage kommenden Maschinenfabriken, Bauunternehmungen usw., anzufordern wären. Bolik.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Anbrennen von Milch. Meine Kundschaft klagt dauernd über das Anbrennen der von mir gekauften Milch. Die Milch wird und wurde stets gut gekühlt, auf Säuregrad untersucht, und gelangt dann sofort zum Verkauf. Also sauer kann die Milch nicht sein, wenn sie in die Hände der Abnehmer gelangt. Welches sind in diesem Falle die Ursachen des Anbrennens der Milch? Wie ist es zu verhüten. R. in B.

Bücherschau.

Tabellen zum Ablesen der Kilofettprozente von 1—100 000 Kg. Milch und zu jedem Fettgehalt zwischen 2,20—4,50 Proz. Bearbeitet und im Selbstverlag herausgegeben von Ewald Wegner, Stud. ing., Central-Molkerei Ulbersdorf bei Fraustadt (Grenzmark), Preis 4,— Mark.

Die Bezahlung der Milch erfolgt heute fast überall nach ihrem Fettgehalt. Ob andere Bezahlungsarten, etwa die nach Butteranteilen, oder die nach Qualität, unter Berücksichtigung noch anderer Faktoren als allein des Fettgehaltes unter Umständen vorzuziehen sind, soll hier unberücksichtigt bleiben.

Wenn der Verfasser in seinem Vorwort sagt, daß heute mehr denn je an Zeit und physischer Arbeitskraft gespart werden muß, so hat er nur zu Recht. Und gerade im Molkereiwesen mit seinen hohen Anforderungen an die Nervenkraft des Einzelnen sollte man jede Gelegenheit ergreifen, um Zeit und Energie zu sparen. Eine solche Gelegenheit bieten die oben genannten Tabellen, und es wäre nur zu wünschen, wenn die Praxis ausgiebig von ihnen Gebrauch machen würde.
giebig von ihnen Gebrauch machen würde. (Die Tabellen sind nur von Carl Wegner, Molkerei Ulbersdorf b. Fraustadt zu beziehen.)

Briefkasten

J. D. in B. Recht brauchbare Käseschneidemaschinen können Sie von der Firma Mann & Friedeborn in Hildesheim beziehen.

T. B. Die Dauer der Fortpflanzungsfähigkeit einer Rahmsäuerungsreinkultur ist sehr verschieden und hängt einmal von ihrer Güte selbst ab und dann vor allen Dingen von der Art und Weise wie sie verwendet wird. Im allgemeinen rechnet man, daß eine Rahmkultur 3—4 Wochen aushält.

B. in J. Es ist ganz ausgeschlossen, daß auf Grund eines derartigen Untersuchungsresultates eine Bestrafung erfolgen kann. Soll schon das Untersuchungsergebnis als Maßstab für das Urteil dienen, so muß vor allen Dingen die Probeentnahme richtig ausgeführt sein. Da aber die Probe, wie Sie schildern, ganz unsachgemäß entnommen wurde, so hat das Untersuchungsergebnis überhaupt keinen Wert und Sie taten ganz recht, wenn Sie gegen den Strafbefehl Revision einlegten. Wir raten jedoch, falls es zu einer Gerichtsverhandlung kommt, einen milchwirtschaftlichen Sachverständigen zu bestellen, damit nicht etwa nur die einseitige Ansicht irgend eines Nahrungsmittelchemikers dem Urteil zugrunde gelegt wird.

H. in L. Wir können Ihnen doch unmöglich darüber im Briefkasten ausführlich Auskunft geben. Wozu gebe es denn sonst so vorzügliche milchwirtschaftliche Lehrbücher. Die Harzkäserei behandelt Tilo Brandis ausführlich in seiner Broschüre, „Die Herstellung von Quarg- und Sauermilchkäse", die Sie zum Preise von 2,— ℳ von unserer Buchhandlung beziehen können.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tücht. Molk.-Fachm. 22 Jahre alt, sucht bald Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Näh. Ang. unt. 536 an diese Zeitung.

Weichkäse-Fachmann

Spezial. in Camembert, sucht sich gelegentlich zu verändern. Richtet auch neue Käserei ein in günstig gelegenen Molkereien mit genügend Milch. Hohe Milchverwertung. Gefl. Angebote unter **Nr. 608** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann, 23½ J. alt, ledig, Fachm.-Sohn, s. z. belieb. Antr. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit all. Facharbeit. sowie technisch. u. kaufmänn. Buchführung aufs beste vertraut. Hand.-Schule besucht. Gute Zeugn. u. Referenz. steh. z. Verfüg. Werte Angeb. erb. **W. Syborg, Ob.-Hessische Milchzentrale u. Molkerei Nied.-Wöllstadt** i. Hessen. (512

Strebs. Verwalter s. z. bald. Antritt Stellg. als solcher oder Gutsmeier, Buttermeier, Obermeier auch als 1. Gehilfe. Ders. ist im 26. Lebensjahre, hat Molk.-Schule bes., ist in der Herstellg. von Butter u. Käse gut erfahr. u. legt überall Hand mit an u. scheut keine Arbeit. Pa. Zeugnisse vorh. Kaut. kann in bar gest. werd. Angeb. erb. **H. Ziesemeier, Turow** b. Grimmen, Pomm. (69

Tücht., sol. Verwalter, im 26. Lebensjahre, s. zu bald. Stellung als solcher oder Obermeier, Gutsmeier, Buttermeier. Im Masch.-Wes. sow. Butterei u. Käs. ist er gut erfahr., hat Molk.-Schule bes. u. legt überall Hand mit an. Erwünscht, wo baldige Heirat gestattet ist. Prima Zeugnisse vorhanden. Kaut. in bar kann gestellt werden. Angeb. erb. u. 78 an diese Zeitung.

Fachmann

im 33. Lebensjahre, verheiratet, 1 Kind, in noch ungekündigter Stell., sucht Posten als Betriebsleiter oder Verwalt., am liebst. auf dem Lande. Selbiger ist 9 Jahre in leit. Stellg. tätig. Beste Erfahrungen auf dem Gebiete des Molk.-Wes., gute Umgangsformen mit den Landwirten. Pa. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angebote erbeten unter **R. W. 504** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkereiverwalter

29 Jahre alt, mit sämtlichen Arbeiten und Maschinen vertraut, erfahrener Tilsiterkäser, 1½ Jahre als Lagerverwalter in Käsegroßhandlung Norddeutschlands tätig gewesen, sucht zu sofort od. später **Verwalterstelle.** Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote unt. **Ostpreußen 389** an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann

erste Kraft, sucht sofort Stellung. Beteilige mich mit Mark 3000 bar u. trete abgeschlossenen Milchlieferungs-Vertrag gratis ab. Frdl. Angebote unter **Nr. 719** durch diese Zeitung erbeten.

Direktor oder Geschäftsführer.

Aeußerst tüchtiger, strebsam. Fachmann in den besten Jahren, kaufmännisch, praktisch, wie in allen Zweigen des Faches auf der Höhe, sucht passenden Wirkungskreis als Direktor oder Geschäftsführer. Empfehlungen zur Seite. Gefl. Angebote erbet. unt. **770** an ds. Zeitung.

Für Kontor und Betrieb

sucht **jung. Kaufmann, 22 Jahre alt, Stellung.** Suchend. ist im Abrechnungswesen, sämtlichen Kontorarbeiten sowie in Milchannahme u. -Untersuchung perfekt und würde nach kurzer Einarbeitung auch andere praktische Arbeiten verrichten. Angebote unter 702 an diese Zeitung.

Energ. Fachmann

mit langjährig. Praxis, firm in Butterei, Käserei, Maschinenwesen jeder Art, sow. Abrechn. u. Versand, sucht z. 1. 4. 25 leit. Stellung oder ähnl. Posten. Gute Referenzen. Angeb. erb. unter **738** an ds. Ztg.

Molk.-Verwalter

in allen Zweigen des Molkereifach. bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum belieb. Antritt Stellung. Bereits 9 Jahre tätig. Angebote unter **F. B. 643** an diese Zeitung.

Reisevertreter.

Fachmann, 35 Jahre, äuß. tüchtig, wirklich gute Kraft, im Umgang mit Kundschaft angenehm, redegewandt, sucht bei gut eingeführter Firma, gleich welcher Art, Stellung als Reisender oder Platzvertreter. Gefäll. Anebote erbeten unter **769** an diese Zeitung.

Jg., verh. Fachmann, mit guten Zeugniss. u. Empfehl., sucht zum baldig. Antritt anderweit. Vertr.-Stellg. als Verwalter, Gutsmeier oder sonstigen Posten. Gute Erfahrung in Molkerei und Käserei sow. Harzkäserei. Kl. Kaution eventl. vorhanden. Angeb. erb. **P. Langwagen, Milchwerke Eutin** in Holst.

Gehilfe, 23 Jahre alt, mit jeder Maschine vertr., ebenso in Butterei, Käserei, sow. auch in der Annahme, sucht zu bald Stellung. (555
Hartge, Großenrode
Post Nörten, Göttingen.

Solider, zuverlässiger

Molkereigehilfe

durchaus geschäftstüchtig mit kaufmännischer Bildung und bess. Schulbildung,

sucht Stellung

wo er eventl. Gelegenheit hat, sich in Käserei auszubilden. Gefällige Angebote unter 584 an diese Ztg.

Intelligenter, an selbständ. Arb. gewöhnt. **Molkerei-Fachmann, nat.** Gesinn., m. gut. Zeugn., 26 J., Inhaber des Führerscheins für Lastkraftwagen, Kl. 2, Frau tücht. Hilfe, sucht z. belieb. Antr. gute Dauerstellung. Ang. erb **Fr. Bringezu, Atzendorf,** Bez. Magdeburg. (663

Suche f. mein. Sohn, tücht. **Molkereigehilfe u. Chauffeur,** 20 J. alt, Stell. Gute Zeugn. u. Referenzen stehen zu Diensten. Ausführl. Angebote erbittet **Winter,** herrschaftl. Chauffeur, **Neuhof** b. Liegnitz.

1. Molk.-Gehilfe

lange Jahre in größer. Molkereien tätig, sucht sich für sofort zu verändern. Angebote unter 665 an diese Zeitung.

Suche für meinen (723

Gehilfen

der bei mir schon 3 Jahre im Fach gearbeitet hat, e. Stellung in größerem Betrieb. Ich kann denselben sehr empfehlen. Anfragen sind zu richten an
Dampfmolkerei Gudellen
Post Kunigehlen, Kr. Darkehmen.

Strebsamer

Gehilfe

sucht zu sofort oder später Stellung. Derselbe ist mit Kessel, Maschinen, Ahlborns Kühlanlage, Butterei u. □-Käserei gut vertraut. Gefl. Angebote erbeten an (759
Paul Wittholz, Molkereigehilfe Sassenburg, Krs. Saatzig Pommern.

Molkereigehilfe, 24 J. alt, groß u. kräft., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. 1. oder 15. 1. 1925 Stellung. Angebote erb. (9352
H. Jahns
Osterwieck a. Harz.

Suche für zuverläss., tüchtig. und ehrlichen (617

Gehilfen

wegen Abbrandes meiner Molkerei alsbald Dauerstellg. Derselbe hat während meiner Abwesenheit den Betrieb selbständ. geleitet, ist perf. in Hart- u. Weichkäs., führt kleine Reparaturen aus und ist kein Std.-Zähler. Werte Angeb. erb. direkt an den
Gehilfen Richard Jablinski
Montig bei Raudnitz i. Westpr.
Heinr. Freiwald, Molkereibes.

Nationalgesinnter Gehilfe

sucht zum 1. Februar Stellung in Romadur-, Delikateß-Backstein- oder Harzkäserei. Garantiert für gute Ausbeute. Werte Angebote unter **L. S. 805** an diese Zeitung erbeten.

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, sucht zum 1. Februar Stellung. Gefl. Angebote erbittet
Hans Kant
Pr. Rosengart b. Grunau
Krs. Marienburg.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, m. all. Facharb. vertr., s. Stellg. Angeb. erb. **Franz Neitzel, Belgard a. Pers.** Siedlung. (903

Junger Gehilfe

24 Jahre, mit allen Facharbeiten bestens vertraut, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zu sofort Stellung. Werte Angebote erbittet
Karl Sack
Seggerde b. Weferlingen.

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, in jeder Hinsicht zuverlässig, sucht, gestützt auf lückenlose, gute Zeugn., zu bald. Antr. Stelle. W. Angeb. erb. **A. Weller, Pruzischken** b. Gumbinnen. (722

Gehilfe, 21 J., bish. in Bes.- u. Gen.-Molk. tätig, Kenntn. in allen prakt. Molkereiarbeiten, auch Harz- u. Weichkäs., an spars., selbständig. Arb. gew., Molk.-Schule bes., gute Zeugn. u. Ref., sucht Vertr.-Stelle z. 1. 2. f. Betr. u. Kont., a. **1. Geh. od. Obermeier.** Ang. m. Geh.-Angabe an **H. Fröhlich,** Molk.-Schule **Braunschweig.** (739

Suche für tüchtigen, selbständigen

Gehilfen

24 Jahre alt, welchen ich sehr empfehlen kann, Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten vollständ. vertraut, auch mit Kontorarb. Antritt kann sof. erfolgen.
Molk.-Gen. Hohenhausen i. Lippe
H. Wilberg.

Tücht., solider, 23 jähriger (899

Molkereigehilfe

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. baldigen Antritt Stellung. Selbig. ist firm in der Hart- und Weichkäs., (Tilsiter). Betrieb mit Weichkäse bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote unter **A. K. L. 11015 a. d. Ala, Kiel,** Fleethörn 7.

Ehrlicher, solider

Molkereigehilfe

21 Jahre, sucht zu sofort od. 1. Febr. Stellung in Molkerei od. Käserei. Selbig. ist in allen Facharbeit. gut bewandert. Gute Zeugn. vorhand. Familienanschluß erwünscht. W. Angebote unter **R. K. postlagernd Frankfurt** a. d. Oder. (539

Tücht., jg. Gehilfe, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Ders. ist mit sämtl. Facharbeiten bestens vertraut, perfekt in Weich- u. Harzkäserei. Auch Stellung in Butter- und Käse-Großhandlung angenehm. Gefl. Angeb. erb. (916
E. Furnau
Molkerei Osterode a. Harz.

Tücht., ehrlicher, zuverläss.

Gehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. Februar evtl. spät. dauernde, gute Stellung als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Selbig. ist selbständiges Arbeiten gewöhnt und mit allen Facharbeit. sowie Kessel, Maschin., Kohlens.-Eismasch., Milchunters., Butterei, Tilsit., Romadur und Limburg. Käs. aufs beste vertraut, welches er durch gute Zeugn. nachweis. kann. Um frdl. Angebote nebst Gehaltsangabe bittet **Paul Giede, Molk.-Geh., Gudnick** b. Rössel Ostpreußen. (893

Gehilfe, 20 Jahre alt, vertr. mit Weich- u. Harzkäserei, sowie Butt. u. Maschin.-Wesen, sucht anderw. Stellung. Tadellose Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. **Ernst Puscholt, Klein-Kreutz,** Westhavelland. (889

Junger, lediger, selbständiger

Harzkäser

16—20 J. alt, in die Nähe Leipzigs zu sofort oder 1. Februar gesucht. Ders. muß für e. gute **Ware** garantieren, für später die **Meisterstelle übernehmen.** Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderung mit oder ohne freie Station unt. **C. S. 761** an ds. Zeitung.

Lediger Harzkäsemeister

welcher auch m. Blauschimmelkäsen bewandert ist und für gute Ware garantiert, für sofort gesucht in e. mittlere Käserei in Sachsen. Bewerbungen mit Zeugnissen und Gehaltsansprüchen unter **P. C. 762** an diese Zeitung.

Verheirateter Weichkäser

sucht Stelle, spez. Cam.- u. Briekäse sow. Allgäuer Dess.-Käse. Würde si chauch mit 1000 Mark **beteiligen.** Meld. u. **M. 764** an ds. Zeitung.

Suche f. meinen Sohn, 15 Jahre alt, welcher Ostern die Schule verläßt, (kräftig u. willig) (802

Lehrstelle

in mittlerem Betriebe, wo auch Milchversand.
Joh. Steeger, Hamburg
Spaldingstraße 24.

Suche für meinen Sohn, 15 Jahre alt, zum 1. April eine (580

Lehrstelle

in größerer Molkerei. Angeb. an **H. Grünhage, Molkerei Achim** bei Börßum.

Lehrling

Suche für einen wirklich tüchtigen, bescheidenen, strebsamen jungen Mann, welcher noch 1½ Jahre lernen muß, wegen Auflösung des jetzigen Betriebes zur weiter. Ausbildung gute Stellung. Selbiger ist in allen Zweigen gut vertraut und reflektieren daher nur auf gute Stellung, wo eine gute Ausbildung zugesichert wird. Gefl. Angebote unter **771** an diese Zeitung.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 13. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,00 M, 2. Qualität 1,60—1,80 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Jan. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

33	Drittel	1.	Kl.	zu	182,30	Mk.	17	Drittel	1.	Kl.	zu	181,40	Mk.
20	"	1.	"	"	182,20	"	24	"	1.	"	"	181,30	"
22	"	1.	"	"	182,—	"	11	"	1.	"	"	180,—	"
16	"	1.	"	"	181,90	"	22	"	1.	"	"	179,—	"
36	"	1.	"	"	181,80	"	12	"	1.	"	"	178,50	"
39	"	1.	"	"	181,70	"	14	"	1.	"	"	178,—	"
3	"	1.	"	"	181,60	"	6	"	1.	"	"	172,—	"
53	"	1.	"	"	181,50	"	3	"	1.	"	"	171,—	"

1. Klasse 331 Drittel zu . . . . 180,18 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 5 Drittel zu . . . . 165,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Hamburg, 14. Januar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Trotzdem auf allen Märkten in der vergangenen Woche sehr starke Preisabstriche an den Notierungen vorgenommen wurden, haben diese noch keineswegs genügt, um das Geschäft auf eine gesundere Grundlage zu bringen. Nach wie vor ist das Angebot von deutscher Molkereibutter relativ groß und auf den kleinen Provinzplätzen dominiert billige Landbutter, welche wesentlich unter dem Preise für Tafelbutter von den Bauern angeboten wird. Die Aussichten für das Geschäft sind im Augenblick keineswegs rosig und es wäre wünschenswert, wenn auf allen maßgebenden Plätzen die Einsicht einkehrt, daß nur abermalige Preisermäßigungen das Mittel sind, um den Verbrauch der Bevölkerung anzuregen und dadurch für flotteren Absatz zu sorgen. In England drücken große Zufuhren von Kolonialbutter auf den Markt und es besteht dauernd der Wunsch, einen Teil davon nach Deutschland abzustoßen. In den Wochen vor Weihnachten war Deutschland hierfür stark aufnahmefähig, während die jetzige Aufnahmefähigkeit weniger zuversichtlich beurteilt werden muß; es sei denn zu sehr billigen Preisen. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche hatten wir wiederum einen Markt mit täglichen Schwankungen zu beobachten. In den letzten Tagen hat sich jedoch die Marktlage befestigt. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 42,—; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. Mark 184,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hier ist eine Befestigung des Marktes und eine Erhöhung der Preise zu melden. Blasenschmalz ab Stadtlager notiert ca. Mk. 190,—; Blockschmalz ca. Mk. 182,— je 100 Kg.

Hamburg, 14. Januar Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Nachdem Kopenhagen in der Vorwoche die Preise um 46 Kr. herabgesetzt hat, glaubte man mit einer Belebung des Marktes rechnen zu dürfen. Diese Hoffnung hat sich als trügerische erwiesen, weil die Nachfrage von Deutschland auch in der neuen Woche nicht größer geworden ist. Das gleiche gilt auch für England. Dort steht der Markt zu sehr unter dem Druck großer Ankünfte in Kolonialbutter, die teilweise schwimmen, teilweise schon angekommen sind. Daß diese großen Ankünfte das Preisniveau bedeutend beeinflußt haben, steht außer Frage. Aber ebenso zweifelhaft ist es, ob auch noch eine weitere bedeutende Preisreduzierung durch diese Ankünfte hervorgerufen wird. Die nächsten Wochen werden zeigen müssen, inwieweit der europäische Markt die zur Verfügung stehenden Mengen Kolonialbutter aufnehmen kann. Der dänische Markt ist aber durch diese Ankünfte in Mitleidenschaft gezogen worden und die Konsequenzen sind durch einen bedeutenden Preisabstrich gezogen worden. Auch für morgen rechnet man mit einer weiteren Herabsetzung der Notierung um 20—25 Kronen. Es ist aber nicht ausgeschlossen, daß auf Grund dieser ermäßigten Preise eine Belebung des Geschäftes einsetzen wird.

Hildesheim, 15. Januar. Bericht von Mann & Friedeborn. Weiter herabgesetzte Preise haben den Konsum stark angeregt, so daß nicht allein die Zufuhren inländischer, sondern auch ausländischer Butter glatt geräumt werden können. Das Ausland bietet unausgesetzt billig und dringend an, man hat also einstweilen noch nicht mit besseren Preisen zu rechnen, eher dürfte das Gegenteil zu erwarten sein. Tendenz: lebhaft.

Dresden, 13. Januar. Bericht der Firma Georg Münch. Die erhoffte Belebung ist leider trotz der weiteren Ermäßigung nicht eingetreten; zudem sind die Zufuhren größer geworden. Um diese einigermaßen plazieren zu können, mußte die Notierung heute um weitere 5 M reduziert werden. — Auch die Auslandsmärkte melden rückgängige Preise und wird nun abzuwarten sein, ob der Tiefstand erreicht ist. Dies hängt davon ab, welche Abstriche Kopenhagen vornehmen wird. — Schmalz. Die amerikanischen Preismeldungen lauten wieder fester und scheint der erhoffte größere Rückgang nicht einzutreten. Das Geschäft liegt nach wie vor ruhig. — Margarine. Die abermals reduzierten Butterpreise wirken auf den Margarineabsatz sehr ungünstig ein, so daß derselbe als schleppend zu bezeichnen ist.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 15. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: flau.

Hamburg, 15. Januar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 170 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 13. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Durch die letzten Preisermäßigungen ist die Nachfrage nach ersten Butterqualitäten gestiegen. Abweichende Ware ist dagegen schwer verkäuflich und diese belastet den Markt, insbesondere ist Bauernbutter noch dringend angeboten. Vom Auslande liegen auch niedrigere Angebote vor, jedoch scheint diese Woche der tiefste Preisstand erreicht zu sein.

Käse.

Köln, 13. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung: Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 M, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 M, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,60 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 14. Januar. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Es ist eine seltsame Erscheinung, daß trotz der rapide fallenden Butternotierungen und trotz der im Auslande sichtbaren großen Buttervorräte, insbesondere aus den englischen Kolonien, welche in kürzester Zeit den Buttermarkt stark beeinflussen werden, die Preise eine steigende Tendenz aufweisen. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß schon in einigen Wochen ein starkes Zurückgehen der Käsepreise auch für Auslandskäse eintreten muß; selbst wenn die Bestände an Auslandskäse nicht groß sein sollten, ist eine Erhöhung der Notierung unter allen Umständen ungesund. Die Milchproduktion in Deutschland ist infolge der abnormen Witterung unnatürlich groß. Es ist also auch mit einer entsprechend großen Käseproduktion zu rechnen und das Käse-Geschäft lag in der Berichtswoche besser, als in der Vorwoche. — Tilsiter Käse Das Angebot in Tilsiter Käse ist nach wie vor dringend. Die Preise sind nicht mehr so steif wie in der Vorwoche, so daß Untergebote akzeptiert werden. — Holländer Käse. Der Umsatz in Holländer Käse war trotz der teilweise etwas erhöhten Notierungen gut Gekauft werden vor allen Dingen Edamer- sowie vollfette September- und Oktober-Gouda-Käse. — Dänen Käse. Das Geschäft in Dänen Käse lag bei gleichen Preisen unverändert. — Schweizer Käse. Der Absatz stockt, Sekunda-Qualitäten sind schwer abzusetzen. — Weichkäse. In Weichkäse liegen viele und dringende Angebote vor. Die Preise sind zum Teil etwas zurückgegangen. Mit weiteren Preisermäßigungen ist zu rechnen — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 125—130, do. zweite Qualität G.-M. 115—125, Dänische Gouda Käse 20 proz. G.-M. 68—70, do. 30 proz. G.-M. 89—91, do. vollfett G.-M. 130—134, Holländische Gouda-Käse 20 proz. G.-M. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, Holländer Edamer Käse 20 proz. G.-M. 82—84, do. 30 proz. G.-M. 100—102, do. 40 proz. G.-M. 116—124, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Boderaven (Holland), 13. Januar. Bericht der Firma C. V. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Heute waren am Markte 238 Partien Käse, welche ziemlich flott verkauft wurden. Man zahlte für gut lieferbare Ware: 1. Sorte 7/9 Kg. fl. 66—69, schwere bis 71, 2. Sorte fl. 60—64, Molkereiware wird ungefähr zu vorwöchigen Preisen verkauft; man zahlte: für Goudakäse 20 proz. fl 40, frische fl. 39, Edamer 20 proz. fl. 41, do. 40 proz. fl. 58, Nord-holländischer Edamer, 40 proz. fl. 62.

Eier.

Köln, 13 Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung Eier. Vollfrische 1. Sorte 22—20 Pfg., 2. Sorte 20—21 Pfg., 3. Sorte 16—18 Pfg.

Vieh.

Berlin, 14. Januar. Auf dem Schlachtviehmarkt ist die Preisbewegung wieder sehr beunruhigt durch die widersprechendsten Nachrichten über die Zufuhren aus dem Auslande einerseits und die infolge der politischen Lage am 10. Januar eingetretenen veränderten wirtschaftlichen Beziehungen zum Ausland andererseits. Auch die Nachricht aus England, auf dem Umwege über Holland als Käufer von geschlachteten Hammeln aufzutreten, bringt in interessierten Kreisen Beunruhigung, nachdem fortwährend über schlechte Absatzverhältnisse geklagt wird. Die Zufuhren an geschlachteten polnischen Schweinen wurden in den letzten Tagen derart groß, daß man direkt von Absatzstockungen sprechen kann Die ungünstigen Absatzverhältnisse sind auch auf die milde Witterung zurückzuführen. Der Auftrieb betrug: 2449 Rinder, 719 Bullen, 646 Ochsen, 1084 Kühe und Färsen, 2878 Kälber, 8941 Schweine, 977 Auslandschweine Die Preise lauteten: Ochsen: 1. 48—52, 2 42—44, 3. 37—40, 4. 30—34; Bullen: 1. 44 bis 46, 2. 40—42, 3. 35—38; Kühe und Färsen: 1 45—50, 2. 38—42, 3. 30 bis 34, 4. 25—28, 5. 20—22; Fresser: 32—37; Kälber: 1 —, 2. 80—92, 3. 65 bis 75, 4. 48—60, 5. 38—45; Schweine: 1 —, 2. 68—70, 3. 66—68, 4. 63 bis 65, 5. 61—62, 6. bis 60; Sauen: 60—64.

Hamburg, 13. Januar. Bericht über den Schlachtviehmarkt Auftrieb: 4996 Schweine. Preise: 1. 0,69—0,70, 2. 0,68, 3 0,65—0,67, 4. 0,55 bis 0,63, beste Sauen 0,58—0,65. Marktverlauf: Ruhig. — Auftrieb: 1589 Kälber. 1. 0,84—0,90, 2. 0,68—0,79, 3. 0,48—0,64, 4. 0,30—0,40 je Pfund Lebendgewicht. Marktverlauf: schwach.

Hannover, 14. Januar. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission. Auftrieb: 100 Ochsen, 97 Bullen, 428 Kühe und Färsen, 592 Kälber, 1124 Schweine. Handel: Großvieh, Kälber und Schweine langsam. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht (in Pfennigen): Ochsen 1 Kl. 52, 2. Kl. 45—47, 3 Kl. 40—42, 4. Kl. 25—30; Bullen: 1 Kl. 46, 2. Kl. 40—42, 3. Kl. 36—38, 4. Kl. 32; Färsen und Kühe: 1. Kl. (vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes) 53, 2. Kl. (vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren) 48, 3. Kl. 40, 4. Kl. 30—35, 5. Kl. 20—25; Kälber: 2. Kl. 75, 3. Kl. 50—65, 4. Kl. 30—45; Schweine: 1. Kl. 68, 2. Kl. 68, 3. Kl. 66—67, 4. Kl. 60, 5. Kl. 50—55. Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 57 Stück Großvieh, 1190 Schweine, 62 Kälber. Eingebrachtes Fleisch: 188 Viertel hiesiger geschlachteter Rinder 42—78 Pfg., 52 geschlachtete Kälber 50—80 Pfg., 138 halbe geschlachtete Schweine 60—90 Pfg., Die hier notierten Markt preise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen.

Lehrte b. Hannover, 13. Januar. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 1975 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnitts-Qualität): 6—8 Wochen alt 20—28 Mk., 8 bis 12 Wochen alt 28—38 Mk., Läuferschweine 3—4 Monate alt, 38 bis 50 Mk., 4—6 Monate alt 50—70 Mk.; Schlachtschweine: —. Marktverlauf: Lebhafter Marktverkehr; Geschäft trotzdem ganz langsam.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 5a — Hildesheim, den 17. Januar 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 13. Januar. 162 Mark je Zentner.
Donnerstag, 15. Januar. 162 Mark je Zentner.
Sonnabend, 17. Januar. 162 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 15. Januar. 170 Mark je Zentner.
Auktion am 14. Januar: Höchstpreis 182,30 Mk., Durchschnitt 180,18 Mark.

Köln. Dienstag, 13. Januar. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.
Freitag, 16. Januar. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 14. Januar. 150—165 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 15. Januar. 495 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 512 Kronen).

Berlin, 17. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 16. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2.00 M, 2. Qualität 1.60—1.80 M. Tendenz: ruhig.

Kempten, 14. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 150—165 M. Tendenz: flau.

Leeuwarden (Holland), 16. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute 226 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze — Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. Januar. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Butter-Einzelhandel ist auch in der vergangenen Woche weiter ruhig geblieben. Trotz Ermäßigung der amtlichen Notierung am Sonnabend, um 5 Mk. und am Dienstag um weitere 5 Mk., also auf 1,62 Mk. je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation konnte eine Belebung des Absatzes nicht herbeigeführt werden. Die heutige amtliche Notierung hielt sich unverändert auf 1,62 Mk. je Pfund. Es bleibt abzuwarten, wie sich die Marktlage weiter gestalten wird. — Die Inlandszufuhren waren unverändert, das Angebot an Auslandsbutter weiter stark. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,90 Mk. bis 2.40 Mk. je Pfund die Großhandelspreise wurden mit 1,55 Mk. bis 2,08 Mk. je Pfund notiert. — Das Schmalzgeschäft war unverändert ruhig; im Einzelhandel wurden 90—92 Pfg. erzielt. — Margarine bei gleichbleibenden Preisen ebenfalls sehr ruhig.

Berlin, 15. Januar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage hat sich erheblich verschoben und bewegen sich die Preise stark nach unten. Weitere Abstriche dürften unausbleiblich sein, falls eine Gesundung des Buttermarktes wieder einsetzen soll. — Die deutschen Zufuhren zeigen eine beachtenswerte Zunahme. Die Zufuhr von Uebersee zeigt eine Ausdehnung, welche die der Vorjahre um 50—150 Proz. übersteigt. So schwimmt wöchentlich eine Armada von Schiffen auf England, welche 150 000 Boxes = 75 000 Zentner Uebersee-Butter trägt. Diese Butter wandert zu ¾ in die englischen Kühlhäuser, da z. Zt. kein Absatz vorhanden ist. Die Zufuhren aus Uebersee bleiben voraussichtlich in dieser Ausdehnung für die kommenden zwei Monate, so daß von England aus billigere Preise nach Dänemark gemeldet werden müssen. — Für dänische Butter wie für gute deutsche Butter besteht eine für diese Jahreszeit verhältnismäßig lebhafte Nachfrage und findet prima Qualität deutscher Butter guten Absatz. — Die Kopenhagener Notierung wurde heute um Kr. 17 auf **Kr. 495** ermäßigt.

Berlin, 14. Januar. Bericht der Fa. Gustav Schultze & Sohn. Im Geschäft hat sich nichts geändert. Die großen Zufuhren konnten bei dem stockenden Absatz nicht begeben werden und füllen sich die Läger immer mehr an. — Schmalz. Bei wieder erhöhten Forderungen seitens der amerikanischen Packer zogen die hiesigen Preise an.

Hamburg, 15. Januar. Bericht von A. F. C. Fick. Die überaus flaue Marktlage der Vorwoche erforderte auf den in- und ausländischen Plätzen stärkste Rückgänge. Trotzdem eröffnete auch der neue Handel in matter Tendenz, da vor der Hand noch genügend Angebote vorlagen und keine Aussicht auf eine wesentliche Besserung bestand. Der Bedarf seitens des Inlands war recht verschieden. Während einige Plätze besser beorderten, zeigten andere immer noch größere Zurückhaltung. Zweifellos hat der Konsum sich aber infolge der verbilligten Kleinhandelspreise überall gehoben. Die jetzigen Eingänge lassen sich zu den heutigen Preisen ohne Schwierigkeiten unterbringen, so daß von größeren Beständen, so weit es sich um feinste Qualitäten handelt, nirgends mehr die Rede sein kann. Der Bedarf am hiesigen Platz war erheblich besser, als in den Vorwochen. Die Zufuhren von Schleswig-Holstein blieben weiterhin klein und zeigten kaum eine Veränderung, so daß in dieser Woche recht bedeutende Quantitäten von Dänemark bezogen werden mußten. — Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein zeigte ebenfalls starken Begehr. Das immerhin ganz ansehnliche Quantum wurde vom Kleinhandel zu unwesentlich höherem Durchschnitt von Mk. 180,18 gegen Mark 178,49 in der Vorwoche aufgenommen. Die heutige Großhandels-Notierung wurde um Mk. 5 auf Mk. 170 ermäßigt. — Der dänische Handel konnte die freundlichere Stimmung des vorwöchigen Schlußmarktes nicht behaupten. Nachdem England keinesfalls größere Kauflust zeigte und Deutschland nur teilweise stärker beorderte, schwächte der Markt in der Berichtswoche wieder ab. Die heutige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung von 17 Kronen auf 495 Kronen kommt erwartungsgemäß. Die weitere Entwicklung des Marktes bleibt einstweilen abzuwarten. Es ist aber mit ziemlicher Sicherheit anzunehmen, daß wir den niedrigsten Preisstand erreicht haben. — In neuseeländischer, australischer und argentinischer Butter litt das Geschäft infolge der billigen Preise für deutsche Molkereibutter. Immerhin war der Absatz zufriedenstellend, da namentlich von australischer und argentinischer Ware ganz hervorragende Qualitäten am Markt waren, die überall größten Anklang fanden. Es besteht kein Zweifel, daß diese Provenienzen für die kommenden Monate eine größere Rolle am deutschen Markt spielen werden. — In sibirischer Butter wurden in dieser Woche ca. 700 Dritteltonnen aus den Beständen gehandelt. Neue Eingänge sind nicht mehr zu verzeichnen.

Leipzig, 15. Januar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Angebot auf dem Buttermarkte ist immer noch dringend und die Abnehmer werden dadurch in ihrer Zurückhaltung bestärkt. — Die schwierigen Geldverhältnisse tragen aber auch dazu bei, daß nur der notwendigste Bedarf gedeckt wird. Ein lebhafteres Geschäft erscheint in diesem Monat aussichtslos, weil der Milchüberfluß zu groß ist. Der Milchhandel ist nicht aufnahmefähig genug, wodurch die Buttererzeugung unfreiwillig gesteigert wird.

Bremen, 16. Januar. Bericht von Herm. Schwarz. Nach wie vor ist das Geschäft in Butter außerordentlich still. Wir haben in diesem Jahre die gleiche Erscheinung zu verzeichnen, wie im Vorjahre; derzeit erreichten die Notierungen im letzten Drittel des Monats Januar ihren niedrigsten Stand, um sich erst im Februar wieder zu erholen. Obwohl feinste deutsche Butter im Kleinhandel bereits mit Mk. 2.— detailliert wird, ist von einem größeren Umsatz kaum etwas zu merken. In Bauernbutter sind die Zufuhren außerordentlich groß. Trotz der geringen Qualität wird diese vielfach, des billigen Preises wegen, der feinen Butter vorgezogen. Ausländische Butter findet z. Zt. kaum Abnehmer. Die Preise, namentlich für Kolonialbutter, sind im Verhältnis zur feinsten deutschen zu hoch; hier dürfte ein Preisabschlag am Platze sein. Da das Publikum durch die mit enormer Reklame aufgemachten Inventurausverkäufe ziemlich zahlungsschwach geworden zu sein scheint, dürfte mit einer Besserung des Konsumgeschäftes vor Februar kaum zu rechnen sein.

Kopenhagen, 14. Januar. Bericht von A. Rindom & Restorff A.-G. Es scheint, als ob der Buttermarkt noch nicht den Boden erreicht hat. Die Preise setzen ihre weichende Tendenz fort. Die erwarteten großen Posten Koloniebutter machen immer noch ihren Einfluß auf die Käufer geltend, die nur von der Hand in den Mund kaufen. Man muß damit rechnen, daß die dänische Notierung morgen um 15—20 Kronen herabgesetzt wird. Makttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 16. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 M, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 M, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 M. Limburger Käse, Allgäuer 1,60 M. Tendenz: ruhig.

Kempten, 14. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 67—70 M. Konsumreifer Rundkäse 110—150 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 16. Januar. Bericht von C. H. Danker. Trotz der weiter zurückgegangenen Butterpreise haben sich die Preise für vollfette Tilsiter Käse, Weideware, unverändert gehalten, und der von den Kaufleuten erwartete Rückgang ist nicht eingetreten. Prima Weideware kostete nach wie vor im Großhandel Mk. 123.— bis 125,— je 100 Pfund, während frische Winterkäse schon mit Mk. 115—118 zu haben sind. — Das Geschäft in Schweizer Käse ist seit meinem letzten Bericht unverändert geblieben. Echte Schweizer Käse in prima Qualität kosten franko Hamburg etwa Mk. 155.— je 100 Pfund bei Waggonbezug, bayerische Emmenthaler Mk. 150.— ab Versandstation. Italienische Schweizer werden hier je nach Qualität mit Mk. 100—120 angeboten. Finnische Schweizer Käse kosten in etwas beschädigter Ware ca. ℳ 90 je 100 Pfund.

Eier.

Berlin, 8. Januar. Offizielle Eier-Notierung der amtlichen Eier-Notierungs-Kommission in Pfennigen für das Stück. **In Originalkiste, ungeleuchtet. Im Großhandel:** dänische, holländische, italienische große 18, andere ausländische große 15½, normale 14, kleine bezw. mittel 9, inländische —, Kühlhauseier große 14, normale 12, kleine bezw. mittel 9, Kalkeier große 11, normale 10, 2. Sorte —; **schockweise:** dänische, holländische, italienische große 20, andere ausländische große 17, normale 15½, kleine bezw. mittel 10½, inländische —, Kühlhauseier große 16, normale 14, kleine bezw. mittel 10½, Kalkeier große 12½, normale 11½,, 2. Sorte —; **im Kleinhandel:** dänische, holländische, italienische große 23, andere ausländische große 20, normale 18, kleine bezw. mittel 13, inländische —, Kühlhauseier große 18, normale 16, kleine bezw. mittel 13, Kalkeier große 14½, normale 13, 2. Sorte —. Tendenz: flau.

Köln, 16. Januar. Bericht der Warenbörse. Vollfrische Eier, sortiert 22—23 Pfg. das Stück, unsortiert 20—21 Pfg. das Stück, Eier konserviert 16—18 Pfg das Stück.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Dez.	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	14	8941	70—66	65—60	Lebendgew.	ruhig
Bremen	13	1759	72—69	68—60	„	—
Breslau	14	2096	70—62	61—58	„	langsam
Dortmund	12	2798	70—64	63—57	„	sehr langsam
Elberfeld	12	2155	74—68	66—60	„	schleppend
Essen	12	3613	74—70	68—56	„	flau
Frankfurt a. M.	15	760	68—65	60—55	„	langsam
Hamburg	16	3571	70—65	63—55	„	ruhig
Hannover	14	1124	68—60	55—50	„	langsam
Köln	15	606	70—58	58—50	„	schlecht
Magdeburg	13	3282	70—66	65—57	„	langsam
München	14	1859	76—67	66—60	„	langsam
Stuttgart	15	490	74—73	71—69	„	belebt

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Januar. Obwohl die amerikanischen Schlußkurse flau lauteten, war die Marktlage sehr fest. Für Weizen fiel ins Gewicht, daß Argentinien infolge lebhafter Weizenverkäufe nach Italien und England seine Forderungen erhöht hatte und inländische Ware nur spärlich angeboten war, auch in den Forderungen teurer wurde. Noch erheblich mehr war letzteres für inländischen Roggen der Fall, der gegen gestern einen erheblichen Aufstieg zeigte. Mühlen blieben hier und da im Land lebhafte Reflektanten. Das Mehlgeschäft ist im allgemeinen besser geworden. Das Exportgeschäft, besonders nach der Tschechei, hält an und die Mühlen sind allgemein für Getreide aufnahmefähiger, geben allerdings durch ihre Anschaffungen in heimischem Roggen manches auf Lieferungen ab. Gerste und Hafer in guten Sorten sehr hoch gehalten und allgemein fest. Futterartikel erzielten auch höhere Preise. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in R.-M.: Guter Hafer 210—220, mittlerer 210—215, Gerste 255, Roggen 168—170. Amtliche Kartoffelnotierungen: weiße 2, rote 2,20, gelbfleischige Mk. 2,70. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 250—257 (247—254), März 277—276, Mai 286—287 (283,50—284), pommerscher 288 (283,75), Roggen märkischer 241—247 (237—243), Januar — (254—254,50), Februar 265 bis 266 (258,50—259), März 269—270 (263,50—266), April 275 (268,50 bis 269), Mai 277—278—277,50 (274—275), Sommergerste 285—310 (295 bis 310), Futtergerste 215—240 (212—231), Hafer, märkischer 190—200 (186—195), pommerscher 180—189 (176—185), Mai 222—223, Mais (loko Berlin) 227—230 (225—228), Mai 218,50 (214—215), Weizenmehl 33,75 bis 36,25 (33,25—35,75), Roggenmehl 33,50—36 (33—35,50), Weizenkleie 16,20 (16,20), Roggenkleie 16—16,25 (15,90—16), Raps 405 (405), Leinsaat 410—420 (410—420), Viktoriaerbsen 30—35 (31—35) kleine Speiseerbsen 20—23 (21—23), Futtererbsen 18—20 (19—20), Peluschken 17—17,50 (17 bis 17,50), Ackerbohnen 18—20 (18—20), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen blaue 12—13 (12—13), gelbe 16—16,50 (16—16,50), Serradella neue 16 bis 18 (16—18), Rapskuchen 18,50—18,75 (18,50), Leinkuchen 26 (25,80 bis 26), Trockenschnitzel 9,70 (9,60—9,80), Torfmelasse 9,60—10 (9,60 bis 10), Kartoffelflocken 19,80—20,30 (19,60—20).

Magdeburg, 16. Januar. Weizen stetig, 11,90—12,20, Roggen stetig, 12—12,30, Sommergerste fest, 16,50—17,50, Hafer stetig, 10,30—10,40.

Bremen, 16. Januar. Weizen, Borusso, 78 Kg. 15,80, Rosafee 80 Kg. 16,20, Hardwinter 2 16,20, Roggen, amerikanischer 2 14,20, La Plata 14,20, russischer 15,20, Gerste, donaurussische 11,10—11,30, russische 11,30, La Plata 11,10, amerikanische Malzgerste 11,30, Hafer. deutscher 10,40—11,00, La Plata 11,00, Donau-Galfox 11,00, graue Erbsen 10,25.

Emden, 15. Januar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,70—11,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,65, Getreidepreßballenstroh ab nordd. Station 2,45—2,60, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,50—10,00, inländischer Weizen 12,20—12,40, inländischer Roggen 12-50—12,75, inländische Sommergerste 12,00—12,50, inländische Wintergerste 12,00—12,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00 bis 13,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	10. 1. ℳ	12. 1. ℳ	14. 1. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,15	20,16	19,99		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	170,61	169,86	169,76		
100 dänische Kronen	75,34	75,09	74,76		
100 Schweizer Frank	81,36	81,10	81.02		
100 französische Frank	22,51	22,56	22,47		
100 tschechische Kronen	12,65	12,64	12,63		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der **Vereinigten Schleswig-Holsteinischen Meiereiverbände Kiel, Haus Germania, betr. Milchhocherhitzer Tödt** beigefügt.

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Gesucht für städt. Betrieb, Frischmilchverkauf, zum Eintritt am 1. Februar eventl. früher, ein älterer, tüchtiger, fleißiger, sauberer

Gehilfe

zur Leitg. des Betriebes. Derselbe muß mit sämtl. Masch., auch Kühlmasch. gut vertr. sein und die Behandlung der Milch verstehen. Bewerber, die Molk.-Schule besuchten, wollen umgeh. Angebote mit Leb.-Lauf und Zeugnisabschrift. u. **1089** an diese Zeitung einsenden.

Zum 1. Februar 1925 suche für hiesigen, modern eingerichteten Betrieb einen tüchtigen, an flottes Arbeiten gewöhnten (1048

Gehilfen

im Alter von 20—24 Jahren für Betrieb und Kontor. Flotte Handschrift u. sicher. Rechnen Bedingung. Gehalt anfangs 40 ℳ p. Monat bei freien Kassen. Nur bestempfohlene junge Leute wollen Bewerbung. m. Zeugnisabschriften einreichen an **A. Hempel**, Molk.-Inspektor **Ziegenrück a. Saale.**

Wir suchen zum 1. Februar oder auch einige Tage früher einen tüchtigen, sauberen und zuverlässigen

1. Gehilfen

der eine größ. Kessel- u. Maschinen-Anlage ordnungsmäß. bedien. und instand halten kann, mit Eismasch. durchaus vertraut sein muß u. auf dauernde Stellg. reflekt. Kenntnisse in Weichkäs. sehr erwünscht. Geh.-Forderungen mit Zeugnisabschrift. erbeten an (1093

Molk. Drebber, Bez. Bremen.
Peter Heuer, Direktor.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen (1064

Molkereigehilfen

spez. erfahren und tüchtig im Butterausschlagen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung an

Buttergroßhandlung Richard Seifert G. m. b. H.
Dresden-A., Annenstr. 38.

Suche zu sofort oder 1. Februar einen tüchtigen (1046

Käsereigehilfen.

Zeugnisse, Alter und Gehaltsanspr. erbeten an

Thür. Käserei, Albin Rentsch Kahla i. Thüringen.
Stangenkäserei.

Tücht., umsichtige (1129

Verkäuferin

zur Leitung meiner Hauptfiliale z. 1. oder 15. Februar gesucht. Bedingung: Bestempfohl., ehrl., saub. u. zuverläss., sowie sicher im Rechn. Kl. Kaut. erforderl. Etw. Kontorhilfe erwünscht. Bewerb., denen an guter Dauerstellg. gelegen, wollen Zeugnisabschrift., Geh.-Ford. wenn möglich Bild, senden an

Molkerei Kemps
Heidenau, Bez. Dresden.

Suche zum 1. Februar 25 saubere tüchtige (1131

Meierin

zur Führung eines frauenlosen Haushaltes u. etwas Hilfe in der Meierei.

Willy Fenker, Meierei Söhren
Kreis Segeberg.

Gehilfenstelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (1103
Molkerei Kallehne.

Stellen-Gesuche.

Betriebsleiter

34 Jahre alt, verheirat., evgl., tätig als Meierei-Inspektor in Gr. Berlin, vertr. mit Frischmilch- u. Kindermilchversorgung, sowie sämtlich. and. Facharbeit., sucht in ungekündigter Stellung zum beliebigen Antritt anderweitig Vertr.-Stellung. Angebote erbeten unter **D. A. 1036** an diese Zeitung.



Als ich Mittelschlesien verließ, bekam ich folgendes Zeugnis: „H. A. R. ist von Januar 1917 bis 15. Mai 1920 in hiesigem städtischen Molk.-Betriebe als Expedient tätig gewesen. Er hat unter meiner Leitung die Expedition besorgt, die Bücher geführt und die Jahresrechnung aufgestellt und sich in jeder Beziehung als zuverlässig und brauchbar erwiesen, so daß ich ihn bestens empfehlen kann. Er hat auch sonst überall mit Hand angelegt und sich gut geführt. Ich wünsche ihm alles Gute für sein ferneres Fortkommen. (Name), Direktor. Ebenso gut lauten alle übrigen Zeugnisse, wo ich als Gehilfe meist selbständig Milch untersuchte, Butter, Tilsiter-, Limburger-, Allgäuer Stangen-Käse machte, Dampfkessel, Schrotmühle, Maschinen bediente und in Bienenzucht, Vieh- und Landwirtschaft mich betätigte. Auch mein jetziger Chef, bei dem ich ca. 1 Jahr erstklassigen Briekäse herstelle, bescheinigte mir schriftlich: „Seine Führung und Leistungen waren sehr zufriedenstellend, so daß ich ihn aufs beste empfehlen kann." Aus persönlichen Gründen möchte ich möglichst bald oder zum 1. April anderweitig als **Gehilfe, Gutsmeier** oder **Verwalter** arbeiten. Gehalt nach Uebereinkunft, da

ledig, sehr solide und bescheiden.

Zuschriften von Herren oder Damen, die mir gerne helfen möchten, erb. an

Reinholz in Wittenburg, Meckbg., Wallstraße 63.



Betriebsleiter, 25 J., energ. u. zielbewußt, gut. Organisat., mit allen neuzeitl. Einrichtung., Milchversand, Untersuch., sowie techn. u. kaufm. Buchführ. vertr., sucht, da in ungekündigt. Stellung, zum belieb. Antritt Stellung als Verwalter, Betriebsleiter oder Obermeier. Gr. Betriebe werd., da hinreich. Kenntnisse, bevorzugt. Kaution in einig. 1000 ℳ kann gestellt werden, evtl. würde auch Pacht oder Teilhaberschaft annehmen. Pa. Zeugn. und Referenzen stehen zu Diensten. Angebote unter **Reell 1096** an d. Ztg.

Strebs., tücht. Betriebsleiter

in gesetzt. Jahren, theoretisch, techn. u. praktisch durch 10 jähr. Tätigkeit in jed. Beziehg. auf der Höhe, s. z. belieb. Antritt Stellung als Verwalter. Geg. gl. 6000 ℳ Kaution evtl. auch mehr. Prima Zeugnisse u. Referenz. zur Verfügung. Angeb. unter **Gewissenhaft 1101** an d. Ztg.

Tücht., sol., 23 jähr. **Fachmann** s., gest. auf gute Zeugn., z. 1, 2. oder einige Tage spät. Stellg. als 1. Gehilfe. Selb. ist firm in der Tilsit. Käs., sow. mit all. and. vorkommenden Facharbeit. best. vertr. Betrieb mit Weichkäse bevorz., jedoch nicht Bedingung. W. Angeb. erb. **F. Gaebel, Molk.-Schule Braunschweig** Madamenweg 158. (1014

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Jg., zuverl., an selbständ., flott. Arb. gewöhnt. **Gehilfe**, 22 J. alt, gest. a. gute Zeugn., möchte sich veränd. Selb. ist m. sämtl. Facharb. wie Ann., Untersuch., Butterei, m. der Wart. von Kessel- u. Maschin.-Anlag. best. vertr., firm in d. Herstellung v. Limb.-, Tils.- u. Romadur-Käse. Antr. könnte ev. sof. erf. Gefl. Angeb. erb. **Alfred Fuhrmann, Quedlinburg a. Harz**, Städt. Milchhof. (1034

Tüchtiger, solider Fachmann

22 J. alt, m. gut. Zeugn. u. Empf., möchte sich veränd. Selbig. ist an vollkomm. selbständ. Arbeit. gew., ehrlich, zuverläss. u. vertraut mit elektr. Licht- u. Kühlanlage, Masch.- u. Kesselwartung. Bin z. Zt. in ein. städt. Molkerei in ungekünd. Stellung. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe sind unter **Nr. 1035** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu richten.

Äußerst strebs., organisatorisch veranlagter

Betriebsleiter

sucht zum belieb. Antritt Stellung als Verwalter. Selbig. bes. langj. Erfahr. in Hart- u. Weichkäserei u. stellt unt. Garantie erstkl., marktfäh. Produkt her in Tils., Romad., Camembert, Limb., Harzkäse, sowie in pa. Butterherstellg. Durch gute Umgangsform. bringt er jede auch heruntergekommene Molkerei auf höchste Stufe. Kaution bis 5000 ℳ kann gestellt werden. Angeb. unter **National 1100** an diese Zeitung.

Käsereifachmann

tücht., erfahr. in Harzer, Stangen, Tilsiter, Romadur, pa. Referenzen, zum baldigen Antritt sucht unter **Spezial 1025** an diese Zeitung.

Ich suche für mein. **Käsereiverwalter** weg. Verpacht. d. Betriebes anderw. Stellg., spez. Tils., Limburger u. □-Käserei, auch and. Käsesort. Vorzügl. lückenlose Zeugnisse und nur beste Referenzen stehen zur Verfüg. Selb. ist auch schon Jahre als Gutsmeier tät. gewes., auch ich kann ihn als tücht. Viehwirtschaftl. empfehlen. Er übernimmt Stellg. als Käser, Obermeier u. Gutsmeier. Antritt kann zum 1. Februar erfolg. od. später. Frdl. Angeb. erb. **Molk. u. Käserei Grünhof** b. Bublitz in Pommern. (1054

Jg., 20 jähr. **Gehilfe** s. z. 1. Febr. oder einige Tage spät. Stellg. W. Angeb. an (1015
H. Frohberg
Molkereischule Braunschweig.

Strebs., jg. Molkereigehilfe, sucht, gest. auf gute Zeugn. u. Empfehl., zum sof. Antritt Stellung. In allen Zweigen des Betriebes sowie Müllerei gut vertr. In Käserei nicht unerfahren, im vorig. Sommer ein. Betrieb von 4000 Ltr. selbständ. geleitet. Reparatur. werd. ausgeführt. Angebote erb. **A. Thiede, Briesen i. Mark**, Krs. Lebus b. Hans Thiede.

Ehrlicher, strebsamer (1043

Gehilfe

21 Jahre, mit allen vorkommenden Molk.-Arbeiten bestens vertr., sucht zum 1. Februar Stellung. Zeugn. vorhanden. Frdl. Angebote erb.
Albert Godau
Cumehnen, Ostpr.

Gehilfe

23 Jahre alt, im Besitz von guten Zeugnissen und Empfehl., sucht zum 1. Februar Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten best. vertr., sowie firm in der Herstellung von Holländer- u. Tils.-Käse. Angeb. an
F. Hoppe
Molk.-Genoss. Edewecht i. O.

Ein tüchtiger, ehrlicher (1125

Gehilfe

sucht sofort Stellung. Derselbe ist gut bewandert in Limburg., Romadur, Tils. u. Stangenkäserei, sowie Butterei und mit sämtl. Maschinen vertr. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Such. ist geborener Bayer, 5 Jahre im Fach und kann auch Kontorarbeit verricht. **Michael Homanner**, z. Zt. b. Herrn Loße, Landrecht 39, **Wilster i. Holstein.**

Strebsamer (1082

Molkereigehilfe

20 Jahre alt, sucht zum 25. 1. oder 1. 2. Stellung. Selbiger ist in der Molkerei, sowie Tils.-Käserei gut vertraut. Gefl. Angeb. erb.
Max Schulat, Molk. Felgentreu
b. Luckenwalde, Brdbg.

Tücht., strebs. Gehilfe, im 21. Lebensjahre, mit allen Facharb. best. vertr., sucht zum 1. Febr. Stellung. Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote erbittet **Otto Arndt, Cumehnen**, Ostpreuen. (1042

Junger Gehilfe

22 Jahre alt, mit allen Facharbeiten, wie auch Käserei u. Kontor bestens vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, zum 15. Februar od. 1. März Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet (1038

Hans Rühmann
Centralkäserei u. Meierei
Wakendorf I Holstein
Bez. Hamburg.

Gehilfe, 21 J. alt, mit all. Facharbeiten bestens vertraut, sucht zum 15. Januar Stellung. (1068
Wellner, Molkerei Faulbrück
bei Schweidnitz.

Molkereigehilfe

im 5. Jahre tätig, strebsam, Buchführung erlernt, sucht Stellung. Anschriften an (1069
Erich Templin
Landeck, Westpreußen.

Tüchtiger, lediger

Allgäuer

Käsemeister

24 Jahre alt, 10 Jahre im Fach, Absolvent der Lehranstalt für Weichkäserei u. Butterbereitung in Boos, sucht Stelle als Obersenn, Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauenspost. Mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit ist er vertr. Erstklassige Zeugnisse vorhand. Such. befind. sich n. in ung. Stell., möchte sich veränd. b. 15. 2. od. 1. 3. Um gefäll. Angeb. bittet (1033
Hans Schwab, Molkerei
Eichstätt, Mittelfranken.

Kräftiger Gehilfe

22 J. alt, der Lust u. Liebe z. Fach hat, sucht z. bald. Antr. Stellung. Selb. ist mit Tils.- u. Holl.-Käserei best. vertr. **W. Rahn**, Meierei **Curau** b. Lübeck. (1055

Suche sofort Stelle als **Obermeier, erster Gehilfe od. Expedient**, auch wo man sich in Weichkäs. ausbild. kann. Vertr. mit allen Fach- u. Kontorarb. Gute Zeugn. vorhand. Geg. gleich. **Franke, Molkerei Stubben**, Bez. Bremen. (1037

Jüngere

Meierin

sucht zum 1. 2. Stellung. Angebote sind erbeten an
Butter-Großhandlung
Harburg a. Elbe
Ernststraße 16.

Nachfolgende Anzeigen sind bereits in unserer Donnerstagausgabe erschienen.

Vom Sparen.

Das Wort „Sparen" ist heute in aller Munde. Groß und klein, arm und reich, die Volksglieder ohne Unterschied, sie alle reden vom Sparkapital, seinem Wert oder auch Unwert. Laut vernehmbar wütet der eine über seinen Sparverlust, still resigniert klagt der andere über den gleichen Gegenstand. Sie alle wollen und können es nicht fassen, daß all ihr mühsam erspartes Geld keinen Wert mehr haben soll. Noch glimmt ein Funke dere Hoffnung fortzüngelnd von Mensch zu Mensch, überall wartend auf eine Wende, die glückbringend gedacht wird.

Soll man dieser Hoffnung nachgehen und dabei das neue Sparen vergessen, oder soll man hoffen und neu sparen? Das erstere kann man tun und das letztere soll man tun. Vorerst hat die Geldentwertung wohl jeden Spartrieb erstickt. Das zu ändern ist aber unsere Sache. Nicht hoffen sollen wir auf ein Wunder, sondern zur Selbsthilfe schreiten. Diese ist nun aber nichts anderes, als die Neuaufnahme des Sparens. Das Mißtrauen, das die Geldentwertung verursacht hat, muß beseitigt werden. Die allgemeine Verarmung, die auf dem Volke lastet, sollte weiter kein Grund sein, die Spartätigkeit einzustellen. Kann man nicht große Beträge sparen, so tue man es mit kleinen Summen. Nicht darauf kommt es an, daß man viel spart, sondern darauf, daß man überhaupt spart.

Wie oft hört man die Ansicht äußern, es sei Pflicht eines jeden, das Geld unter die Leute zu bringen. Wenn einer reich sei, müsse er sogar Luxus treiben, damit das Gewerbe leben könne. Alle diese Leute wissen nicht, daß das Geld ebenso unter die Leute gebracht wird, wenn man es bei den Sparkassen anlegt.

Sie wissen nicht, daß die Sparkassen das Geld der Wirtschaft zuführen und hierdurch dem Handwerk, Gewerbe und Kleinhandel erst die Möglichkeit geben, sich die notwendigsten Betriebsmittel zum Wiederaufbau ihres Friedensgeschäftes zu verschaffen. Sie wissen nicht, daß dadurch die Leistungsfähigkeit der heimischen Produktion gesteigert und der Neubau von Wohnungen beschleunigt wird, daß somit sie selbst den größten Vorteil daraus ziehen. Sie wissen nicht, daß hierdurch der allgemeine Wohlstand mehr gefördert wird, Arbeiter und Fabriken mehr in Tätigkeit gesetzt werden und dem Volke durch Lohnsteigerungen und Preisfall mehr genützt wird, als wenn für dieselben Summen unnütze oder gar Luxuswaren gekauft werden. Darum muß jeder Mann wieder sparen, denn jede gesparte Mark hilft zur wirtschaftlichen Gesundung.

Ueber Sparmöglichkeiten und Sparnotwendigkeiten ist des öfteren auch in der landwirtschaftlichen Presse geschrieben worden. Unnötig erscheint es, schon oft Behandeltes in breiter Form erneut zu bringen. Was heute hier noch gebracht werden soll, ist ein Hinweis auf die Einrichtung von Schulsparkassen. Sie sind im Genossenschaftswesen durchaus nichts Neues. Schulsparkassen und auch Markensparsysteme bestanden schon lange vor dem Kriege in allen Arten. Zu bedauern ist nur, daß auch diese Einrichtungen zur Arbeitsruhe verurteilt gewesen sind. Wenn nunmehr sich hier eine Wiederaufnahme der alten guten Arbeit zeigt, dann ist das ein weiterer Schritt auf dem Wege stillen Sparens. Ein Beispiel dafür kann aus Thüringen angeführt werden.

Die Kreissparkasse Weißensee hat mit dem 1. November im Einvernehmen mit der Lehrerschaft an 40 Schulklassen die Schulsparkassen eingerichtet. Es handelt sich um die Einführung des vereinfachten Markensystems, und das gesamte Material wurde von der Zentrale für Jugendsparwesen, Essen, zur Verfügung gestellt. Jedes Kind erhält ein Markenheftchen zum Einkleben der Sparmarken. Die Bücher bleiben in der Schule und werden monatlich von den Eltern der Kinder unterschrieben. Die Marken lauten auf 10 Goldpfennige. Sie werden von den Lehrern verausgabt und von dem Kinde eingeklebt. Einzelbuchungen des Lehrers sind nicht erforderlich. Die Sparkasse führt für jedes Schulsystem nur ein einziges Sparkonto. Die Eltern und die Lehrerschaft wollen durch die Förderung der Schulsparkassen die herrschende Vergnügungs- und Verschwendungssucht der Jugend bekämpfen, in ihr den Begriff von Geld und Geldeswert schärfen und sie zur wirtschaftlichen Vorsorge erziehen. Nebenher muß natürlich die Belehrung über Sparsamkeit gehen, die das Sparen von Geld, Stoff, Zeit und Gesundheit umfassen muß.

Der Ruf zum Sparen richtet sich aber nicht nur an die Jugend, sondern an das ganze Volk. Sparen sollen die Jungen, Haushalten die Alten, zusammen-arbeiten als Gemeinschaft. Nicht umsonst spricht man von vereinter Kraft, sie zu nutzen gilt es auch hier, denn:

Stark alleine,
Stärker im Vereine!

So arbeiten wir denn im Vertrauen auf unsere Kraft, halten fest und treu zusammen in rühriger Arbeit. In diesem Zeichen auf zur Tat!

„Ich will!" das Wort ist mächtig,
Sprichts Einer ernst und still,
Die Sterne reißt's vom Himmel,
Das eine Wort: „Ich will!"

Sch.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 6 Hildesheim, den 20. Januar 1925. 39. Jahrgang.

Das Industrie-Belastungsgesetz und die Molkereien.

In dem Dawes-Gutachten wurde darauf hingewiesen, daß die deutsche Industrie vor dem Kriege mit Obligationsschulden von 5 Milliarden Goldmark belastet gewesen und es ihr infolge der Inflation gelungen sei, sich dieser Last zu entledigen. Es wurde deshalb auf Grund des Londoner Abkommens das Industriebelastungsgesetz geschaffen, das den industriellen und gewerblichen Betrieben eine Belastung von 5 Milliarden Goldmark auferlegt.

Die Gesetze über die Industriebelastung zerfallen in zwei Teile:

1. das Industriebelastungsgesetz;
2. das Aufbringungsgesetz.

Das Industriebelastungsgesetz stellt lediglich eine dingliche, nur nach außen hin erkennbare Belastung dar. Die Last wird durch eine Hypothek des öffentlichen Rechts (eine öffentliche Last) an erster Stelle gesichert und mit Vorzugsrechten, die im § 46 bis 50 näher festgelegt sind, ausgestattet. Die Form der öffentlichen Last ist gewählt worden, weil diese dem Charakter der Belastung mehr entspricht, da die Last keine Kapitalschuld darstellen soll, sondern nur laufende Jahresleistungen mit mehr öffentlichem Charakter.

Dem Unternehmer steht der Eigentümer eines verpachteten Betriebes gleich. Neben dem Eigentümer haftet der Pächter für die Zins- und Tilgungsbeträge als Gesamtschuldner. Die Reichsregierung hat auf Grund des Gesetzes die nachstehenden Bestimmungen über die Verteilung der Last zwischen dem Eigentümer einerseits und dem Pächter andererseits getroffen.

Im Falle der Verpachtung entfällt die Belastung auf den Eigentümer zu einem Viertel, auf den Pächter zu drei Vierteln. Soweit die Verteilung der Last Pächter oder Verpächter übermäßig belastet, hat eine Schiedsstelle auf Antrag eines Beteiligten eine anderweite Festsetzung des Entgelts vorzunehmen. Die Schiedsstelle besteht aus einem Obmann und zwei Beisitzern. Der Obmann wird von der für den Betrieb zuständigen öffentlich-rechtlichen berufsständischen Vertretung (Handelskammer u. dergl.), je ein Beisitzer wird von jeder Partei ernannt.

Industrielle oder gewerbliche Betriebe sind alle Betriebe mit Ausnahme der Landwirtschaft, des Verkehrsgewerbes, soweit es sich um Schiffahrtsbetriebe, Privatbahnen, Kleinbahnen oder Straßenbahnen handelt, sowie mit Ausnahme derjenigen Betriebe, die ausschließlich das Bank-, Versicherungs-, Gast-, Schank- oder Beherbergungs-Gewerbe oder den Handel zum Gegenstand haben. Handel liegt, wie der Reichsminister der Finanzen sagt, dann vor, wenn die gekaufte Ware ohne Be- oder Verarbeitung, also unter Wahrung ihrer Wesensart, weiter verarbeitet wird. Eine Be- oder Verarbeitung ist nur insoweit nicht anzunehmen, als es sich um die reinen Zwecke der Sortierung, Reinigung oder Erhaltung handelt.

Ueber die Belastung der Nebenbetriebe sagt § 2 der Durchführungsbestimmungen:

„Ist der Hauptbetrieb nach dem Industriebelastungsgesetz belastet, so sind die Nebenbetriebe auch dann mit belastet, wenn diese für sich allein zu den nicht belasteten Betrieben gehören würden. Ausgenommen sind Nebenbetriebe landwirtschaftlichen Charakters.

Ist der Hauptbetrieb wegen eines Gegenstandes von der Belastung befreit, so sind Nebenbetriebe auch dann mit befreit, wenn diese für sich allein zu den belasteten Betrieben gehören würden."

Durch dieses Gesetz wird ein doppelter Zweck erreicht. Durch die Ausgabe von Industriebons kann die Last sofort mobilisiert werden und die Reparationskasse würde die gesamte Leistung in barem Gelde erhalten. Weiter bedeutet die Belastung nach außen eine Sicherheit der übernommenen Verpflichtungen.

Die Höhe der zu übernehmenden Last wird auf Grund der zur Vermögensteuer veranlagten Betriebsvermögen festgestellt. **Diejenigen Betriebe, deren Betriebsvermögen bei der Veranlagung zur Vermögensteuer 1924 niedriger als 50 000 R.-M. festgesetzt ist, kommen für die Industriebelastung überhaupt nicht in Frage.**

Die Belastung beträgt 17,1 Prozent des Betriebsvermögens. Das Betriebsvermögen wird auf volle Tausend nach unten und der Betrag der Einzelobligation auf volle 500 R.-M. nach oben abgerundet.

Wo das Betriebsvermögen 50 000 R.-M. übersteigt, teilen die Finanzämter den einzelnen Unternehmern die auf sie entfallenden Beträge der Last durch einen Belastungsbescheid mit und fordern gleichfalls zur Unterzeichnung eines beigefügten Musters zur Einzelobligation auf.

Die Unterzeichnung der Einzelobligationen hat innerhalb 10 Tagen nach Zustellung des Belastungsbescheides zu erfolgen. Gegen den Belastungsbescheid ist ein Rechtsmittel nicht gegeben. Die Einzelobligation ist vor dem Vorsteher des Finanzamts oder seinem Stellvertreter zu unterzeichnen oder ihm zu übergeben. Der Aussteller hat sich über seine Persönlichkeit und seine Vertretungsvollmacht in ausreichender Weise auszuweisen. Die Unterschriften sind von dem Beamten zu beglaubigen.

Die Unterzeichnung der Einzelobligation vor dem Vorsteher des Finanzamts wird durch die gerichtliche oder notarielle Beglaubigung der Unterschrift ersetzt, in diesem Falle ist die Einzelobligation bei dem Finanzamt innerhalb der zur Unterzeichnung der Obligation bestimmten Frist einzureichen.

Die Ausstellung der Einzelobligation können durch Geldstrafen nach Maßgabe des § 202 der Reichsabgabenordnung erzwungen werden. Die Höhe der einzelnen Geldstrafe ist unbeschränkt, an Stelle der Geldstrafe kann auch Haft bis zu 5 Wochen treten.

Kommt ein Unternehmer der Verpflichtung zur Ausstellung der Einzelobligationen nicht oder nicht rechtzeitig nach, so hat der Leiter des Finanzamts die betreffende Urkunde mit Wirkung für den Unternehmer auszustellen.

Die Einzelobligationen sind im ersten Jahre, und dieses beginnt am 1. September 1924, unverzinslich, im zweiten Jahre, also vom 1. September 1925 an mit 2½ Prozent, im dritten Jahre mit 5 Prozent zu verzinsen und mit 1 Prozent zuzüglich der ersparten Zinsen zu tilgen.

Grundsätzlich ist zunächst einmal daran festzuhalten, daß die in den Obligationen festgelegten Zinsen in dieser Höhe nicht bezahlt werden brauchen und daß durch die Industriebelastung keinesfalls eine Kapitallast geschaffen wird.

Das Gesetz kennt nur die Last der Verzinsung und Tilgung eines Betrages von 5 Milliarden Goldmark. Dem widerspricht auch nicht der Umstand, daß die Belasteten Schuldverschreibungen (Obligationen) auszustellen haben, noch weniger die an 1. Stelle stehende öffentliche Last. **Es handelt sich im Grundsatz nur um eine sehr weitgehend gesicherte Verpflichtung zur Leistung von Jahreszahlungen, wobei die Gesamtsumme festgelegt ist, die Summe, die der Einzelne zu zahlen hat, jedoch den jeweiligen Schwankungen seines Betriebsvermögens nach Tunlichkeit von Zeit zu Zeit angepaßt wird. Das Industriebelastungsgesetz regelt die Frage der Haftung für die Jahreszahlungen, das Aufbringungsgesetz regelt die eigentliche Zahlungspflicht, die Belasteten sind also nur Bürge für die tatsächlichen Verpflichtungen des weiteren Kreises, die unter das Aufbringungsgesetz fallen.**

In dem Aufbringungsgesetz ist der Kreis der Belasteten, wie bereits gesagt, viel weiter gezogen, hier kommen nicht nur die industriellen und gewerblichen Betriebe, sondern auch der Handel usw. mit Ausnahme der Landwirtschaft, deren Betriebsvermögen mit einem höheren Betrage als **20 000 Goldmark** zur Vermögensteuer herangezogen ist, in Frage, und diese sollen zur Aufbringung der Reparationslast verpflichtet sein.

Wie weit kommen diese Gesetze nun für die Molkereien in Frage? Nach dem Industriebelastungsgesetz können nur die Molkereien in Frage kommen, deren Vermögen nach der Vermögensteuerveranlagung 1924, also nach der Feststellung für den 31. Dezember 1923, 50 000 Goldmark übersteigt. Die Landwirtschaft ist von der Belastung und auch von dem Aufbringungsgesetz ausgenommen. Es wäre ein Unrecht, wollte man nun die Molkerei-Genossenschaften, die Nebenbetriebe der Landwirtschaft darstellen, hierzu heranziehen. Würde man dieses tun, so würde diese Zinsenlast doch die Landwirtschaft zu tragen haben. Aus diesem Grunde schweben auch noch Verhandlungen mit den maßgebenden Stellen, die noch nicht abgeschlossen sind und es wäre zu hoffen, daß diese für die Molkerei-Genossenschaften erfolgreich beendet werden.

Wenn auch eine Veranlagung zur Vermögensteuer stattgefunden hat, so sind die Molkerei-Genossenschaften jedoch keine industriellen und auch keine gewerblichen Betriebe, denn sie verarbeiten regelmäßig nur die Erzeugnisse der angehörenden Mitglieder und liegt dadurch sowohl nach dem Körperschaftssteuergesetz als auch nach dem Gewerbesteuergesetz ein Gewerbebetrieb nicht vor.

Zum Betriebsvermögen rechnen nach dem Vermögensteuergesetz alle dem Betriebe gewidmeten Gegenstände, die tatsächlich zur Durchführung und Aufrechterhaltung des Betriebes gehören, mit andern Worten, das gesamte der Vermögensteuer unterliegende Vermögen.

Auch nach dem Aufbringungsgesetz, das auch Bank- und Handelsbetriebe mit heranzieht, ist die Bemessung des Betriebsvermögens von Bedeutung. Als Grundlage dienen die Berechnungen der Veranlagung zur Vermögensteuer, soweit sie rechtskräftig geworden sind, und zwar nach dem Stande vom 31. Dezember 1923; für die Zahlungs-Aufbringungspflicht wird aller Voraussicht nach, da diese erstmals als Halbjahreszinsleistung am 1. März 1926 (die Verpflichtung zur Verzinsung und Tilgung läuft vom 1. September 1925 an) praktisch in Erscheinung tritt, als Bemessungsgrundlage der Vermögensstand vom 31. Dezember 1924 dienen.

Die Belastung der Betriebe nach dem Industriebelastungsgesetz erfolgt im Laufe dieses Monats.

Gegen diese Belastung ist nach dem Gesetz ein Rechtsmittel nicht gegeben und die Molkereien sind, soweit sie über 50 000 Goldmark Vermögen hatten, verpflichtet, die Obligationen — wie bei der Rentenbank — innerhalb der gestellten Frist zu unterzeichnen. Es ist nur eine Bürgschaft für die vom Deutschen Reich übernommene Schuld von 5 Milliarden Goldmark.

Das Aufbringungsgesetz kommt erst später praktisch zur Anwendung und für das Aufbringungsgesetz ist auch das in der Reichsabgabenordnung festgelegte Rechtsmittelverfahren gegeben.

Wie hoch der tatsächliche Aufbringungssatz nach dem Aufbringungsgesetz festgelegt wird, läßt sich heute noch nicht übersehen, da auch für dieses Gesetz noch die Ausführungsbestimmungen fehlen. Wie bereits vorhin ausgeführt, kommt eine Zahlungspflicht für alle Betriebe erst frühestens im März 1926 in Frage.

Albert Fricke, Verbands-Obersekretär, Hannover.

Über Erfahrungen mit der Elektrosilage in Pommern.

Von den in Pommern vorhandenen etwa 50 Elfuanlagenbesitzern haben sich 14 an einer Fragebogenbeantwortung des der Landwirtschaftskammer angegliederten Unterausschusses für Saftfutterbereitung beteiligt.

Die 14 Elfu-Turm-Anlagen sind zwischen 1921 und 1923 nach den Plänen der Elfu-Gesellschaft in Dresden erbaut worden und bestehen überwiegend aus je drei Türmen, mitunter auch aus 6 Türmen. Die Anlagen sind meist in vorhandene Gebäude (Scheunen, Viehställe) eingebaut, vereinzelt stehen sie aber auch frei und sind dann überdacht. Mit wenigen Ausnahmen sind die Turmbehälter 1 bis 1,50 Meter in die Erde eingebaut, während sie etwa 4 bis 5 Meter über die Erde hinausragen. Die Form der Türme ist 4-, 6- oder 8-eckig, mit abgeschrägten Ecken. Das Baumaterial besteht aus temperaturisolierenden, eisenarmierten Elfu-Hohlsteinen, die an der Innenseite mit geglättetem Zement verputzt, teilweise auch noch mit Elfu-Isolierlack gestrichen sind. Da die meisten Anlagen während der Inflationszeit entstanden, sind über die Baukosten keine Angaben gemacht. Sie betrugen nach einigen Mitteilungen für eine vollständige Drei-Behälter-Anlage etwa 10 000 und für eine Sechs-Behälter-Anlage etwa 18 000 Goldmark. Die Bauweise hat sich, von wenigen Ausnahmefällen abgesehen, gut bewährt. Eine Presse ist in keinem Falle vorhanden, ebenso sind keinerlei Einrichtungen zur Saftablassung getroffen.

Je nach der Jahreszeit wurden dem Elektroverfahren unterworfen Roggen mit und ohne vicia villosa, Wicken, Wickgemenge, Hafer, Hafergemenge, Peluschken, Klee, Kleegrasgemenge, Luzerne, Mais, Wiesengras, namentlich zweiter Schnitt, Stoppelseradella, Kartoffelkraut, sowie Rüben- und Wruckenblätter.

Meistens wurde die grüne Pflanzensubstanz möglichst jung geschnitten und ohne Abwelken sofort hinter der Sense geerntet. Die Ernte war in allen Fällen vom Wetter gänzlich unabhängig, mehrfach wurde das Futter sogar bei starkem Regen eingebracht. Stets wurde das Futter gehäckselt und zwar umso feiner, je vorgeschrittener der Reifezustand war. Das Futter wurde in die Behälter ziemlich fest eingetreten. Das Fördern in die Türme geschah teils von einem Podium aus durch Handarbeit, teils mit einem Gebläse oder mit einem Elevator mit anschließender Querverteilerschnecke. Die Förderung mittels Elevatoren hat sich gut bewährt, die Gebläse dagegen haben mehrfach versagt.

Die Schichthöhen schwanken je nach der Art des eingebrachten Futters zwischen ½ bis 2 Meter. Die erreichten Temperaturen bewegten sich in den verschiedenen Wirtschaften zwischen 40 bis 65 Gr. C. Meistens erhielt das mit der Elektrosilage betraute Personal eine entsprechende Anleitung durch den Gutsherrn oder durch den leitenden Beamten. Je jünger, saftiger und feiner gehäckselt, um so leichter, je älter, trockener und gröber gehäckselt, desto schwerer war der Stromdurchgang durch die Futtermassen. Zur Konservierung eines Zentners Futter waren einschließlich Häckseln und Fördern 0,9 bis 2 und im Durchschnitt der Einzelangaben etwa 1,3 Kilowattstunden erforderlich.

Zur Konservierung ist teils Tag-, teils Nachtstrom, vereinzelt auch Gleichstrom angewandt worden. Wo nicht eine eigene Kraftanlage vorhanden war, erfolgte seitens der Ueberlandzentralen meist ein Preisnachlaß für Konservierungsstrom. Die erzielte Konserve stellte überwiegend ein tadelloses Süßfutter dar, nur vereinzelt hat der Konservierungserfolg zu wünschen übrig gelassen und dann meist bei jüngeren Anlagen, wo es noch an den nötigen Erfahrungen mangelte. Schimmelbildung ist nur in ganz geringfügigem Maßstabe unter den Deckeln, am Rande und an sonstigen luftzugänglichen Stellen beobachtet worden; durch eine gute Oberflächenabdeckung mit einer stets rißfrei zu haltenden Lehmbreischicht läßt sie sich nahezu vollständig vermeiden. — In 9 Fällen ist nach Ausweis der Analyse einwandfreies Süßfutter gewonnen worden, in 5 Fällen liegen leider keine Analysen vor. Bei Beginn der Verfütterung hatte das Elektrofutter 2—8 Monate gelagert. — Als tägliche Futterration für Milchkühe sind in den einzelnen Wirtschaften 20—60 Pfund Elektrosilage längere Zeit hindurch verabreicht worden. Die Freßlust der Tiere war nach den ersten Tagen der Gewöhnung meist gut. Die Bekömmlichkeit des Futters wird als gut, teilweise sogar als sehr gut bezeichnet. Die Milchleistung war zufriedenstellend. Sowohl die Milchmenge als auch der Fettgehalt sanken nicht, oder es wurde die Menge oder der Fettgehalt, vereinzelt sogar beides zusammen günstig beeinflußt. Nur in einem besonderen Falle, in dem elektrokonserviertes, stark schachtelhalmiges Wiesengras und Kartoffelkraut verfüttert wurden, trat sowohl in der Milchmenge als auch im Fettgehalt ein auffallender Rückgang ein. Eine Vergrößerung des Viehbestandes war in den seltensten Fällen beabsichtigt, 3 Wirtschaften berichten jedoch über eine zum Teil sogar recht erhebliche Vermehrung der Milchkühe.

Als wirtschaftliche Erfolge werden hervorgehoben Unabhängigkeit vom Erntewetter, sicheres Einbringen des zweiten Wiesenschnittes, Sicherstellung der Viehernährung im Winter, größere Futterernten durch Zwischenfruchtbau usw.

Von 14 Elfuanlagenbesitzern können 11 das Elektroverfahren empfehlen, 3 halten mit ihrem Urteil bis zum Vorliegen weiterer Erfahrungen noch zurück.

Dr. Lauterwald
Geschäftsführer des Elfuringes Pommern.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verband Westpr. Hartkäsefabrikanten e. V. Campenau. Unsere Mitglieder werden hierdurch höflichst eingeladen, zu der am Sonnabend, dem 24. Januar 1925, mittags 1½ Uhr, im „Gesellschaftshaus", Marienburg, stattfindenden Mitglieder-Versammlung.

Tagesordnung:

1. Die Geschäftslage: a) Milchpreise und Relation; b) Kreditwesen; c) Steuerfragen;
2. Berliner Versammlung vom 9. Dezember 1924;
3. Februartagung des Reichsverbandes;
4. Ausstellung Stuttgart 1925;
5. Unvorhergesehenes.

Stucki.

Molkereigehilfe
als Chauffeur gesucht. (1272
Molkerei Breckerfeld, Westfl.

Gesucht zum 1. Februar oder etw. später junge, saubere (1000
Meierin
für Molkerei und Haushalt. Geh.-Forderung und Zeugnisabschrift. an
M. Titz, Meierei Geschendorf
Krs. Segeberg, Holstein.

Für ehrliche
fleißige Meierin
suche anderweit. Stellung für Molkerei und Hilfe im Haushalt.

Tücht., umsichtige (1129
Verkäuferin
zur Leitung meiner Hauptfiliale z. 1. oder 15. Februar gesucht. Bedingung: Bestempfohl., ehrl., saub. u. zuverläss., sowie sicher im Rechn. Kl. Kaut. erforderl. Etw. Kontorhilfe erwünscht. Bewerb., denen an guter Dauerstellg. gelegen, wollen Zeugnisabschrift., Geh.-Ford. wenn möglich Bild, senden an
Molkerei Kemps
Heidenau, Bez. Dresden.

Suche zum 1. Februar 25 saubere tüchtige (1131
Meierin
zur Führung eines frauenlosen Hausstandes u. etwas Hilfe in der Meierei.
Willy Feuker, Meierei Söhren
Kreis Segeberg.

Zwei Meierinnen!
welche sich in der Käserei vervollkommnen wollen, oder Ausbildung wünschen, können sogleich antreten. Gehalt nach Vereinbarung. Mithilfe im Haushalt erwünscht. Freie Herreise wird gewährt. (1162
Fr. Krumbach, Käsereibesitzer
Demmin in Pomm.

Gehilfenstelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (1103
Molkerei Kallehne.

Stellung besetzt. Allen Bewerbern besten Dank. (1229
Alb. Boy, Ascheberg i. Holstein.

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Verwalter
38 J. alt, kathol., verheir., 2 Kinder, 20 J. im Fach, seit 11 J. in ungekünd. Stellung als Verwalter tät., wünscht z. belieb. Antr. Stelle in städtischer Milchversorg., Vers.- od. Land-Molkerei. Neben d. Molk. leit. ders. als Vorstand d. Geschäfte einer Spar- u. Darlehnskasse u. ein. Elektrizitäts-Genossenschaft. Such. ist durchaus fleiß., einf., u. solide, gew. im Verk. m. Kundsch. u. Lieferanten. Vertrauensstelle in städt. Großbetrieb bevorzugt. Anspr. bei Stellung e. kl. Wohn. bescheid. Gfl. Angebote unter **Nr. 1250** an diese Zeitung erbeten.

Solider Gehilfe
21 J. alt, bisher in Bes.- u. Gen.-Molkereien tät., Kenntn. in allen prakt. Molk.-Arb. sow. a. in Weichkäserei nicht unerf., sucht z. 1. Febr. od. einige Tage spät. Stellung. Gute Zeugn. vorh. W. Angebote erbeten an (1225
Joh. Frers, Molkerei Zetel
i. Oldenburg.

Jg. Gehilfe, d. □-Käserei verst. u. sonst keine Arb. scheut, als allein. für kl. elektr. Betrieb für 1. Febr. gesucht. **F. Diethelm, Baudis** bei Rackschütz, Bez. Breslau. (1262

Jg., ehrl., strebs. Gehilfe
20 J. alt, s. z. 1. Febr. od. später Stellg. Selb. ist vertr. m. Kessel, Dampf- u. Kühlmaschine, schneller Butterformer, stellt ein. gut. Hart-Weich- u. Harzkäse her. Gute Zeugnisse u. Empfehl. vorhand. Angeb. mit Gehaltsangabe erb. (1267
Otto Giebe, Molk. Ostrau
bei Riesa, Bezirk Leipzig.

Suche Verwalterstelle
Obermeier oder Gutsmeier. Kaut. kann gestellt werden. Angeb. unter **1225** an diese Zeitung.

Suche für meinen (1247
Gehilfen
zur weiteren Ausbildung z. 1. 2. oder 15. 2. Stellung. Derselbe ist firm in Butterei, Quarg-, Cam.- u. Backsteinkäserei u. hat gute Maschinenkenntnisse. Gegend gleich. Kollegen, die a. ehrl. u. gute Kraft reflekt., wollen sich sofort melden. Angebote an
H. Schünemann
Molkerei Vogelsdorf a. Harz.
Fernruf: Badersleben 430.

23 jähriger, strebsamer, solider
Gehilfe
sucht zu sofort od. später Stellg., am liebsten beim Besitzer, jedoch nicht Bedingung. Selbiger ist mit sämtlich. Facharbeit., sowie mit Quarg-, Limburger- u. Romadur-Käs., Monatsabrechn., Schweinezucht u. Mast best. vertr., worüb. sehr gute Zeugnisse vorhand. Führt auch kl. Reparaturen aus u. scheut sich vor keiner Arbeit. Kein Stundenarbeiter. W. Angeb. mit Geh.-Angaben erb. **W. Gerele, Hamburg 22,** Straßburgerplatz 2 III. (1275

Ält. Molk.-Gehilfe s. Stellung z. 1. Februar als 1. Gehilfe, Heizer u. Maschin.-Führer, Käser od. Buttermeier, evtl. and. selbständ. Post. mit Kessel, Masch.-Wesen, Kühlmaschine sow. elektr. Lichtanlage, ff. Butterbereitung und Herstellg. verschied. Käsesorten vertr. und in der Lage, ein marktfäh. Produkt herzustell. Auf Wunsch richt. er auch Käserei ein. Auch alle anderen Facharbeiten, Milchuntersuchg. u. dergl. verrichtet er selbständ. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. **Ernst Klinner, Molk. Roßwein** i. Sachsen.

Käsemeister
9 Jahre im Fach, für feinste Ware garantierend, sucht Stellung. Zuschriften mit Gehaltsangabe u. **H. 1266** an diese Zeitung.

Tücht., gewiss. Molk.-Fachmann
Maschinist
24 Jahre alt, mit Maschinist.- und Betriebsleiterzeugn., sucht Stellung im größeren Betriebe, wo eventl. Wohnung vorhanden ist. Angeb. unter **1277** an diese Zeitung.

Junger Mann, 20 Jahre alt, der mit Pferden bestens umzugeh. versteht, fleißig ist u. alle Arbeit. mitmacht, sucht Stellung als **Milchkutscher.** Angebote erbeten u. **1269** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebs., gewissenhafter
Obermeier
auf jetziger Stelle 3½ Jahre tätig, sucht Vertr.-Stelle in gr. Betriebe. Gute Empfehl. u. Referenzen stehen zur Verfügung. Kleine Wohnung muß vorhanden sein. Angeb. unter **1278** an diese Zeitung.

Suche mögl. bald Stellung als **Meierin** für Butterei und Tilsiter-Käserei. **M. Rade, Neuenhof** bei Schwelm, Westfalen. (1242

Meierin die in Butt. u. Tils. Käs. vertr. ist, sucht Stellung zum 1. 2. oder später. Angeb. erb. (1193
Krause, Bajorgallen
bei Trakehnen, Ostpr.

Junger Meierist und Käser
20 Jahre, mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, gewissenhaft, umsichtig, sauber und ordnungsliebend, mit besten Zeugnissen versehen, sucht Stellung zu sofort oder später. **A. Appel, Lübeck,** 956) Schüsselbuden 4, bei Schmidt.

Die Herren Kollegen, die mit
Herrn Strauch
Landsberg a. Warthe, Theaterstr. u.
Herrn W. Fries
Landsberg a. Warthe, Zechowerstr. in Geschäftsverbindung stehen oder gestanden haben, und von letzterem einen Ahlb. gebr. Butterfertiger Fortschritt, 1200 Lt., kauften, bitte ich um gefl. Angabe ihrer Adresse.
Wallner, Molkereibesitzer
Fermerswalde, Bezirk Halle.

Kathol. Molk.-Fachm., Mitte 20, sucht **Gedankenaustausch** mit gutsit. Dame aus dem Fach. Angeb. unt. **Alleinstehend 1097** an diese Zeitg.

Suche für meinen Sohn, 27 Jahre alt, evang., der meine in mittlerer Provinzstadt geleg. Molkerei übernehmen soll, passende, gebildete
Lebensgefährtin
im Alter von 18—23 Jahr. Jg. Damen oder deren Angehörige belieben ausführl. Angeb. m. Bild, d. zurückgesandt wird, unt. **Lebensbund 1261** an d. Zeitung zu send. Diskretion Ehrensache.

Alleinstehender, tüchtiger Molk.-Fachmann, 33 J. alt, mit eigen. Geschäftsgrundstück und Sachwerten, wünscht, da sehr viel Interesse, in eine Molkerei oder verwandten Betrieb
einzuheiraten.
Event. möchte Frl. oder Ww. mit Vermög. kennenlern. zwecks Uebernahme einer Molkerei. Angeb. u. **1239** durch diese Zeitung.

Heirat.
Junger Geschäftsmann, 29 J. alt, eigenes Lebensmittelgesch., wünscht mit Dame von 20—28 Jahren aus bürgerlicher Familie, geschäftstüchtig, bekannt zu werden **zwecks späterer Heirat.** Zuschriften unter **O. S. 1106** an diese Zeitung.

Molkereiverkäufe.

Besonderer Umstände halber verkaufe meine moderne
Dampfmolkerei
in Hannover, nähe Großstadt, Betrieb sehr modern und praktisch, m. Eismasch. eingerichtet, Dampf und elektr., hochherrschaftl. gr. Wohnung Bad usw. Mod. Schweinestall für 100 Schweine. Viel Kellereien und alles sehr geräumig, massiv u. fast neuer, z. Zt. etwa 900 Liter Milch, Sommer das dreifache. Beste Verwertungsmöglichkeit. Mehr. Ortschaft. noch zu hab. Schöner Zier- u. Gemüsegart. Anzahl. 20 000 ℳ, Preis nach Vereinbarg. Gefl. Angebote unter **1071** an diese Ztg.

Wegen anderer Unternehmung ist eine
kleine Käserei
mit Handbetrieb, in Mietsräumen zu verkaufen. Es ist ein kleines, aber garantiert sehr rentables Geschäft und für Anfänger passend. Preis 500,— ℳ. Anfragen unter **1051** an diese Zeitung erbeten.

Krankheitshalb. ist zu sofort eine
städt. Molkerei
mit Dampf u. elektr. Betrieb, flott. Ladenverkauf, Käsefabrikation und Schweinemästerei, sowie ein. schön., geräumig. Wohnung, mit einem ca. 2 Morg. groß., sehr schön. Obstgart., zu verkaufen. Milch zur Zeit über 500 Lit., im Sommer das Doppelte, da genügend Räume vorhand., kann eine Harzkäsefabrik eingericht. werden. Preis nach Vereinbarung. Anzahlung mindestens 20—25 000 ℳ. Angebote erbittet (1141
Molkerei in Jastrow
Krs. Dt. Krone, Grenzmark.
Fernsprecher 214.

Verpachte meine
Molkerei u. Käserei
mit jetzt ca. 2000 Liter Milch. Objekt eign. sich vorzüglich für Butter- u. Käsegroßhandlung. Milch nicht zu teuer, Pacht billig. Angebote u. **M. J. 1024** an diese Zeitung.

Wegen Übernahme eines anderen Unternehmens verkaufe ich mein
Geschäftsgrundstück
Lebensmittel und Landesprodukte, gutgeh. Geschäft, in gut. Geschäftslage, Reichenbach i. Vogtl. Wohn. wird frei. Übernahme 1. 4. Erforderlich 16 000 ℳ. (1021
Hugo Süß Nachfolg.
Reichenbach i. V. Ruf 335.

Goldgrube.
Milchgeschäft in Halle
mit 2 zusammenhängenden Grundstücken, verbunden mit kl. Käserei, Kraftbetrieb, Zentrifuge, Butterfaß usw., Pferd und Wagen, Geschäft mit vollem Inventar, ist umständehalber für den Preis von 35 000 ℳ zu verkaufen. Angebote unter K. **1020** an diese Zeitung.

Suche mit genüg. Barkapital und sonst. Sicherheit., gute, reelle Pachtmolkerei, evtl. nachweisl. gutgeh.
Butt.- u. Käsegeschäft
Auch wirkl. reelle tätige Teilhaberschaft in Molkerei oder Käsefabrik angenehm. Bin erfahr. langjährig. Fachmann, verh., evgl., kl. Famil. Wohnung muß vorhanden sein. Angebote unter L. 1016 an diese Ztg. erbeten.

Suche Molkerei
nicht unter 1500 Liter täglich zu kaufen. Anzahlung ca. 15—20 000 Goldmk. zur Verfügung. Ausführl. Angebote unter **B. G. 1019** an diese Zeitung erbeten.

Suche Molkerei
gleich welche Gegend, zu kauf. oder pachten. Ausführliche Angeb. mit Preis und Anzahlung bitte zu richten an (1044
E. Lettau, Marienwerder
Marienau 131.

Anderer Unternehmungen halber will ich meine gut eingebaute, seit 25 Jahren bestehende (1057
Dampfmolkerei
Käserei u. Schroterei
(früh. Genossenschaft) mit totem u. lebend. Inventar verkaufen. Milchquantum momentan 250 Liter, bei Besitzwechsel garantiert sofort das Doppelte, im Sommer ca. 1500 Ltr. und mehr. Keine Rückgabe. Fried. Quant. 4000 Liter. Günstige Milchpreise, da vollkommen konkurrenzlos. Wohnung 3 Zimmer u. Küche. Stallg. für ca. 40 Schweine. Pachtland im Februar jede Größe zu erhalten. Ort größ. Kirchdorf mit Post u. Bahnstat. Preis nach Vereinbarung. Anzahl. ca. 15 000 G.-Mk. Nur ernsthafte und kapitalkr. Käufer werden berücksichtigt.
Ernst Manser, Dampfm. Scharnau,
Krs. Neidenburg, Ostpr.

Käse- und Butter-Großhandlung
Nordwestdeutschland, mit großem Kundenkreis und guten In- und Auslandsverbindungen, zu verkauf. Aktiva und Passiva müssen übernommen werden. Erforderl. Kapital bei Übernahme 10—15 000 ℳ. Angebote unt. **1056** an diese Ztg.

Verkaufe meine
Dampfmolkerei
in Kreisstadt des Reg.-Bez. Frankfurt a. O., direkt am Bahnhof gelegen, z. Zt. 800 Lit. Wintermilch, im Sommer 1200 bis 1500 Liter. Groß. Umsatz an Frischmilch und Schlagsahne. Groß. Wohnhaus. Grundreelles Unternehmen. Preis 40 000 Mk., ca. ¾ kann evtl. als 1. Hypothek stehen bleiben. Käufer mit nachweisb. genüg. Kapital erhalten Auskunft unter **1198** an diese Ztg.

Nachtrag.

Der Verein der Käsefabrikanten Berlin und Umgegend E. V. feiert am 23. Januar 1925 im weißen Saal der Germania-Prachtsäle, Berlin, Chausseestr. 110, sein 50. Stiftungsfest. Anfang 8 Uhr. Das Fest findet in Form eines Balles statt. Eingeleitet wird das Fest durch ein Festessen; Gedeck 4,50 Mk. Es besteht kein Zwang zur Teilnahme am Essen. Die Platzverhältnisse gestatten, daß Ball und Festessen zu gleicher Zeit im selben Saal abgehalten wnrden können. Vorträge usw. werden geboten, und bitten wir auch unsere auswärtigen Mitglieder, recht zahlreich zu erscheinen. Eintritt 1 Mk., Anmeldungen bezw. Rückfragen an den Schriftführer A. Bock, Berlin-Reinickendorf, Seebeckstraße 2, erbeten. J. A.: Bock.

Wenn Sie ununterbrochene Lieferung der Molkerei-Zeitung wünschen, müssen Sie noch heute bei Ihrem Postamte Ihr Abonnement für Februar unter Einzahlung von 2 Mk. erneuern. **Bei späterer Bestellung erhebt die Post eine Verzugsgebühr.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 20. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 16. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute 226 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 233—237 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Flaue Berichte mit Preisrückgängen an den auswärtigen Märkten und bedeutende Einlieferungen bei sehr ruhigem Absatz bewirkten auch hier weitere Ermäßigung der Preise. Hierzu kommt, daß ein gorßer Teil der Zufuhren aus unhaltbaren, fehlerhaften Qualitäten besteht, welche selbst zu unregelmäßigen Preisen schwer Käufer finden. — Der Schmalzmarkt zeigte im Anfang dieser Woche infolge erhöhter Forderung der amerikanischen Packer steigende Tendenz; in den letzten Tagen waren die Notierungen in Chicago wieder schwächer und gingen die Preise bei ruhigem Geschäft weiter zurück. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 38,75, Purelard Dollar 40 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 17. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Während bekannte Butter, welche von regelmäßig liefernden Molkereien eingeht, leicht Absatz findet, sind die vorübergehend eintreffenden Sendungen schwer verkäuflich. Letztere drücken auf die Preislage, zumal diese Ueberbutter an den kleinen Plätzen sehr billig verkauft wird. Die Offerten vom Ausland sind auch neuerdings wieder ermäßigt worden, trotzdem scheint sich eine Besserung der Marktlage vorzubereiten.

Wien, 17. Januar. Bericht der Firma M. Medák. In der abgelaufenen Berichtswoche lag das Geschäft außerordentlich ruhig. Das Angebot von Landbutter war derart dringend, daß Molkereibutter, trotz tief reduzierter Preise schwer abgesetzt werden konnte. Von Auslandsware war außer den üblichen Provenienzen argentinische Butter angeboten; sie blieb jedoch, infolge der allgemeinen Situation des Marktes und der minderwertigen Qualität unverkauft. Es notierten im Großhandel: Landbutter Kr. 45 000—48 000, prima oberösterreichische Molkereibutter Kronen 63 000—66 000, ungarische Molkereibutter Kr. 68 000—70 000, dänische und holländische Butter Kr. 82 000—85 000.

Käse.

Leeuwarden (Holland), 16. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Co. Notiert wurden heute 20 proz. Käse mit 82—88 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 98—104 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 116 bis 122 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Wien, 17. Januar. Bericht der Firma M. Medák. Die abgelaufene Woche war für den Eierhandel eine schwarze Woche. Jetzt zeigte sich, daß doch ein Unterschied besteht zwischen Eierhändlern, die bereits im Frieden tätig waren und jenen, die während des Krieges als Eierhändler auftauchten. Erstere haben genügend Vorsicht walten lassen, während letztere, an die Kriegsspekulationen gewöhnt, arge Enttäuschungen erfahren haben. — Wir rechnen hier noch mit 20 Ladungen Kühlhauseier, die in den Monaten August und September des Vorjahres eingelagert wurden und jetzt mit 700—800 Stück Fleckeier per Kiste noch lagern. — Für Kalkeier sind bestenfalls 900—1000 heute noch zu erreichen. Die Angebote in Frischeier sind noch nicht dringend. Die Ware ist bei bedeutender Preisreduktion gegenüber der Vorwoche erhältlich. Sollte das Wetter, so wie es jetzt ist, anhalten, muß man auf große Zufuhren gefaßt sein, es können aber noch Ueberraschungen eintreten, die allerdings nur von kurzer Dauer sein werden. Es wurden notiert: Jugoslaven Kr. 1900 Ungarn Kr. 1800. Eine Doppelladung rumänischer Eier, die bereits am 15. v. Mts. hier eingetroffen ist, wurde zu Kr. 1570 verkauft. Oberösterreicher und Burgenländer Kronen 1800—1900. Bulgaren und Rumänen zufuhrlos. Kühlhauseier Kr. 1200—1400, je nach Qualität

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 17. Januar. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hanover-Langenhagen. Auftrieb: 206 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 19—28, 8—12 Wochen alte Ferkel 28 bis 36, 3—4 Monate alte Läufer 36—45 Mark. Handel: langsam.

Bremen, 19. Januar. Schweinemarkt. Auftrieb: 1213 Stück. Preise für 1 Pfd. Lebendgewicht in Reichspfennigen: A. 69—72 für 536 Stück, B. 66—68 für 481 Stück, C. 62—65 für 111 Stück, D. 55—60 für 29 Stück. Unverkauft 56 Stück. Marktverlauf langsam. Preise zum Schluß sehr nachlassend.

Leipzig, 19. Januar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 583 Rinder, 389 Kälber, 1356 Schweine. Tendenz bei Rindern, Kälbern und Schweinen langsam. Preise: Ochsen 1. 50—54, 2. 42—49, 3. 26—41; Bullen 1. 48—51, 2. 42—45, 3. 33—41; Kühe und Färsen 1. 50—54, 2. 42—49, 3. 30—31, 4. 20—29; Kälber 1. —, 2. 63—70, 3. 50—62, 4. 30—49; Schweine 1. 70—74, 2. 72—75, 3. 67—69, 4. und 5. 60—66.

Köln, 19. Januar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 919 Rinder, 939 Kälber, 2430 Schweine. Tendenz: bei Rindern ruhig, geräumt, bei Kälbern langsam, bei Schweinen lebhaft. Preise: Ochsen 1. 55—58, 2. 45 bis 52, 3. 33—43, 4. 20—30; Bullen 1. 47—50, 2. 42—45, 3. 30—38; Kühe und Färsen 1. 52—54, 2. 44—48, 3. 32—40, 4. 18—28; Kälber 1. 78—120, 2. 72—78, 3. 60—70, 4. 50—55; Schweine 1. 68—72, 2. 72—76, 3. 70—71, 4. 63—68, 5. —, 6. 64—68.

Frankfurt, 19. Januar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 1447 Rinder, 346 Kälber, 2039 Schweine. Tendenz: bei Rindern und Schweinen langsam, geräumt, bei Kälbern rege, geräumt. Preise: Ochsen 1. 50 bis 56, 2. —, 3. 40—49, 4. 30—39; Bullen 1. 45—50, 2. 38—44; Kühe und Färsen 1. 48—55, 2. 38—46, 3. 37—47, 4. 30—37, 5. 20—28, 6. 14—19; Kälber 1. —, 2. 64—70, 3. 55—63, 4. 45—54, 5. 40—43; Schweine 1. 76 bis 79, 2. 70—75, 3. 77—80, 4. und 5. 76—79, 6. 70—76.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 19. Januar. Eine außerordentlich feste Tendenz gab sich am Getreidemarkt kund, und zwar war die Bewegung für Roggen noch stärker als für Weizen. Das Inland hält mit seinen Offerten durchaus zurück und selbst bei scharf gestiegenen Geboten gelang es nicht, genügend Material von Müllern und Händlern herauszuziehen. Im Lieferungshandel überwog zuerst die Nachfrage an Umfang derart das Angebot, daß erst zu stark erhöhten Preisen sich genügend Befriedigung der Käufer finden ließ. Das Roggenmehlgeschäft geht jetzt befriedigend, besonders im Großhandel. Weizenmehl geht auch wieder, aber doch nicht so wie Roggenmehl, und auch die Weizenhausse war angesichts der amerikanischen Vorgänge und erhöhter La-Plata-Forderungen zwar stark, aber nicht so intensiv, wie für Roggen. Gerste und Hafer werden vom Inlande so hoch gefordert, daß darin trotz fester Tendenz ein stärkerer Umsatz scheiterte. Auch Futterartikel bleiben fest. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt waren loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. in Reichsmark: Hafer, guter 222 bis 228, mittlerer 217—220. La Plata Mais 230, kleiner Mais 246, Roggenkleie 170—172, Weizenkleie 175.

Es wurden notiert: Weizen märkischer 257—264, (252—259), März 285—288 (279—277), April — (286), Mai 295—298½—295 (289—288¾). Roggen, märkischer 250—257 (244—250), Februar 279, März 285, April 286—288, Mai 288—291—289, mecklenburgischer 244—247, Februar 270, März 273,50—275, April 277, Mai 280½—281½, Sommergerste 280—315 (280—312), Winter- und Futtergerste 230—255 (225—250), Hafer märk. 195—205 (192—202), pommerscher 182—195 (180—193), westpreußischer 185—198, April 227, Mai 226,50—228,50, Mais (loko Berlin) 228—232 (227—230) März 221,50 Mai 221,50—222 (219), Weizenmehl 35—37,75 (34—36,75), Roggenmehl 34,75—37,50 (33,75—36,50), Weizenkleie 16,60 bis 16,80 (16,25), Roggenkleie 16,60—16,80 (16,25), Raps geschäftslos — (405) Leinsaat do. — (410—420), Viktoriaerbsen 30—35 (30—35), kleine Speiseerbsen 20—23 (20—23), Futtererbsen 19—20 (18—20), Peluschken 17,50 bis 18 (17—17,50), Ackerbohnen 19—21 (18—20), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen blau 12,50—13,50 (12—13), Lupinen gelb 16—17 (16—16,50), Seradella, alte — (16—18), neue 17—18 (16—18), Rapskuchen 18,85—19 (18,50—18,75), Leinkuchen 26 (26), Trockenschnitzel 9,80—9,90 (9,80), Torfmelasse 10 (9,60—10,—), Kartoffelflocken 20,50—20,70 (19,80—20,38).

Hamburg, 19. Januar. Getreide. Eröffnung befestigt gemäß höheren amerikanischen Forderungen. Geschäftstätigkeit bleibt mäßig. Es notierten in RM. je 1000 Kg.: Weizen 250—255, Roggen 240—245, Hafer 195—200, Inlandsgerste 230—270, ausländische 225—240, Mais 220—228, Raps 21—22, Leinsaat 22—23 fl.

Magdeburg, 19. Januar. Weizen fest. 12,20—12,40, Roggen fest, 12,60—12,80, Sommergerste ruhiger, 16,50—17,50, Hafer stetig, 10,60—10,80.

Bremen, 19. Januar. Weizen, Barusso 78 Kg. 16, Hartwinter 2 16,30, Rosafee 80 Kg. 16,30, Roggen, do. 2 14,40, La Plata 14,40, russischere 15,20, Gerste, Donau- 11,20—11,40, russische 11,60, La Plata 11,30, amerikanische Malz- 11,40, Hafer, deutscher 10,40—10,90, La Plata 10, Kanada Western 2 11,80, desgl. 3 11,50, Mais, La Plata 11,10, Donau Galfox 11,10, Grahamerbsen 10,30.

Mannheim, 19. Januar. Weizen, inländ. 26—27, ausländ. 32—34, Roggen, inländ. 25,50, ausländ. 28,50—29, Hafer, inländ. 19—21, ausländ. 20,50—24,50, Gerste 31—35, Mais, gelber, mit Sack 23, Luzerne, Kleeheu 10,50—11,25, Rotkleeheu, gestrichen, Wiesenheu, lose 8,50—9, Preßstroh 6 bis 6,50, Gelbstroh 5,50—6. Tendenz: fest. — Weizenkleie 15, Weizenmehl 40,50—43, Roggenmehl 36—39,50.

Emden, 17. Januar. Bericht der Internation. Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,70—11,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50—5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,50—10,00, inländischer Weizen 12,20—12,40, inländischer Roggen 12,50—12,75, inländische Sommergerste 12,0—12,50, inländische Wintergerste 12,0—12,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50 bis 12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt für die wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u Donnerstag nachm. Den Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 7 — Hildesheim, den 22. Januar 1925 — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Das Warenzeichen in der Milchwirtschaft.

Im allgemeinen handelt es sich bei der Reklame um ein Gebiet, auf dem der Molkereifachmann sich nicht recht heimisch fühlt. Die wirtschaftlichen Verhältnisse waren bis jetzt auch nicht derart, daß er sich gezwungen sah, von der Reklame Anwendung zu machen. Erst in jüngster Zeit schenkt man dieser wirtschaftlichen Großmacht ein weitgehenderes Interesse; auch die Milchwirtschaft, und besonders die Käserei macht z. Zt. mehr Anwendung auf werbetechnischem Gebiete, und es ist nicht zu leugnen, daß schon beachtenswerte Erfolge erzielt sind. Jedenfalls kann man erfreulicherweise beobachten, daß das frühere Vorurteil gegen Käse deutscher Käse mehr und mehr im Schwinden begriffen ist. Es steht außer Zweifel, daß dieses mehr oder weniger auf die lebhafte Reklame der beteiligten Kreise zurückzuführen ist.

Nun kann man allerdings nur dann Erfolge von der Reklame erwarten, wenn man selbst von der Ueberzeugung durchdrungen ist, daß die Ware, die man anbietet, auch allen Anforderungen entspricht. Kann man sich bei werbetechnischen Maßnahmen nicht auf diesen sicheren Grund und Boden stützen, d. h. fehlt die unbedingt notwendige innere Ueberzeugung, so hat die Reklame kein wahres Gesicht, sie bleibt mehr oder weniger wirkungslos oder schlägt wohl gar in das Gegenteil um.

Zu den Rüstmitteln des Werbefachmannes gehört auch das Warenzeichen, das jeder in seinem Geschäftsbetriebe zur Kennzeichnung seiner Waren benutzen kann. Das Wesen des Warenzeichens setzt ohne weiteres voraus, daß es keine minderwertige oder Durchschnittsware, sondern Qualitätsware schützt. Das Warenzeichen schützt eine bestimmte Marke, es soll unter einer größeren Auswahl gleicher Waren eine Marke deutlicher hervorheben, die sich durch besondere Qualität von den anderen unterscheidet, und niemand wird daran denken ,ein minderwertiges Erzeugnis noch besonders zu kennzeichnen. Die Verbraucherschaft hat oft ein sehr feines Verständnis für die Beschaffenheit eines Erzeugnisses und wird minderwertige Erzeugnisse ablehnen. Jedenfalls bietet aber ein Markenartikel weitgehende Möglichkeiten, durch wirksame Reklamemaßnahmen den Absatz des Artikels zu heben.

Es ist aber sicher, daß das Zeichenwesen eine Gefahr für unser Wirtschaftsleben wäre, wenn es nicht gesetzlich geregelt würde. Dem reellen Geschäftsmann muß eine gewisse gesetzliche Sicherheit geboten werden, die Früchte seiner Erfahrungen in irgend einer Form zu schützen. Zu diesem Zwecke ist neben den übrigen gewerblichen Schutzgesetzen das Warenzeichengesetz geschaffen. Andererseits ist es notwendig, daß in einem solchen Gesetze Bestimmungen aufgenommen werden, durch die das uferlose Eintragen von Warenzeichen eingeschränkt wird.

Schon an die Anmeldung eines Warenzeichens werden gewisse Erfordernisse gestellt. Das Warenzeichen muß beim Patentamte angemeldet werden, dieses entscheidet zunächst über die Eintragungsfähigkeit, sie prüft auch, ob dasselbe Zeichen bereits für gleichartige Waren eingetragen ist, entweder in einer gleichen oder einer verwechslungsfähigen Form. Im ersten Falle wird die Eintragung abgelehnt, im zweiten Falle wird dem zuerst Eingetragenen Mitteilung gemacht. Bringt dieser rechtzeitig den Einspruch gegen die unberechtigte Eintragung ein, so wird die neue Eintragung abgelehnt. Dieser Beschluß kann nur durch Klage vor den öffentlichen Gerichten angefochten werden. Die Klage richtet sich gegen den Einsprechenden, entscheidet das Gericht zu Gunsten des Klägers, so ist das Zeichen einzutragen.

Auch wenn der zuerst Eingetragene von der Aufforderung zum Einspruch keinen Gebrauch macht, entscheidet das Patentamt über die endgültige Eintragung. Der Einspruchsberechtigte hat, wenn er von seinem Rechte keinen Gebrauch macht, keinen Grund, sich über die Folgen zu beklagen.

Gründe, die zur Abweisung des Antrages führen, sind:

1) wenn es sich um ein sog. Freizeichen handelt,

2) für Zeichen, die ausschließlich in Zahlen, Buchstaben oder solchen Wörtern bestehen, die Angaben über Art, Zeit und Ort der Herstellung, über die Beschaffenheit, über die Bestimmung, über Preis, Mengen oder Gewichtsverhältnisse der Waren enthalten,

3) die in- oder ausländische Staatswappen oder Wappen eines inländischen Ortes, eines inländischen Gemeinde- oder Kommunalverbandes enthalten,

4) die Aergernis erregende Darstellungen oder solche Angaben enthalten, die ersichtlich den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen und die Gefahr einer Täuschung begründen.

Ein erloschenes Warenzeichen kann erst nach zwei Jahren nach dem Erlöschen zu Gunsten eines anderen und für dieselben Waren eingetragen werden.

Eintragungsberechtigt ist nicht nur der Erzeuger einer Ware, sondern auch der Warenvermittler. Es kann also jeder, der ein offenes Geschäft hat, und Waren fremder Erzeugung vertreibt, auf diese Waren den Warenzeichenschutz beantragen, dabei erstreckt sich der Schutz nicht nur auf die Waren selbst, sondern auch auf deren Verpackung. Wird z. B .eine besondere Milchart durch ein Warenzeichen geschützt, so genießt dieses Zeichen auch den Schutz des Gesetzes, wenn es auf den Milchflaschen oder den Flaschenkästen angebracht ist. Vertreibt man Waren fremder Herkunft unter eigenen Warenzeichen, so erfordert es der geschäftliche Umgang, hierüber mit seinem Geschäftsfreunde besondere Vereinbarungen zu treffen.

Medaillen, die von Auszeichnungen auf Ausstellungen usw. stammen, z. B. die Medaillen der D. L. G., sind als Warenzeichen nicht eintragungsfähig, ebensowenig Münzen, Briefmarken oder dergleichen, die noch Kurs haben. Auch die Darstellung der Arbeitsweise ist nicht eintragungsfähig, sie fallen unter den Schutz des Gesetzes über das Urheberrecht, z. B. die Abbildungen im Leitfaden für Astra-Kältemaschinen. Erforderlich ist auch, daß das Zeichen Unterscheidungskraft besitzt. Allgemeine Bezeichnungen, wie deutsche Reichsbutter und ähnliche sind nicht eintraaungsfähig, ebenso nicht Tendenzwörter, wie z. B. mit Bezug auf Milcherzeugnisse: billiger als Fleisch, flüssige Nahrung oder dergl. Selbstverständlich können auch Namen oder Firmen als Warenzeichen eingetragen werden, fremde allerdings nur mit Zustimmung des Berechtigten.

Von besonderer Wichtigkeit ist der Begriff der sog. Freizeichen, die bekanntlich nicht eintragsfähig sind. Es sind dieses Zeichen, die allgemein innerhalb eines Gewerbes oder in schriftstellerischen oder wissenschaftlichen Abhandlungen benutzt werden. Hierher gehört z. B. das Wort Eskimo pie zur Bezeichnung von Rahmeis. Ein absolutes Freizeichen gibt es allerdings nicht. Für ein bestimmtes Gewerbe kann ein Zeichen Freizeichen sein, für ein anderes Gewerbe kann dasselbe Zeichen eintragsfähig sein. Bildet ein Freizeichen einen Bestandteil eines Kombinationszeichens, so muß es in der Darstellung zurücktreten, jedoch kann die Vereinigung mehrerer Freizeichen unter Umständen eintragsfähig sein ,selbstverständlich auch bei Uebersetzung in fremde Sprachen, wenn die Sprache nicht dem geschäftlichen Verkehr nahe liegt.

Zeichen, die eine Beschaffenheitsangabe enthalten oder über den Ort, die Zeit und die Art der Herstellung Auskunft geben oder Preisangaben enthalten, sind ebenfalls nicht eintragsfähig, z. B.

können die Worte Naturbutter „Molkereibutter nicht eingetragen werden. Eine Beschaffenheitsangabe wäre auch das Wort „Delikat“ für Nahrungs- und Genußmittel, wie Butter, Käse und andere milchwirtschaftliche Erzeugnisse. Die Eintragung solcher Worte wird auch versagt, wenn sie in eine fremde Sprache übersetzt sind. So ist in einem Falle das Wort „Hermosa“ für Zigarren abgelehnt, weil es in der spanischen Sprache gut bedeutet, was als Beschaffenheitsangabe anzusehen ist. Namen, die ein Land, eine Landschaft oder eine Stadt bedeuten, sind im allgemeinen eintragsfähig, wenn die Ware mit dieser Bezeichnung nicht in Verbindung gebracht werden kann. Demnach sind die Warenzeichen „Allgäuer; Emmenthaler, Holsteinische Butter, Ihnataler, Kamembert“ nicht eintragsfähig. Diese weisen auf eine Provinz oder Landschaft hin.

Ob in der Bezeichnung eine Beschaffenheitsangabe liegt, entscheidet der Verkehr und nicht der Anmelder. Phantasiebezeichnungen sind keine Beschaffenheitsangaben, eine solche liegt nur dann vor, wenn man ohne weiteres aus der Bezeichnung auf die Art der Ware schließen kann. Für Butter können also die Worte „Milchbutter, Naturbutter, Molkereibutter, Fettkäse, Rahmeis oder dergl.“ nicht eingetragen werden, Auch Angaben über die Zweckbestimmung werden von der Eintragung ausgeschlossen, z. B. Exportbutter, Exportmilch u. ähnl. Das Warenzeichengesetzt schützt auch in- und ausländische Wappen, wie Staats- und Gemeindewappen, vor der geschäftlichen Benutzung als Warenzeichen. Selbst Staaten, Provinzen oder Gemeinden, wenn sie Geschäfte betreiben, können ihr eigenes Wappen nicht eintragen lassen. Ein Beispiel hierfür bildet das Warenzeichen „Montana“ des Bergedorfer Eisenwerkes, das einzelne derartige Motive aus dem Wappen der Sadt Bergedorf enthält.

Verständlich ist es, wenn das Gesetz die Eintragung von Warenzeichen ablehnt, die den tatsächlichen Verhältnissen nicht entsprechen. Hierher gehören Täuschung hervorrufende Bezeichnungen, wie „Butter“, wenn sie für Margarine eingetragen wurde. Auch die Abbildung eines Butterfasses, wie es in Molkereien gebraucht wird, in Verbindung mit Margarine führt zu Täuschungen und die Eintragung wäre mit Aussicht auf Erfolg anfechtbar. Diese Anfechtung kann jeder Interessent betreiben, und zwar nach § 9 des Warenzeichengesetzes, zunächst auf Grund älterer Rechte, wenn z. B. für ihn das Zeichen für gleichartige Waren eingetragen war. Einem Einspruch auf Löschung wird ferner stattgegeben, wenn der Geschäftsbetrieb, zu dem das Zeichen gehört, nicht mehr fortgeführt wird und schließlich, wenn er den Nachweis in beweiskräftiger Form führen kann, daß Umstände vorliegen, aus denen sich ergibt daß der Inhalt des Warenzeichens den tatsächlichen Verhältnissen nicht entspricht und die Gefahr einer Täuschung begründen.

Das Warenzeichenwesen ist also von besonderer Bedeutung für alle Gewerbe, deren Erzeugnisse an Charakter als Markenartikel angesprochen werden können. Auch für die Rahmeisherstellung hat das Warenzeichen ein gewisses Interesse. Soll eine wirksame Reklame für dieses Erzeugnis entfaltet werden, so kommt man wohl kaum ohne Warenzeichen aus.

Die wirtschaftlichen Aussichten des Rahmeisgewerbes werden allerdings noch sehr verschieden beurteilt. Vielfach zieht man zum Vergleich amerikanische Verhältnisse heran, ob mit Recht, sei dahingestellt. Ich bin der Auffassung, daß der wirtschaftliche Erfolg der Rahmeiseinführung in der Hauptsache eine Reklamefrage ist. Wird für die Einführung eine wirkungsvolle Reklame entfaltet, so wird der Erfolg kaum zweifelhaft sein. Mitentscheidend werden auch die Verhältnisse sein. Es ist garnicht ausgeschlossen, **daß die Milchzuführung zu den Großstädten und Industrie-Mittelpunkten in nächster Zeit sehr zunehmen und sich zu Erscheinungen entwickeln wird, die man in der Fachsprache als Milchschwemme bezeichnet. Tritt ein solcher Zustand ein, so kann unter Umständen die Rahmeiserzeugung zu einem Akkumulator werden, wie er den städtischen Betrieben nicht willkommener sein kann.** Aber hierfür muß der Boden vorbereitet werden, es liegt daher durchaus im Interesse der Milchwirtschaft, wenn sorgfältig geprüft wird, welche Möglichkeiten uns die Rahmeiserzeugung bietet. Jedenfalls kann nicht bestritten werden, daß der Konsum besonders für neue Erzeugnisse sehr aufnahmefähig ist und diese bekannte Erscheinung müssen wir nach Kräften durch werbetechnische Maßnahmen zu fördern suchen.

Daß eine derartige Reklame nach einheitlichen Grundsätzen durchzuführen ist, versteht sich von selbst. Man soll den Erfolg nicht dem blinden Zufall überlassen und das wäre der Fall, wenn sich die Kräfe zersplittern, wenn jeder Einzelne Reklame betreibt und dabei naturgemäß die eigenen Interessen in den Vordergrund stellt. Ich stehe daher dem Vorschlage, der schon anläßlich des Rahmeiskursus in Kiel gemacht wurde, sehr sympathisch gegenüber, nämlich in irgend einer Form eine Interessengemeinschaft der Rahmeisfabrikanten zu gründen. Deren Aufgabe wäre es auch, allgemeine Richtlinien aufzustellen. in welchem Umfange und in welcher Form die erforderlichen Werbemaßnahmen in erfolgreicherer Weise einzuleiten sind. Daß auch hierbei das Warenzeichen eine Rolle spielen wird, beweist das Beispiel Amerikas. Das liegt aber auch ganz in der Natur dieser Ware. Alb. Fischer.

Die Generalversammlung der Molkerei-Genossenschaft.

Ueber die Berufung und die bei der Abhaltung der Hauptversammlung zu beachtenden Vorschriften will ich hier nichts sagen. Wer sich darüber unterrichten will, nehme die Anleitung zur Hand. Aber einen oder den anderen wichtigen Umstand für die Versammlung muß man immer noch mal wieder besprechen.

Da ist zuerst die Frage: Wie macht man die Versammlung so anziehend für die Mitglieder, daß sie vollzählig, oder doch nahezu vollzählig erscheinen?

Ich verwerfe alle Lockmittel, die aus Freibier und ähnlichen Genüssen bestehen. Auch die Nachzahlung auf die gelieferte Milch am Tage der Versammlung ist nicht empfehlenswert. Zwei Punkten der Tagesordnung sollte größere Sorgfalt gewidmet werden: 1) Geschäftsbericht; 2) Vortrag.

Ich habe ganz nüchterne, aber auch schon ganz reizvolle Geschäftsberichte in den Versammlungen gehört. Es ist eine schöne Kunst, kalte Zahlen so vorzutragen, daß die Zuhörer Anteil daran nehmen und sich freuen, einen so klaren Blick in die Jahresarbeit, den Jahresumsatz und den Erfolg der Molkerei zu tun. Wenn zwei dasselbe vortragen, ist es doch nicht dasselbe. „Der Vortrag macht des Redners Glück“, sagt Goethe. Man braucht nun nicht von jedem Betriebsleiter oder Geschäftsführer zu verlangen, daß er ein Vortragskünstler sein soll. Und dafür darf ich denselben Dichter als Ratgeber anführen:

„Es trägt Verstand und rechter Sinn
Mit wenig Kunst sich selber vor.“

Also Verstand und rechter Sinn soll im Geschäftsbericht sein. Die nackten Zahlen verlesen, ist Unverstand, aber die Zahl nennen, die es wert ist, genannt und besprochen zu werden, und dieser Zahl die nötigen Erklärungen beizufügen, das ist wichtig, das ist die Kunst!

Den schönsten Geschäftsbericht zu Hause ausarbeiten und ihn dann in der Versammlung verlesen, ist eine ganz verfehlte Sache! Wenn jemand den Stoff beherrscht, kann er auch in freier Aussprache die nötigen Erläuterungen geben. Ich möchte jedem raten, den Versuch der freien Rede (mit dem beschriebenen Papiere als Notbehelf in der Hand) zu wagen. Hat mans erst einmal gewagt, dann kommt das Gefühl der Ruhe und Sicherheit nach und nach ganz von selbst. — Also keinen Bericht verlesen, sondern die Erläuterungen in freier Rede geben, wenns auch mal holprig geht!

Der Inhalt des Berichtes ist bei den Molkereien wohl ziemlich überall einander so ähnlich, wie ein Ei dem andern ähnlich ist. Was einer eingehenden Erläuterung bedarf, weiß der Betriebsleiter und der Vorstand am besten zu beurteilen. Alle Klagen und Beschwerden, Anfragen und Verbesserungsvorschläge, die im Laufe des Jahres der Leitung der Molkerei zu Ohren kommen, sollten gleich im Geschäftsbericht vorgebracht werden. Wer mit Sorgfalt so seinen Geschäftsbericht im Laufe des Jahres vorbereitet, wird Erfolg haben. — Alle Genossen zufrieden stellen, das ist wohl nur ganz ausnahmsweise gelungen. Das darf indes niemand entmutigen; schon Goethe sagte: „Die Menschen zu befriedigen, ist schwer“. — Das muß ein Anreiz sein, diese schwierige Aufgabe zu lösen.

Der zweite wichtige Punkt ist ein Vortrag. Worüber gesprochen werden soll und wen man um einen Vortrag angehen soll, das muß dem Vorstande und Betriebsleiter anheimgestellt werden. Kanns ein Vortrag aus dem Gebiete der Milchwirtschaft sein und werden die Frauen und Töchter zur Versammlung eingeladen, so kann der Redner mit gutem Erfolge seinen Gegenstand behandeln. Milchbehandlung und Milchgewinnung, die Pflege der Kuh, Einfluß des Futters auf den Geschmack der Butter, Fettgehalt, Milchgewicht auf dem Hofe und in der Molkerei (dieser ewige Zankapfel), und Aehnliches geben dankbaren Stoff. —

Aber man glaube doch ja nicht, daß man sich stets streng an milchwirtschafliche Fragen halten müsse. Ein Vortrag über Gegenstände volkswirtschaftlicher Art, kann recht anziehend wirken.

Eins sollte man in diesem Jahre nicht versäumen, nämlich in der Versammlung zu zeigen, wie die Molkereien den Landwirten eine Stütze geworden sind in der geldknappen Zeit. Welch reiche Erfahrungen hat jeder Betriebsleiter und jeder Molkereibesitzer gesammelt! Wahrlich, die Molkereien haben sich als wahre Freunde des Landwirts in der Not der Geldknappheit gezeigt. Deutlicher kann es den Landwirten nicht geschildert werden, als durch das was sie selber im verflossenen Jahre erlebt haben, das macht aber ein besonderes Hervorheben in der Versammlung nicht überflüssig. Und über den Kreis der Genossen und Milchlieferer einer Molkerei hinaus muß es recht eindringlich gesagt werden, welche wirtschaftliche Bedeutung die Molkerei hat, welchen Rang die Milchwirtschaft, die Milchviehhaltung im Volkshaushalte des Vaterlandes hat. Und dabei zeige man das große Ziel, der deutschen Milchviehhaltung: Deutschland muß soweit wie irgend möglich unabhängig vom Auslande werden. Die Millionen Mark, die noch alljährlich über die Grenzen Deutschlands wandern, müssen sich vermindern statt vermehren.

Doch da gerate ich auf ein Gebiet, das ich heute besser beiseite lasse; aber wichtig ist es, auch diese Fragen in der Versammlung zu behandeln.

Auf ein anderes möchte ich noch besonders hinweisen, das ist die Behandlung des Revisionsberichtes in der Versammlung.

Im § 63 des Gen.-Ges. heißt es: Der Vorstand hat den Bericht über die Revision bei der Berufung der nächsten General-Versammlung als Gegenstand der Beschlußfassung anzukündigen. In der General-Versammlung hat sich der Aufsichtsrat über das Ergebnis der Revision zu erklären.

Der Ausdruck „Beschlußfassung“ ist nicht glücklich gewählt; Besprechung, Erläuterung, Verhandlung, wäre besser. Denn jedermann fragt sich, was soll denn beschlossen werden? — Daß es in einer Verhandlungsniederschrift einmal hieß: „Der Revisionsbericht wurde verlesen und genehmigt“, darf durchaus nicht als etwas Unerhörtes angesehen werden. Würde es im Gesetz heißen: der Aufsichtsrat hat sich über die vorgenommene Revision und den Revisionsbericht zu erklären, und der Versammlung Vorschläge zur Beschlußfassung zu machen, dann läge die Sache klarer. Schon die Umstellung der Vorschrift wirkt aufklärend; erst muß der Aufsichtsrat berichten, dann kann, wenn erforderlich, ein Beschluß der Versammlung erfolgen. Vom Vorlesen des Revisionsberichtes ist im Gesetz nicht die Rede. Bei unseren Genossenschaften ist es aber zur Regel geworden, den Bericht zu verlesen, und es soll doch nur ausnahmsweise geschehen, und nur auf Beschluß der Versammlung.

Meistens ist es wohl die Schwierigkeit für den Aufsichtsrat, einen passenden Bericht über die Revision und den Revisionsbericht auszuarbeiten. Trotz der großen Arbeitslast eines Revisors und der oft großen Hast, mit der er arbeiten muß, möchte ich doch empfehlen, daß er auch in der Berichterstattung dem Aufsichtsrate zur Hand gehe.

Aber, so höre ich fragen, worüber soll denn die Versammlung beschließen? —

Nun, es können bei der Revision Ungehörigkeiten festgestellt sein, die auf Beschluß der Versammlung so oder so richtig gestellt werden sollen. Das ergibt sich eben aus den Erklärungen des Aufsichtsrates, denen natur-

gemäß auch Anträge folgen, die der Beschlußfassung der Versammlung unterliegen.

Und wenn nun gar kein Antrag erfolgt, wie soll dann der „Beschluß" der Versammlung aber lauten?

Die Versammlung nahm den Bericht des Aufsichtsrates über die Revision und den Revisionsbericht zur Kenntnis, sprach dem Vorstande und dem Betriebsleiter ihren Dank aus für die sorgfältige Verwaltung und erteilte dem Vorstande Entlastung wegen dessen Geschäftsführung". Soll durchaus etwas „beschlossen " werden, so heiße es: Im Anschluß an den Bericht des Aufsichtsrats über das Ergebnis der vom Verbands-Revisor vorgenommenen Revision wurde beschlossen, dem Vorstande Entlastung zu erteilen und dem Betriebsleiter — — usw.

Eine gut vorbereitete Versammlung muß auch mit Geschick geleitet werden. Das ist eine Kunst, die nicht jedem angeboren ist, Aber hier kann gelernt werden. Pünktlichkeit im Anfangen, nicht schleppend in der Verhandlung werden, und nicht aufbrausen, wenn mal die Geister etwas aufeinander losgehen und die Meinungsverschiedenheiten recht kräftig zusammenstoßen, das muß unerschütterlicher Grundsatz des Leiters einer Versammlung sein. — Ruhe, Unparteilichkeit und Entschiedenheit sind die unentbehrlichen Eigenschaften eines Vorsitzenden. Möge es in allen unseren genossenschaftlichen Versammlungen stets pünktlich, sachlich belehrend und aufklärend, unterhaltend und freundlich zugehen, dann werden die Teilnehmer befriedigt und erfreut die Versammlung verlassen und die verlebten Stunden als nutzbringend in Erinnerung behalten.

A. Fricke.

Maschinen und Geräte.

Umwälzende Erfindung auf dem Gebiete der Dampfkraft und Wärmewirtschaft. In den Molkereien spielen die Kosten der Dampferzeugung eine wesentliche Rolle. Hierbei ist vor allem die Tatsache von Bedeutung, daß die Molkerei, ähnlich wie die Brennerei, auf Dampf angewiesen ist, weil sie ihn außer zum Antrieb der Maschinen zu mancherlei Nebenverrichtungen, wie etwa zum Keimfreimachen der Milch, gleichfalls braucht. Es erscheint also normalerweise kaum durchführbar, auf Dampf als Kraft- und Wärmequelle zu verzichten. Um so wichtiger wird es, den Dampf möglichst vorteilhaft zu erzeugen.

Auf die Kosten der Dampferzeugung in Molkereien wirkt nicht zuletzt der Umstand ein, daß die Molkereien sehr häufig, wohl in der größten Mehrzahl, eine ungünstige Lage zur Kohlengrube haben. Zahlreiche Betriebe — man denke nur an Ostdeutschland und die baltischen Ostseeprovinzen — sind weit von der Kohlengrube entfernt und liegen außerdem ungünstig zur Bahnstation. Deshalb sagt Fischer in seinem kürzlich erschienenen vorzüglichen Buche: „Der Molkereidampfkessel und sein Betrieb" (Verlag der Molkerei-Zeitung) mit vollem Rechte, daß bei der Ermittlung der Kosten für die Dampferzeugung „unbedingt die Transportkosten für die Kohlen mit in Rechnung zu stellen" sind; denn „man kommt zu ganz falschen Schlüssen, wenn man den Preis für den Brennstoff ab Grube einsetzt." — —

Welch ungeheure Bedeutung muß da eine **Erfindung** haben, die **den Molkereibetrieb von Kohlen unabhängig macht!** Ja, noch mehr! Eine Erfindung, die es gestattet, **fünf Minuten nach dem Anheizen des Kessels Dampf** in nötiger Menge und mit einem **Druck von 15 Atm. zu haben!**

Eine solche Anlage habe ich kürzlich in Gestalt von „Beckers Schnelldampferzeuger" in Nohra bei Weimar kennengelernt (Vertrieb: Dr. Fröbel in Fa. Beckers Schnelldampferzeuger Berlin W. 15, Kurfürstendamm 188/89), und ich kann jetzt, nachdem mir das Gutachten des Jnenieurs vom Halberstädter Dampfkessel-Ueberwachungsverein vorliegt, vor der Oeffentlichkeit darüber berichten. Bereits im Jahre 1917 wurde dem Erfinder das Patent auf die grundlegende Neuerung erteilt, weitere Versuche und patentierte Vervollkommnungen haben zu der jetzigen Gestalt geführt.

Die Beckersche Schnelldampferzeugungsanlage für 300 Kg. Stundenleistung — kaum größer als ein Kachelofen — besteht im wesentlichen aus mehreren gebogenen nahtlosen Siederohren, den sogen. Elementen, deren Einläufe dem Wasserzufluß dienen, während die Ausläufe in einen Dampfsammler münden. Jn jedem Rohre sind konische, im innern schraubenförmig gefräste Einsätze angeordnet, wodurch der Wasserstrahl bei seinem Durchtritt in drehende Bewegung versetzt wird. Aus diesen Einsätzen tritt der inzwischen zum Teil verdampfte Wasserstrahl in Nebelform aus, trifft die erhitzten Siederohre und durchstreift abermals einen solchen Einsatz. Hier wird der Rest verdampft und in drehender Bewegung erhalten. So passiert er weitere mit Einsätzen ausgerüstete Rohre und wird schließlich als überhitzter Dampf im Dampfsammler angesammelt.

Gefeuert wird die ganze Anlage durch einen Oelbrenner mit Teeröl, dem billigsten Brennstoff, den wir wohl z. Zt. haben und der im Explosionsmotorenbau gegenwärtig eine so wichtige Rolle zu spielen beginnt. Je nachdem man die Flamme des Oelbrenners drosselt oder forciert, und mehr oder weniger Wasser einspritzt, kann man eine niedrigere oder höhere Ueberhitzung erzielen, wofür die Grenze durch die Größe der Heizfläche und der Dampfentnahme gezogen wird. Sicherheitsventil, Manometer und Thermometer sind naturgemäß als notwendige Beobachtungsmittel vorhanden. Außerdem sorgt eine Wasserumlaufregulierung für Druckregelung, und eine zwischen Speisepumpe und Oelbrenner angeordnete weitere Reguliervorrichtung verhindert bei einem Versagen der Speisepumpe ein Ausglühen der Rohre, indem sie die Oelzufuhr regelt bezw. ganz absperrt.

Bevor wir einige wesentliche Vorteile der Anlage hervorheben, erscheint es angebracht, zur Jllustration eine praktische Vorführung bekannt zu geben, die von vorgenanntem Jngenieur veranlaßt worden ist und von ihm beschrieben wird: „Ein Versuch von 38 Minuten Dauer an einem kleinen Kessel von 6 qm Gesamtheizfläche (eigentliche wasserbespülte und Ueberhitzerheizfläche) ergab folgende Resultate:

Gespeist wurde das Wasser von 15 Gr. C., verbrannt Teeröl. Bei Versuchsbeginn wurde der Kessel 2 Minuten angewärmt, danach die Speisewasserpumpe angestellt und nach weiteren 2 Minuten Dampf von 15 Atm. erzeugt; d. h. innerhalb 2 Minuten stieg das Manometer von 0 bis 15 Atm. und das Sicherheitsventil blies ab. Bei der nunmehr erfolgten Dampfentnahme durch eine Dampfmaschine konnte in den weiteren 34 Minuten der erzeugte Dampf spielend auf 15 Atm. gehalten werden. Da die Dampfmaschine nicht so viel Dampf schlucken konnte, als im Kessel erzeugt wurde, mußten Wasser- und Oelzufuhr gedrosselt werden, um ein dauerndes Ablassen des Sicherheitsventils zu vermeiden.

Jn den 38 Minuten wurden 15 Liter Teeröl verbraucht und 154 Kg. Wasser verdampft; d. h. es wurden verdampft $154 \times 60 : 36 = 257$ Kg. Wasser pro Stunde bezw. 43 Kg. pro qm Heizfläche (Gesamtheizfläche) bei einer Verdampfungsziffer von 10,3 Kg.

Schon hieraus ergibt sich als wesentlichster, sofort in die Augen springender Vorzug die gewaltige Verdampfungsfähigkeit des Kessels. Jedoch ist dabei zu beachten, „daß als Heizfläche die gesamte Heizfläche des Kessels in Rechnung gesetzt wurde, da bei diesem Kesseltyp eine scharfe Grenze zwischen wasserbespülter und Ueberhitzerheizfläche nicht angegeben werden kann. Nimmt man eine angenäherte wasserbespülte Heizfläche an, so wird sich der Wert der pro qm Heizfläche und Stunde erzeugten Dampfmenge wesentlich erhöhen."

Ferner verdient als außerordentlich vorteilhaft hervorgehoben zu werden, daß jede Kesselexplosion ausgeschlossen ist, da ja kein Kessel vorhanden ist, vielmehr die Anlage aus einem System von Rohren, den sog. Elementen besteht. Ein Platzen der auf eine Belastung von 150 Atm. geprüften Siederohre, das an sich ausgeschlossen erscheint, birgt kaum Gefahren, da — wie ein weiterer Versuch ergeben hat — in solchem Falle nur der Dampf eines schadhaften Rohres ins Freie tritt, sonstige, etwa im Wasser aufgespeicherte und bei einer Explosion unter plötzlicher Druckentlastung freiwerdende, zur augenblicklichen Nachverdampfung führende Flüssigkeitswärme jedoch in gefahrbringender Menge nicht vorhanden ist. Eine bei 40 Atm künstlich herbeigeführte Explosion hat sich lediglich durch ein Zischen bemerkbar gemacht. Jede Erschütterung ist ausgeblieben. Der Kessel hat nicht einmal seinen Standpunkt auf losen Steinen verändert. —

Wenn wir schließlich noch Einfachheit der Konstruktion und Bedienung, große Oekonomie im Brennstoffverbrauch sowie geringe Raumbeanspruchung (Kachelofengröße) erwähnen und nochmals darauf aufmerksam machen, daß gewissermaßen „im Handumdrehen" überhitzter Dampf erzeugt werden kann, dann werden wir sagen dürfen, daß Beckers Schnelldampferzeuger die größte Beachtung der Molkereifachleute verdient. Wir haben es mit einer Erfindung zu tun, die eine Revolution auf dem gesamten Gebiete der Dampfkraft- und Wärmewirtschaft hervorrufen kann, an der wir nicht achtlos vorübergehen dürfen. Nicht nur als stationäre Dampferzeugungsanlage für landwirtschaftlich-technische Nebengewerbe wie Molkereien, Brennereien, und an diese häufig angeschlossene Trocknungsanlagen dürfte die Erfindung von weittragender Bedeutung werden, sondern auch als stationäre Wärmequelle. Flockenanlagen und Allestrockner beispielsweise werden nicht mehr in der Hauptsache als Anhängsel von Brennerei oder Molkerei eingerichtet zu werden brauchen, sondern sie werden unabhängig auch dort entstehen können, wo sich ihre Einrichtung der Kostspieligkeit der Wärmeerzeugung wegen seither verbietet. Daß bereits Patente über die Verwertung der Erfindung bei Kraftpflügen, Automobilen, für die See- und Luftschiffahrt angemeldet sind, mag zur Verdeutlichung des ausgedehnten Anwendungsgebietes erwähnt sein.

Wir können jedenfalls mit unserem Gewährsmann sagen: „Es gibt wohl kein Kesselsystem, mit dem nach solch kurzer Anheizzeit so schnell Dampf entwickelt und in solch großen Mengen pro Heizfläche und Stunde erzeugt werden kann, als mit diesem neuen Schnelldampferzeuger-System Becker. Ferner ist die Konstruktion und Bedienung einfach, der Platzverbrauch sehr gering, die Wirtschaftlichkeit äußerst günstig und die Exzlosionsgefahr gleich Null, so daß der Kesseltyp die größte Aussicht hat, im Wettstreit alle anderen Kesselsysteme zu überflügeln.

Diplomlandwirt Kermann, Pößneck i. Thür.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verband Westpr. Hartkäsefabrikanten e. V. Campenau. Unsere Mitglieder werden hierdurch höflichst eingeladen, zu der am Sonnabend, dem 24. Januar 1925, mittags 1½ Uhr, im „Gesellschaftshaus", Marienburg, stattfindenden Mitglieder-Versammlung.

Tagesordnung:

1. Die Geschäftslage: a) Milchpreise und Relation; b) Kreditwesen; c) Steuerfragen;
2. Berliner Versammlung vom 9. Dezember 1924;
3. Februartagung des Reichsverbandes;
4. Ausstellung Stuttgart 1925;
5. Unvorhergesehenes.

Stuck i.

Milch-, Butter- und Käseschau für die Provinz Brandenburg und für Berlin am 16. und 17. Februar 1925 in Berlin, Hotel Atlas, Friedrichstraße 106, an der Weidendammerbrücke. Es werden nur Aussteller aus der Provinz Brandenburg und aus Berlin mit im eigenen Betriebe (Kuhhaltung, Landwirtschaft, Molkerei und Käserei) gewonnenen Erzeugnissen zugelassen, also nicht Händler und Molkereibeamte als solche. Milch, Butter und Käse kann auch außer Preisbewerb für wissenschaftliche und belehrende Zwecke ausgestellt werden.

1. Milch.

Klasse 1 Frischmilch.

Klasse 2 molkereimäßig behandelte Milch.

Die in Klasse 1 angemeldete Milch muß von mehreren Kühen stammen, gut gemischt, nicht erhitzt und nicht mit Zusätzen versehen worden sein.

Die in Klasse 2 angemeldete Milch muß molkereimäßig gereinigt, moment- oder dauererhitzt, tiefgekühlt und nicht mit Zusätzen versehen worden sein.

Die Milch muß kostenfrei am 9. Februar 1925 an das Milchwirtschaftliche Institut, Oranienburg, gesandt werden in 3 mindestens ½ Liter enthaltenden Flaschen. Die vom Milchwirtschaftlichen Institut erhältlichen Beschreibungsscheine müssen genau ausgefüllt zusammen mit den Proben eingesandt werden.

Anmeldeschluß 3. Februar 1925. — Ausstellungsgebühr 5.— Mark.

2. Butter.

Klasse 3 ungesalzene Butter.

Klasse 4 gesalzene Butter.

Die angemeldete Butter muß am 6. Februar 1925 kostenfrei an das Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg, und zwar nur in den vom Milchwirtschaftl. Institut kostenlos gelieferten Gefäßen und in der Menge von je 2 Kg, abgesandt werden. Später abgesandte Butter wird vom Preisbewerb ausgeschlossen. Eine Rückgabe von Butter erfolgt nicht.

Die vom Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg, erhältlichen Beschreibungsscheine müssen genau ausgefüllt zusammen mit den Proben eingesandt werden.

Anmeldeschluß 3. Februar 1925.

3. Käse.

Klasse 5. Käse nach Holländer-, Tilsiter- und ähnlicher Art mit 40 bis 50 Prozent Fett in der Trockenmasse.

Klasse 6. Dieselben Käse mit weniger als 40 Prozent Fett in der Trockenmasse.

Klasse 7. Weichkäse nach Limburger Art (Romadur-, Limburger-, Stangen-Käse, Weißlacker, Frühstückskäse, Delikateßkäse und ähnliche) mit 40—50 Prozent in der Trockenmasse.

Klasse 8. Dieselben Käse mit weniger als 40 Prozent Fett in der Trockenmasse.

Klasse 9. Weichkäse nach französischer und ähnlicher Art (Neufchateler, Liptauer, Brie, Camembert, Roquefort und andere) mit 40—50 Prozent Fett in der Trockenmasse.

Klasse 10. Dieselben Käse mit weniger als 40 Prozent Fett in der Trockenmasse.

Klasse 11. Weichkäse aller Art (Backsteinkäse u. a.).

Klasse 12. Quarg-, Topfen-, oder Handkäschen aus saurer Milch (Kuhkäse, Mainzer, Harzer-, Thüringer-Käse u. a.)

Klasse 13. Ziegen- und Schafkäse, hergestellt aus reiner oder mit höchstens 50 v. H. Kuhmilch vermischter Ziegen- oder Schafmilch.

Samtliche Käse sind bis spätestens zum 10. Februar 1925 an das Milchwiertschaftliche Institut, Oranienburg, kostenfrei mit den vom Milchwirtschaftl. Institut erhältlichen, genau auszufüllenden Beschreibungsscheinen einzusenden. Eine Rückgabe von Käse erfolgt nicht.

Die Käse werden nur in ganzen Laiben oder Stücken zugelassen. Von den Käsen der Klassen 7—13 müssen mindestens 2 Kg. und mindestens 2 Stück, davon wenigstens 1 Stück in der handelsüblichen Verpackung, eingesandt werden.

Anmeldeschluß 3. Februar 1925.

Ausstellungsgebühr für die Käse der Klassen 7—13 bei Ausstellung nur einer Käseart 5,— Mark, für jede weitere Käseart 2,— Mark.

Das Preisrichten der Milch-, Butter- und Käseproben erfolgt nach den für die Wanderausstellungen der D. L.-G. geltenden Vorschriften und Grundsätzen, und wird für Butter und Käse am 16. Februar 1925 vorgenommen. Die Schau ist an diesem Tage nur für die Preisrichter offen.

Am 17. Februar 1925, vorm. 9—1 Uhr, Besichtigung der ausgestellten Proben, nachmittags 2½ Uhr Bericht über das Ergebnis der Schau.

Vortrag des Herrn Prof. Dr. Weigmann „Ueber Käsefehler und über das Käsen mit pasteurisierter Milch.

Weitere Vorträge sind vorgesehen.

Teilnehmerkarten für die Veranstaltungen am 17. Februar 1,— Mk.

Aussteller, die sich an der Wanderausstellung der D. L.-G. zu Stuttgart vom 16. bis 21. Juni 1925 beteiligen wollen, werden um baldgefl. Mitteilung an das Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg, gebeten. Es besteht die Absicht, die aus der Provinz Brandenburg und aus Berlin ausgestellten Proben in Stuttgart zu einer Sammelausstellung zusammenzufassen; Anmeldeschluß am 20. Februar 1925.

Das Milchwirtschaftl. Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin zu Oranienburg.

Rundschau

Der Kampf um den Milchpreis in Sachsen. Der Kampf um den Milchpreis hat in Sachsen jetzt Formen angenommen, die ein ersprießliches Zusammengehen und -arbeiten zwischen der Milcherzeugerschaft und den Molkereien und Milch- und Butterhändlern sehr erschweren. Nachdem bis zum März vor. Js. der Milchpreis unter Mitwirkung aller interessierten Kreise ermittelt wurde, trat von diesem Zeitpunkte an eine Kommission von Fachleuten zusammen, um den jeweils angemessenen Preis in gemeinsamer Beratung festzusetzen. Von jetzt ab setzte eine Preissteigerung ein, gegen die zuerst die Landmolkereien Front machten. Die früher butternden Molkereien stellten, da sie bei den jetzigen Preisen nicht mehr auf ihre Rechnung kamen, den Betrieb um und wurden nun zu Milchlieferanten, also zu Konkurrenten des Handels. Eine Reihe von Molkereien schloß auch mit den Konsumvereinen Milchlieferungsverträge ab, so daß von jetzt ab auch die Konsumvereine in den Konkurrenzkampf eingriffen. Die Milcherzeugerschaft erhöhte den Milchpreis andauernd und diktierte ihn gewissermaßen den Molkereien und den Händlern. Immer stärker wurde die Milchzufuhr, immer größer wurde die Menge unverkäuflicher Milch bei den Erzeugern, den Molkereien und dem Handel, denn die Aufnahmefähigkeit der Konsumenten war durch die gleichbleibend hohen Preise bei geringem Einkommen stabil geblieben. Als nun gar in völliger Verkennung der Sachlage von den Erzeugern weitere Preiserhöhungen angemeldet wurden, kam der Stein ins Rollen. Molkereien, Milchhandel und auch die Genossenschafts-Molkereien lösten sich von der Diktatur der Landwirtschaft. Das Vogtland eröffnete den offenen Kampf. Es weigerte sich, Milch zu dem geforderten Preise von 27 Pfg. ab Stall abzunehmen und erhält seit dem 7. Januar aus dem übrigen Sachsen mehr Milch zu dem bisherigen Preise, als der Konsum aufzunehmen vermag. Aus allen diesen Gründen haben sich vor einigen Tagen die betroffenen Organisationen Sachsens, die Vertreter des Milchhändlerverbandes Dresden, Chemnitz, Plauen i. V., der Dresdener Molkerei Gebr. Pfund, der Drema A.-G., des Verbandes Sächsischer Privat-Molkereien und der Molkerei-Innung Bautzen zusammengefunden und ohne die Landwirte eine Preisherabsetzung beschlossen. Sie haben sich auf einen Minimalpreis von 20 Pfg., für die Kreishauptmannschaft Bautzen auf 19 Pfg. ab Stall und auf einen Zuschlag von 2 Pfg. für Lieferung frei Stall, geeinigt. Dieser Preis gilt seit dem 12. Januar und bringt mithin auch den Verbrauchern eine geringe Verbilligung. Wie wir aber vernehmen, haben der Verein der Dresdener Milchhändler, die Molkereien von Gebr. Pfund und der „Drema" nicht herabsetzen können, weil die liefernden Landwirte noch gegen eine Verbilligung der Milch sind. Die Dresdener Milchhändlerorganisationen haben sofort entsprechende Verhandlungen mit dem Verein der nach Dresden liefernden Milchproduzenten bezw. mit dem Vorstande des Sächsischen Landbundes angeknüpft, wobei die Erzeugerschaft den Preis für Verarbeitungsmilch um 4 Pfg. herabsetzte, den Preis für Frischmilch aber in der alten Höhe bestehen ließ. Bei gleichen Einkaufspreisen ist es deshalb dem Milchhandel nicht möglich, den Verkaufspreis herabzusetzen, sondern dieser muß wie bisher mit 35 Pfg. ab Laden und 36 Pfg. frei Haus oder ab Wagen beibehalten werden. H.

Ansprüche des Lehrlings gegen den Lehrherrn wegen Verlegung der Betriebsstätte nach einem anderen Ort. Ein Handwerksmeister verlegte

seinen Betrieb von Hamburg nach Berlin. Der Vater eines bei seinen Eltern wohnenden Lehrlings dieses Meisters strengte infolgedessen gegen den Meister eine Klage an, mit der er Fortsetzung des Lehrverhältnisses und ferner Schadenersatz wegen Unterbrechung der Lehrzeit forderte.

Der Beklagte wandte ein, er sei gemäß § 626 B. G. B. „aus einem wichtigen Grunde" zur Kündigung des Lehrvertrages berechtigt, indessen hat das Landgericht I Berlin — im Gegensatz zum Gewerbegericht — dahin erkannt, daß unter den gegebenen Verhältnissen der Beklagte allerdings nicht zur Fortsetzung des Lehrverhältnisses, dagegen zur Leistung von Schadenersatz verpflichtet sei.

Nicht aus jedem wichtigen Grunde, so führte das Gericht aus, ist der Lehrherr zur Kündigung eines Lehrvertrages berechtigt, sondern nur aus den bestimmten, im § 127 der Gewerbeordnung aufgeführten Anlässen. Jedenfalls gehört dazu die Verlegung der Betriebsstätte nicht. Es ist ja dem Beklagten zuzugeben, daß ihm nach Verlegung des Betriebssitzes nach Berlin die Erfüllung des Lehrvertrages in Hamburg in der Tat unmöglich geworden ist. Aber diese Unmöglichkeit hat der Beklagte zu vertreten. Denn er hat sie durch seine eigenen Maßnahmen herbeigeführt und war sich auch bewußt, dadurch die Erfüllung des Lehrvertrages in Hamburg unmöglich zu machen. Bloße wirtschaftliche Gründe — im vorliegenden Falle die Vereinigung zweier Betriebe — bilden keinen Haftbefreiungsgrund. Der Beklagte haftet somit dem Kläger auf Schadenersatz. Dieser Schaden besteht einmal in dem Verlust der dem Lehrling zugebilligten Vergütung, ferner aber auch darin, daß der Sohn des Klägers möglicherweise infolge Eingehens eines neuen Lehrverhältnisses seine Lehrzeit später beendet und dadurch auch erst später die Aussicht erlangt, als Gehilfe Lohn zu verdienen. Ein rechtliches Interesse des Klägers, daß die Schadenersatzpflicht des beklagten Meisters auch nach dieser Richtung hin festgestellt wird, ist nach § 250 der Zivilprozeßordnung ohne weiteres gegeben. (Landgericht I Berlin, 8 Z. K., 7. 7. 24.)

Verurteilung wegen Milchfälschung. Das Amtsgericht in Hannover hatte den Landwirt und Molkereibesitzer L. auf Grund des § 11 des Nahrungsmittelgesetzes verurteilt, weil er verfälschte Milch in Hannover verkauft habe. Die Milch sei als Vollmilch verkauft worden, obschon sie weniger als 2,75 Prozent Fettgehalt enthalten habe. Wenn die Milchwirtschaft des Angeklagten in der Regel von der Ehefrau des Angeklagten besorgt worden sei, so hätte sich der Angeklagte doch auch um die Milchwirtschaft bekümmern müssen, da der Milch der Wasserzusatz anzusehen gewesen sei. Da er seine Pflicht verabsäumt habe, so habe er fahrlässig gehandelt und sich nach § 11 des Nahrungsmittelgesetzes strafbar gemacht. Diese Entscheidung focht L. durch Revision beim Kammergericht an und betonte, er habe seine Ehefrau immer für vertrauenswürdig angesehen und habe niemals angenommen, daß sie Milch durch Wasserzusatz verfälschen werde. Er habe auch keine Zeit gehabt, sich um die Milchwirtschaft zu bekümmern, ihm habe die Bewirtschaftung des Ackerlandes obgelegen. Das Amtsgericht Hannover sei auch nicht zuständig gewesen, da die Fälschung der Milch in Dolgen stattgefunden habe. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts wies indessen die Revision des Angeklagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, die Vorentscheidung sei ohne Rechtsirrtum ergangen. Zutreffend sei der Angeklagte vom Amtsgericht in Hannover verurteilt worden, weil er dort verfälschte Milch verkauft habe. Die Tat sei in Hannover begangen; er habe fahrlässig gehandelt, indem er es unterlassen habe, sich über den Zustand der Milch zu überzeugen, da der Milch der Wasserzusatz anzusehen gewesen sei. Der Angeklagte sei mithin mit Recht aus § 11 des Nahrungsmittelgesetzes und der Regierungspolizeiverordnung vom 3. Dezember 1913 verurteilt worden.

Viehseuchenpolizeiliche Maßnahmen in Schleswig. Auf Grund des § 7 des Viehseuchengesetzes vom 26. Juli 1909 bestimmte der Regierungspräsident in Schleswig mit Genehmigung des Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten folgendes: Aus Holland, Luxemburg, Belgien und Frankreich ist die Einfuhr und Durchfuhr verboten von: Wiederkäuern und Schweinen, von Milch und Rahm, ausgenommen Trockenmilch, von Häuten und Fellen von Wiederkäuern. Ausgenommen von dem Verbot sind: vollkommen trockene Felle, für die durch amtliche Bescheinigung der zuständigen Behörde des Ursprungslandes der Nachweis erbracht wird, daß sie mindestens 14 Tage lang mit Kochsalz eingesalzen gewesen sind, nasse gekalkte Felle und Häute, die von Haaren und Fleischteilen befreit sind (nasse Blößen), gekalktes Leimleder. Weiter ist aus den genannten Ländern die Ein- oder Durchfuhr verboten von frischen Hörnern und Klauen der Wiederkäuer und von frischen Klauen der Schweine, von tierischem Dünger, von unbearbeiteter oder keiner Fabrikwäsche unterworfen gewesener Wolle sowie von ebensolchen Haaren von Wiederkäuern und von Schweineborsten. Mn.

Dienstjubiläum. Am 1. Januar 1925 konnte der in weiten Kreisen bekannte Molkereiinstruktor Kleinschmidt auf eine 25 jährige Tätigkeit bei der Landwirtschaftskammer zurückblicken. In dieser Zeit hat er einen maßgebenden Einfluß gehabt auf die rationelle Ausgestaltung der Privatmolkereien und auch der genossenschaftlichen Unternehmungen der Provinz Hannover. Insbesondere hat ihm auch die Leitung der in der Provinz seit etwa 20 Jahren regelmäßig durchgeführten Butterprüfungen obgelegen, deren nutzbringende Wirkung allgemein anerkannt wird. Die Landwirtschaftskammer hat durch ihren Vorsitzenden ihrem treuen Beamten ihre Glückwünsche aussprechen lassen. In Anerkennung seiner Leistungen ist ihm die kleine silberne Medaille der Königlichen Landwirtschafts-Gesellschaft verliehen worden.

Betriebsleiter-Jubiläum. Eine selten schöne Feier fand am Dienstag, dem 6. Januar ds. Js., in der Wohnung des Herrn Molkereiverwalter Taiber in Sonnewalde anläßlich seines 25 jährigen Dienstjubiläums statt. Im Kreise seiner Familie, seiner Kollegen von nah und fern, auch lieber Freunde, erschien mit dem Herrn Verbandsdirektor Knapp-Berlin der Aufsichtsrat und der Vorstand der Molkerei. Nach dem Gesange von 2 Strophen „Lobe den Herrn" sprach der Vorsitzende des Aufsichtsrats, Herr Pfarrer Boelicke-Schönewalde, namens der Genossenschaft dem Jubilar den innigsten Dank aus für die langjährigen treuen Dienste, für die umsichtige Leitung, für das unentwegte Eintreten für die Interessen der Molkerei seit der Gründung, von bescheidenen, unsicheren Anfängen an, durch den Wechsel der Zeiten und Menschen, durch die besonderen Kriegsnöte und den Wirrwarr der Inflationszeit zu einem gesicherten Unternehmen zum Segen für viele! Welch eine Fülle von Arbeit, von Verdruß und Aerger, aber auch von Erfolg! Die Molkerei-Genossenschaft sei stolz darauf, einen so tüchtigen Verwalter zu haben. Er habe die große Freude, dem Jubilar die Ernennung zum Molkerei-Direktor kundtun zu

können und ein Ehrendiplom überreichen zu dürfen. Der Vorsitzende des Vorstandes, Herr Wilhelm Hecht, Sonnewalde, hat den Auftrag, dem neuen Herrn Direktor eine goldene Uhr mit herzlichen Worten der besonderen Anerkennung der Verdienste des Gefeierten zu übergeben. Herr Verbandsdirektor Knapp-Berlin überbrachte dem Jubilar mit höchst ehrenden Worten ein trefflich ausgestattetes Diplom seitens des Revisionsverbandes und zugleich im Auftrage der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg die bronzene Kammermedaille. Mit besonders herzlichen Worten gedachte der Herr Direktor Knapp noch der Familie des Jubilars. Tiefgerührt dankte Herr Direktor Taiber allen für die Ehrungen, die sie ihm erwiesen hätten.

Ausland.

Verheerungen der Maul- und Klauenseuche in Schweden. In der südschwedischen Provinz Schonen hat die Maul- und Klauenseuche in wahrhaft erschreckender Weise um sich gegriffen und bedroht nunmehr auch die angrenzende Provinz Halland, aus der bereits die ersten Fälle gemeldet werden. Bisher sind in der Provinz Schonen allein über 10 000 Rinder und 8000 Schweine abgeschlachtet worden, für die die Regierung Schadenersatz in Höhe von über 5 Millionen Kronen geleistet hat. Auch die großen Zuchthöfe der Provinz sind von der Seuche ergriffen worden, doch hat die Regierung nach eingehenden Verhandlungen mit der Medizinalverwaltung für diese mit Rücksicht auf den hohen Wert des Viehstandes, der nach Millionen geschätzt wird, eine Ausnahmebehandlung zugestanden und gestattet, daß die hier verseuchten Tiere nur im Falle wirklicher Gefahr geschlachtet werden. Die strengsten Sperrmaßnahmen sind getroffen worden, um einer weiteren Verbreitung vorzubeugen. Zur Durchführung derselben haben sich gegen 1200 Offiziere der schwedischen Armee freiwillig in den Dienst der Ueberwachung der Gehöfte und des Verkehrs zwischen den Gemeinden gestellt. Nach der Ansicht der schwedischen Presse sind die Verheerungen, die die Seuche an dem Viehbestand der Korn- und Viehkammer Schwedens angerichtet hat, wahrhaft katastrophal und es würde eines Zeitraumes von mehreren Jahren bedürfen, um die ungeheuren Lücken, die in diesen gerissen werden, wieder auszufüllen. Für das große Publikum machen sich die Folgen der Seuche bereits in einem scharfen Anziehen der Fleischpreise bemerkbar, die in den letzten Tagen um 40—50 Oere je Kilo gestiegen sind und weiterhin anziehen.

Ausfuhrzahlen für sibirische Butter. Im Jahre 1914 wurden über Archangelsk ca. 2 520 000 Pud nach England ausgeführt, etwa die gleiche Menge im Jahre 1915. Bei diesem Quantum ist der Kriegsausbruch zu berücksichtigen, der die Butterausfuhr über die Ostseehäfen unmöglich machte. 1915 wurde das Staatsmonopol auf Butter in Rußland erklärt. Nunmehr fällt die Buttererzeugung, die im Jahre 1915 etwa 5 Millionen Pud betrug, bis auf 3¼ Millionen Pud im Jahre 1917. Ueber die Produktion des Jahres 1918 bis 1920 fehlen zuverlässige Angaben. 1922 betrug der Butterexport aus Sibirien nach dem europäischen Rußland nur noch 475 000 Pud, d. h. genau zehnmal weniger, als im Jahre 1913. 1923 lebt der Export wieder auf, da staatliche Organisation und Genossenschafts-Verbände stark eingreifen. Allein England erhält ca. 250 000 Pud. Die Ausfuhr 1924 wird viermal so hoch veranschlagt, da speziell englische und dänische Firmen große Vorschüsse gewähren. 1913 hat Deutschland 54 200 To. (zu 1000 Kilogramm) eingeführt, im Jahre 1923 nur 1300 To., die sämtlich durch dänische Vermittlung eingeführt wurden. 1924 ist der Import der Butter nach Deutschland zwar sehr stark gestiegen, doch sind die Friedensziffern noch lange nicht erreicht. — Eine weitere Meldung besagt: Die sibirische Kompanie, ein dänisches Unternehmen, kündigt den bereits abgeschlossenen Vertrag mit der Sowjetregierung an, der es ermöglichen wird, den früheren Handel und den Export von Butter wieder aufzunehmen. Während des ersten Vertragsjahres (der Vertrag ist auf fünf Jahre abgeschlossen) will die Gesellschaft mindestens 200 000 Pud (ungefähr 3000 To.) Butter produzieren, eine Menge, welche in den folgenden Jahren gesteigert werden soll. Von sachkundiger Seite wird die diesjährige sibirische Buttererzeugung auf rund 450 000 Zentner geschätzt, von denen etwa 200 000 Zentner auf den russischen Verzehr entfallen. Für 1925 hofft man auf wenigstens 700 000 Zentner Gesamterzeugung, so daß abzüglich der 200 000 Zentner Eigenbedarf rund 500 000 Zentner zur Ausfuhr gelangen könnten.

Sprechsaal

Das Aufwertungsverfahren bei der Lebensversicherung. Am 4. Dezember 1924 erschien eine Regierungsverordnung zur einstweiligen Regelung der Aufwertung, demzufolge die Frist zur Anmeldung von Sparkassenguthaben — nur Guthaben bei öffentlichen Sparkassen kommen in Betracht — behufs der Aufwertung bis zum 31. März 1925 verlängert wurde. In der Annahme, daß sich diese Anmeldepflicht auch auf Ansprüche und Lebensversicherungen bezieht, haben wiederum zahlreiche Lebensversicherte ihre Versicherungen bei den betreffenden Versicherungsgesellschaften zur Aufwertung angemeldet, obwohl für diese Versicherten eine Anmeldung nicht erforderlich ist.

Da unter den Molkereiangestellten sich nicht wenige befinden, die vor der Zeit der Geldentwertung eine Lebensversicherung abgeschlossen haben, so wird es ihnen erwünscht sein, zu erfahren, weshalb eine Anmeldung ihrer Ansprüche aus Lebensversicherungen nicht erforderlich ist.

Durch die dritte Steuernotverordnung vom 14. Februar 1924 und die vierte Durchführungsverordnung dazu vom 28. August 1924 ist das Verfahren für die Aufwertung der Ansprüche aus Lebensversicherungsverträgen dahin geregelt worden, daß das aufgewertete Vermögen der Lebensversicherungsunternehmungen einem von der Reichsaufsichtsbehörde zu bestellenden „Treuhänder“ als Aufwertungsstock überwiesen wird. Der Treuhänder hat diesen Aufwertungsstock zu verwalten und einen Verteilungsplan zu entwerfen, aus dem sich die auf die einzelnen Versicherten entfallenden Aufwertungsanteile ergeben müssen. Sobald die Aufsichtsbehörde den Verteilungsplan genehmigt hat, stellt der Treuhänder den Aufwertungsstock der Versicherungsunternehmung wieder zur Verfügung, welche nun für die neu berechneten Versich.-Ansprüche die Prämienreserve zu bilden und alle in Frage kommenden versicherungstechnischen Angelegenheiten zu erledigen hat. Dieses Aufwertungsverfahren ist bereits im Gange, die Treuhänder sind bestellt und, wie amtlich bekannt gegeben wurde, vor kurzem zu einer grundlegenden Besprechung in das Reichsaufsichtsamt geladen worden.

Das Aufwertungsverfahren geht seinen Gang, ohne daß der Versicherte irgend welche Angaben zu machen, überhaupt von seiner Eigenschaft als Versicherter Meldung machen müßte. Wer also seinen Versicherungsanspruch anmeldet, macht sich unnötige Mühe und tut der Versicherungsgesellschaft damit keinen Gefallen. Weder die dritte Steuernotverordnung noch die vierte Durchführungsverordnung schreiben eine Ausschlußfrist vor. Letztere Verordnung bestimmt wohl, daß die Aufsichtsbehörde auf Antrag der Versicherungsgesellschaft oder des Treuhänders eine Ausschlußfrist festsetzen kann; diese ist dann aber nach näherer Vorschrift der Aufsichtsbehörde bekannt zu geben. Wie man hört, beabsichtigen die Versicherungsunternehmungen nicht, einen Antrag auf Festsetzung eines Ausschusses zu stellen. Ein solcher könnte erst dann in Frage kommen, wenn längere Zeit verstrichen ist und das Aufwertungsverfahren zum Abschluß gebracht werden soll.

Alle Versicherten unter den Molkereiangestellten können somit unbesorgt den weiteren Verlauf des Aufwertungsverfahren abwarten. Da die Aufwertung der Versicherunngsansprüche nur in dem Maße erfolgen kann, wie die von den Versicherungsunternehmungen ausgeliehenen Hypothekengelder aufgewertet werden, so werden die Versicherten gut tun, ihre Hoffnungen hinsichtlich des Aufwertungssatzes ihrer Versicherung nicht zu hoch zu spannen. W. P.

Verwendung einmal gebrauchter und gereinigter Buttertonnen. Mit Recht wendet sich Herr R. M. L. in Nr. 101 dieser Zeitung gegen die Unsitte, daß Molkereien immer noch gebrauchte Buttertonnen verwenden. Ich möchte hier nun mal fragen, von wem stammen denn eigentlich diese gebrauchten Tonnen? Und wer hat denn die Tonnen, als sie neu und gut erhalten das erste Mal an den Butterkaufmann gelangten, verböttchern lassen und wieder zum Verkauf angeboten? Die Molkerei oder der Butterabnehmer? Wer trägt die Schuld, daß die Tonnen nicht verbrannt wurden, nachdem sie einmal ihrer Pflicht genügt hatten? Die Molkereien oder der Butterabnehmer? Die Antwort darauf lasse ich durch zwei Inserate aus der Hildesheimer Molkerei-Zeitung folgen. In Nr. 93 lese ich: „Einmal gebrauchte, gut verböttcherte Buttertonnen zum Preise von 1 ℳ je Stück ab Station Magdeburg liefert V. L., Faßhandlung, Magdeburg." Es wird doch kein Mensch glauben, daß diese Faßhandlung diese Tonnen von Molkereien gekauft hat, die selbst Tonnen kaufen, um ihre Butter damit fortzusenden. Oder daß gar eine Molkerei gebrauchte Fässer kauft und dann an die Faßhandlung verkauft, um daraus etwas zu verdienen. Es sind diese Tonnen doch lediglich nur vom Butterkaufmann, der die Tonnen bezahlen muß, und wieder weiter verkauft, um daraus noch ein paar Mark aus der Verpackung herauszuschlagen. Schon deshalb, weil der Abnehmer die Kosten der Verpackung trägt, ist es doch dem Molkereifachmann leichter und angenehmer, wenn er neue Tonnen verwenden kann. Von der Kriegszeit weiß er doch, wie schrecklich es ist, wenn man sich mit den alten Tonnen abquälen mußte. Schlimmer aber wurde es erst, als der Abnehmer die Verpackung bezahlen mußte, da wurden einem gerade vom Butterkaufmann die alten Dinger dutzendweise in 100 Stück auf den Hals geschickt. Und es gibt auch heute noch Abnehmer, die langjährige Verbindung mit Molkereien haben und immer wieder die gebrauchten Tonnen zurücksenden, doch nur um zu sparen. Sehr bedauerlich ist es allerdings, wenn sich ein Molkereifachmann dazu hergibt und die gebrauchten Tonnen kauft, und neue dafür bezahlt haben will. Diese mögen sich die nicht sehr schmeichelhaften Worte des Herrn R. M. L. genau durchlesen, um endlich zu erkennen, wie schwer das Ansehen der Fachleute dadurch geschädigt wird, sodaß man es wagte, sogar von Menschen 2. Klasse zu reden.

In Nr. 94 dieser Zeit steht auf der letzten Seite folgendes: „Gebrauchte, sauber verböttcherte Buttertonnen zu 1,— Goldmark abzugeben von M. u. F., Hildesheim. Da diese Firma auch Butter und Käse kauft, wie ich aus Inseraten ersehe, ist es eine Firma die Handel mit Molkereierzeugnissen betreibt. Also selbst vom Großhandel werden gebrauchte Tonnen angeboten, anstatt dieselben zu vernichten, zumal man in den Kreisen doch erkennt, daß es der deutschen Milchwirtschaft so außerordentlich schädigend ist. Diese Firma ist auch nicht die einzige und ich möchte die Herren Kollegen gebeten haben, diese Anzeigen zu beachten, oder in älteren Zeitungen nachzuschlagen. Es ist doch jedem klar, daß die Molkerei keine alten Tonnen kaufen kann, wenn sie vom Butterhandel restlos vernichtet werden. Es liegt daher in den Händen des Butterkaufmanns, ob dieses alte Übel fortfällt, oder bestehen bleibt. Oder kann mir vielleicht einer aus dem Butterhandel einen Böttcher nennen, der alte und gebrauchte Tonnen herstellt? Es wäre zu wünschen, daß uns das neue Jahr auch in dieser Hinsicht wieder einen Schritt vorwärts bringen würde.

E. Kügler, Betriebsleiter, Schmarsow.

Milcherhitzung und Kühlung. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 3.)

I.

Den von Ihnen direkt benannnten Erhitzer habe ich bei einer Besichtigung im Betriebe gesehen, das genügt aber nicht, um über den Apparat ein abschließendes Urteil zu fällen. Da ich mich aber sehr intensiv mit der Milcherhitzungsfrage befaßt habe, so möchte ich auch an dieser Stelle meine Beobachtungen bekannt geben. Ob ein gewöhnlicher Pasteur oder ein Heißwasser-Erhitzer zweckmäßiger ist, ist noch keineswegs entschieden. Man behauptet allerdings, daß durch die Wirkung des umlaufenden Rührwerkes eine Homogenisierung der Milch stattfindet. Ich kann mir nicht denken, daß dieses wirklich ein Nachteil sein soll, wenn es sich um Verkaufsmilch handelt, die doch nicht entrahmt wird, und es ist doch auch durch Versuche bewiesen, daß erst bei ziemlich hoher Umdrehungszahl eine ganz geringe Homogenisierung beobachtet wurde. Man hat bei Dauererhitzung doch auch garnicht nötig, das Rührwerk schnell umlaufen zu lassen, da die Heißhalter nicht sehr hoch gebaut sind. Auch den Einwand, daß einzelne Milchteilchen überhitzt werden, halte ich für etwas übertrieben. Zunächst hat der Dampf in unseren modernen Erhitzern niemals eine höhere Temperatur als 100 Grad Cels. und es ist auch nicht anzunehmen, daß die Heizkesselwand diese Temperatur hat, denn im Innenraum des Heizkessels, also ebenfalls an der Heizkesselwand steht doch die Milch, die eine erheblich niedrigere Temperatur hat. Die Folge ist, daß die Heizkesselwand eine Zwischentemperatur angenommen hat und es ist noch garnicht erwiesen, daß diese Temperatur so nachteilig für die Beschaffenheit der Milch ist, als wie es immer dargestellt wird.

Bedenklicher erscheint mir allerdings der Umstand, auf den Dr. Frieber vom Bakteriologischen Institut in Kiel hingewiesen hat, der der Auffassung ist, daß die Schaumbildung der Milch nachteilig für die Wirkung

der Dauererhitzung ist. Ob die Anwendung des Pasteurs die Ursache der Schaumbildung ist, ist noch nicht erwiesen. Tatsache ist, daß auch bei Doppelröhren-Erhitzern ebenfalls noch Schaum auf der Milch im Heißhalter steht und durch Anwendung schwimmender Rührflügel nach dem Vorschlage von Professor Dr. Lichtenberger zu zerstören versucht wird. Ob mit Anwendung von Berieselungs-Erhitzern die Schaumbildung der Milch geringer ist, darüber liegen noch keine Äußerungen der Praxis vor, es ist aber wohl anzunehmen.

Was nun die Verwendung eines Doppelröhren-Erhitzers bei saurer Milch anbetrifft, so ist dieser so wenig brauchbar, als irgend ein anderer Erhitzer beliebiger Bauart. Ueber diesen Punkt schrieb mir vor 8 Tagen ein Kollege, daß er sich durch Augenschein davon überzeugt habe, daß sich die Milch stark in den Röhrenerhitzern abgesetzt habe. Er lehnte den Röhrenerhitzer nach dieser Inaugenscheinnahme vollständig ab. Der Wortlaut des Briefes tut ja weiter nichts zur Sache.

Ich bin nun der Letzte, der die Schuld an dieser eben geschilderten Erscheinung auf das Konto des Röhrenerhitzers setzt, saure Milch wird eben kein Erhitzer, gleich welcher Konstruktion, ohne Schwierigkeiten verarbeiten, wenn aber mal, was vorkommen kann, saure Milch mit durchschlüpft, so entstehen bei einem Doppelröhren-Erhitzer wegen seiner engen Räume ohne Zweifel die größten Nachteile, indem sich die engen Röhren verstopfen, mindestens setzt sich eine entsprechend starke Schicht an den Innenseiten der Röhren an und die Leistungsfähigkeit des Apparates geht zurück, indem die angesetzte Schicht den Wärmedurchgang vermindert. Hier ist auch mit Wärmereglern nicht viel zu erreichen, denn die jüngste Zeit hat wieder erwiesen, daß wir auch mit den jetzigen Konstruktionen von Wärmereglern noch nicht viel Staat machen können, sie werden meistens wieder entfernt und die Temperatur wird mit der Hand geregelt.

Was das Kühlen der Milch anbetrifft, so halte ich persönlich die Kühlung auf einem Berieselungskühler für ebenso zweckmäßig als in einem Doppelröhrenkühler, vorausgesetzt, daß der Berieselungskühler ummantelt ist. Unliebsame Betriebsstörungen, die bei Tiefkühlern z. B. durch Einfrieren vorkommen können, sind bei Berieselungskühlern ausgeschlossen. Die Gefahren der Neuinfektion sind bei einem ummantelten Berieselungskühler ebenfalls unwahrscheinlich und außerdem gewährt der Berieselungskühler noch die Vorteile der leichteren Reinigung. In England, wo sich jetzt die Gesetzgebung außerordentlich für die Milchversorgung interessiert, bevorzugt man jedenfalls den Berieselungskühler, und auch in den Vereinigten Staaten, wo ja seit langen Jahren die Doppelröhrenkühler benutzt werden, ist man nicht mehr so sehr davon begeistert und es werden dort von namhaften und erfahrenen Firmen ummantelte Berieselungskühler angeboten. X.

II.

Auf Ihre gefl. Anfrage in Nr. 3 dieser Zeitung teile ich Ihnen mit, daß wir seit Juni 1924 täglich eine Dauererhitzungs-Anlage, 4000 Liter stündliche Leistung. mit Doppelröhren-Erhitzer und Doppelröhren-Kühler mit Wasser und auch Sole von der Firma Ed. Ahlborn in Hildesheim im Betriebe haben und die Besichtigung unserer Anlage Ihnen jederzeit frei steht.

Auf Ihre erste Frage: „Ist die Vorerhitzung der Milch auf 63 Grad Cels. mit Pasteur oder mit Ahlbornschem Doppelröhren-Erhitzer vorteilhafter?, wie hat sich letzterer Apparat in der heißen Jahreszeit bei Sauermilch bewährt?, teile ich Ihnen mit, daß zu dem Doppelröhren-Erhitzer ein eisernes 2000 Liter-Bassin mit Heizschlange für Abdampf mit geliefert wird, ähnlich wie in jeder Molkerei die Vorwärmer für heißes Wasser im Maschinenraum. Dieses heiße Wasser zirkuliert mittelst Pumpe durch den Doppelröhren-Erhitzer und läuft restlos wieder in das Heißwasserbassin zurück ähnlich wie die Sole durch den Kühler geht und wieder zum Solebassin zurückgeführt wird. Die Abgabe der Wärme an die Milch im Doppelröhren-Erhitzer ist so glänzend, daß, wenn das Fernthermometer des heißen Wassers 64 Gr. Cels. zeigt, so zeigt das Fernthermometer der Milch am Doppelröhren-Erhitzer 63 Gr. Cels., also ein Unterschied von nur einem Grad, und ist keine Schwankung am Milchthermometer wie z. B. an einem Pasteur. Wir verbrauchen zum Anwärmen unserer Milch im Doppelröhren-Erhitzer, 4000 Liter stündliche Leistung auf 63 Grad Cels., noch nicht einmal den Abdampf der Dampfmaschine ganz. Bei einer Dauererhitzung soll kein Teil der Milch über 65 Grad Cels. angewärmt werden, dieses ist m. E. nur durch Doppelröhren-Erhitzer, welcher mit heißem Wasser gespeist wird, zu erzielen, niemals bei einem Pasteur, wo die kalte Milch nur durch eine dünne Kupferwand von dem Dampf von über 100 Grad Cels. getrennt ist. Ein Teil der Milch wird im Pasteur immer über 65 Grad Cels. erhitzt werden. Damit ist aber das, was ich durch die Dauererhitzung erreichen will, illusorisch gemacht.

Wir haben hier zirka 350 kleine Milchlieferanten und haben die meisten derselben keinen Milchkühler in ihrer Wirtschaft. So haben wir in den heißen Tagen im Sommer auch viele Milch, welche die Alkoholprobe nicht aushält, verabeiten müssen. Ich kann aus Erfahrung mitteilen, daß das in dem Doppelröhren-Erhitzer viel besser geht, als in irgend einem Pasteur, da ja hier nur niedrige Temperaturen angewandt werden. Bei uns wird die ganze eingelieferte Milch dauerpasteurisiert, läuft von dem Annahmebassin in eine Reinigungszentrifuge und wird dann mittelst einer Ahlbornschen Drehkolbenpumpe durch den Doppelröhren-Erhitzer in die Dauererhitzungswanne gedrückt. Hierdurch wird erstens die ganze Milch durch die Reinigungszentrifuge gereinigt und zugleich entlüftet und durch den Doppelröhren-Erhitzer fast schaumfrei in die Dauererhitzungswanne gedrückt.

Auf die zweite Frage, genügt zur Dauererhitzung eine sogen. Durchflußwanne, oder ist eine Standwanne zweckmäßiger?, welche Nachteile wurden bei beiden Apparaten beobachtet?, kann ich nicht ausführlich antworten, da ich nur die Ahlbornsche Standwanne, nicht aber die Durchflußwanne kenne. Die Ahlbornsche Standwanne arbeitet vollständig automatisch und braucht daher fast keine Bedienung. Hierdurch ist die Sicherheit gegeben, daß auch wirklich alle Teile der Milch eine halbe Stunde auf 63 Grad Cels. gehalten werden, da die Wanne dreidoppelwandig ist, und durch das Wasserbad mit Leichtigkeit die Temperatur zu halten ist. Das ist doch der ganze Zweck einer solchen Anlage.

Zur dritten Frage: Wie hat sich der Doppelröhrenkühler zur Wasserkühlung bewährt gegenüber dem Flächenkühler? Auf diese Frage kann ich dasselbe sagen wie vom Doppelröhren-Erhitzer, denn die Apparate sind ganz gleich, nur daß durch den Doppelröhren-Erhitzer heißes Wasser mit einer kleinen Zentrifugalpumpe durchgedrückt und wieder in das Warmwasserbassin zurückgeleitet, dagegen bei dem Doppelröhrenkühler durch Druck vom oberen Wasserbassin das Brunnenwasser durchläuft. Die Milch wird in unserem Betriebe nach der Dauererhitzung durch eine Ahlbornsche

Drehkolbenpumpe entweder mit 63 Gr. Cels. in ein Bassin zur Entrahmung, oder durch den Doppelröhrenkühler (welcher in Zentrifugenraum steht) nach oben zur Annahme in isolierte Bassin geleitet, von wo dann der Versand erfolgt. Bei einer Neuanschaffung sollten nur noch diese Apparate in Frage kommen. H. Marten, Cammin i. Pom.

III.

Auf Ihre Fragen erwidere ich folgendes:

1. Eine Vorerhitzung mit dem Pasteur ist nicht vorteilhaft, denn der Heizdampf besitzt eine Temperatur von mindestens 100 Grad Cels., folglich auch die Heizfläche, mit welcher die Milch in Berührung kommt. Es ist also garnicht zu vermeiden, daß ein Teil der Milch eine wesentlich höhere Temperatur annimmt, als für die Erhaltnug des Rohmilchcharakters statthaft ist, ein Teil büßt demnach die Eigenschaft der Frischmilch ein. Durch die Rührwerke im Pasteur schäumt die Milch stark und somit ist eine geregelte Durchführung der Dauererhitzung nicht möglich, denn die einzelnen Zellen des Heißhalters füllen sich zu früh nud man ist gezwungen, vor Ablauf der 30 minutlichen Erhitzung die Abteilungen zu entleeren. Die Pasteurisierung im Rührwerkserhitzer ist also unzuverlässig. Wenn Sie zur schonenden Erhitzung übergehen wollen, ist ein Doppelröhrenerhitzer unbedingt erforderlich. Die Praxis hat ergeben, daß die Säuregrade bei der Bearbeitung in der Standwanne mit geschlossenem Erhitzer und Kühler um einige Grade heruntergedrückt wurden.

2. Zur Dauererhitzung möchte ich Ihnen nur eine Standwanne empfehlen, denn mit den Durchflußwannen wird wohl eine längere Haltbarkeit der Milch erreicht, was aber nicht genügt, denn der Hygieniker verlangt mehr als bloße Haltbarmachung der Milch, sie soll auch die Gewähr bieten, daß alle Krankheitskeime, wie Tuberkel-, Typhus- und Cholera-Bezillen sowohl, wie die Erreger der Maul- und Klauenseuche abgetötet werden. Von diesem Gesichtspunkte aus kann nur das Standwannensystem in Frage kommen, weil man bei diesem in der Lage ist, nachzuweisen, wie lange jedes Milchteilchen tatsächlich der Erhitzung unterworfen ist. Aus diesem Grund wird auch kein Hygieniker und keine Behörde die Dauerpasteurisierung in den Durchflußwannen jemals als wirksamen Schutz gegen Seuchen anerkennen.

3. Der Doppelröhrenkühler hat gegenüber dem Flachkühler wesentliche Vorzüge. Er verhütet die Neuinfizierung der entkeimten Milch, kann vor dem Gebrauch sterilisiert werden, vermeidet jeglichen Spritz- und Verdampfungsverlust macht sich hierdurch schon in kurzer Zeit bezahlt; die Luft in den Betriebsräumen bleibt frei von Dampf, außerdem vernichtet der Dopelröhrenkühler den Schaum. Der Kühler kann tiefer stehen als der Milchbehälter, ohne eine besondere Pumpe anwenden zu müssen.

Seit langer Zeit arbeite ich mit Ahlbornschem Doppelröhrenerhitzer, Dauererhitzer und Doppelröhrenkühler und bin damit sehr zufrieden.

Gustav Borchers, Molkereidirektor, Lamspringe.

IV.

Die Frage, ob die Vorerhitzung der Milch auf 63 Grad Cels. mit einem Pasteur oder einem Ahlbornschen Doppelröhren-Erhitzer vorteilhafter ist, bedarf meines Erachtens noch einer gründlichen Klärung, da sich die Wissenschaftler hierüber noch nicht einig zu sein scheinen. Soweit ich unterrichtet bin, empfiehlt Herr Professor Dr. Weigmann z. B. den Tödtschen Pasteur, gibt also den Pasteuren den Vorzug, während von anderer Seite dem Doppelröhren-Erhitzer das Wort geredet wird. Der Letztere ist der Praxis erst kurze Zeit übergeben und ist deshalb noch nicht genügend ausprobiert um ein abschließendes Urteil bilden zu können. Der Apparat ist gegenüber dem Pasteur zu unübersichtlich und deshalb schwer zu reinigen, es sind dies Nachteile, welche gegenüber dem Pasteur schwer ins Gewicht fallen dürften. Ebenso bedarf es noch der Klärung über die Bewährung in der heißen Jahreszeit bei Saeurmilch, da der Apparat während dieser Zeit noch nicht zur Genüge ausprobiert werden konnte.

Was nun die Dauererhitzung der Milch mit einer Standwanne oder einer sogenannten Durchflußwanne betrifft, so glaube ich mit gutem Gewissen der ersteren den Vorzug geben zu sollen, denn bei Verwendung derselben steht zweifelsfrei fest, daß alle Teile der Milch die geforderten 30 Minuten der Erhitzung auf 60—65 Grad Cels. ausgesetzt werden, wohingegen dies bei der Durchflußwanne zweifelhaft erscheint. Ich erinnere hierbei an die Meinungsverschiedenheiten bei Vorführung des Gutschmidtschen Dauererhitzungsapparates, weil angenommen wurde, daß bei derartigen Durchflußwannen doch Teile der Milch mit hindurchgerissen wurden, ohne die Erhitzung auf 60—65 Grad Cels. erlangt zu haben. Aus diesem Grunde wurde und wird auch wohl heute noch von Molkereien oder Milchwirtschaften, welche Milchversand betreiben, dem Degermaverfahren der Vorzug gegeben, weil bei diesem Verfahren die Milch in den Transportkannen oder Flaschen bestimmt dreißig Minuten lang auf 65—65 Gr. C. gehalten wird und gleichzeitig in demselben abgekühlt und versandt wird. Bei diesem Verfahren werden also die Versandgefäße mit sterilisiert, was ich in einem früheren Artikel „Versandmolkerei" des näheren ausgeführt hatte.

Auf die Frage: Doppelröhrenkühler oder Flachkühler" antworte ich, daß meines Erachtens dem Letzteren, vorausgesetzt daß derselbe mit einem Schutzmangel versehen ist, der Vorzug zu geben ist und zwar wegen seiner Uebersichtlichkeit sowie besseren Reinigung. Der Doppelröhrenkühler ist bedeutend schwieriger zu reinigen und unübersichtlich und wie ich kürzlich hörte, soll derselbe in einer süddeutschen Molkerei während der Kühlung eingefroren sein, so daß keine Milch hindurch konnte.

Hiermit soll derselbe nun aber nicht in Grund und Boden verurteilt werden, denn jeder Apparat hat schließlich seine Vorzüge und Nachteile und auch bei den Molkereigeräten dürfte das Sprichwort wohl am Platze sein: „Wat dem ein sin Uhl, is dem annern sin Nachtigall".

G. Langheinrich, Berlin.

Nochmals zum Mindestfettgehalt der Milch. In Fachkreisen ist die Ansicht über die Mindestfettgehaltsfestsetzung der Verkaufsmilch in den Städten geteilter Meinung, was vom Standpunkt der einzelnen wohl zu verstehen ist. Recht mag, von seinem Gesichtspunkte aus gesehen, jeder haben. So haben sich auch die Molkereifachleute des Vereins für Hessen gelegentlich ihrer Versammlung gegen die Mindestfettgehaltsfestsetzung ausgesprochen. Naturgemäß ist es sehr leicht verständlich, daß eine polizeiliche Mindestfettgehaltsfestsetzung widerwillig aufgenommen wird, denn die Molkereien haben es nicht in der Hand, Milch mit bestimmtem Fettgehalt zu erzeugen, sondern sind von den Lieferanten abhängig und diese wiederum von den verschiedenen Milchviehrassen. Das Vieh richtet sich aber nicht nach polizeilichen Bestimmungen, die Leistung hängt lediglich

von der Veranlagung der Tiere ab. Somit wird es als hart empfunden, für eine unveränderte Kuhmilch mit einem niedrigeren als vorgeschriebenen Fettgehalt nicht dieselben Rechte genießen zu können, als wie dies vielleicht bei veränderter Milch mit dem §§-Fettgehalt der Fall ist. Aber andererseits kann es auch nicht als richtig empfunden werden, ohne eine bestimmte Mindestfettgehaltsgrenze auskomemn zu wollen, da dann der Milchfälschung eher die Wege frei wären. Daher ist ein Anhaltspunkt in der Fettgehaltsfestsetzung nicht zu umgehen, um dem Verbraucher eine Gewähr für die Ware zu bieten.

Ein anderer Fall ist jedoch die Preisfrage der Milch mit niedrigerem Fettgehalt, die unter der Bezeichnung „Magermilch" oder „Halbmilch" in den Verkehr zugelassen ist. Daß eine unveränderte Milch mit 2,8 Prozent — statt 3,0 Prozent Fett — zum Magermilchpreise verkauft werden soll, ist kaum anzunehmen, ebensowenig, daß dieselbe als Halbmilch erheblich billiger zu verkaufen wäre. Für beide Arten könnte zum mindesten der Preis gefordert werden, welcher bei event. Milchverarbeitung aus den gewonnenen Produkten einschließlich Verdienst und derjenigen Unkosten, welche sich beim Verkauf von Milch ergeben. Scheinbar käme ein geringerer Verkaufspreis in Frage, doch wohl der Qualität der Milch entsprechend angepaßt. Es gibt Fälle, wo trotz der §§-Fettprozente unveränderte Milch mit niedrigerem Fettgehalt zum gleich hohen Vollmilchpreise abgesetzt wird, jedoch unter entsprechender Bezeichnung der Polizeivorschriften, ohne daraus nachteilige Wirkung zu empfinden. Somit erscheint die Mindestfettgehaltsfestsetzung der Milch weniger zum Nachteile des Gewerbetreibenden zu sein, als vielmehr zur Vergewisserung des Publikums, welcher Qualität die Ware ist. Mithin ist die Mindestfettgehaltsfestsetzung nicht zu verwerfen, denn mit der quantitativen soll auch zugleich qualitative Milchwirtschaft betrieben werden, was in den Gebieten, wo Milchviehkontrollvereine bestehen, geschieht. Hier wird aus eigener Initiative für das Aufblühen der Milchwirtschaft eingetreten, ohne gesetzliche Vorschriften. K. B. W.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Milchsiebe für Landwirte. Wir beabsichtigen, unseren 170 Genossen kostenlos Milchfilter bezw. Milchsiebe zur Verfügung zu stellen. Da wir uns nicht im Klaren darüber sind, welches System wir einführen wollen, bitten wir um Aeußerungen aus der Praxis, welche Siebe sich namentlich in kleinbäuerlichen Betrieben am besten bewährt haben. Die Siebe müssen sich vor allen Dingen gut reinigen lassen, möglichst einfach in der Handhabung und doch von größter Reinigungswirkung sein, da wir ständige Kontrolle auf den Schmutzgehalt ausüben.

Gen.-Molkerei P. in H.

Briefkasten

H. in C. Sie fragen, ob es möglich ist, aus einer Mischung von 70 Kg. Vollmilch und 30 Kg. Magermilch Käse von 40 Prozent Fett in der Trockenmasse herzustellen. — Ja, aber das richtet sich doch vor allen Dingen nach dem Fettgehalt der Vollmilch selbst, dann aber auch nach dem Gehalt der Trockenmasse im Käse. — Hat die Vollmilch z. B. 3,40 Proz. Fett, die Magermilch 0,10 Proz., so ergibt das eine Mischung von 100 Kg. Milch mit ca. 2,40 Proz. Fett. Bei einem Fettgehalt von 2,40 Proz. können Sie einen Käse von 40 Proz. Fett in der Trockenmasse gewinnen. Hat aber die Vollmilch nur einen Fettgehalt von 2,70 Proz., die Magermilch von 0,10 Proz., so ergibt das eine Mischung von 100 Kg. Milch mit ca. 1,90 Prozent, und erhalten Sie daraus nur Käse mit etwa 35 Proz. Fett in der Trockenmasse. — Nun haben Sie aber auch garnichts erwähnt darüber, ob es sich um Weichkäse oder um Hartkäse handelt. Weichkäse hat einen niedrigeren Gehalt an Trockenmasse als Hartkäse, und ist deshalb der prozentische Fettgehalt in der Trockenmasse größer, als bei Hartkäse, trotzdem die Kesselmilch denselben Fettgehalt aufweist.

J. K. Durch eine schlecht verzinnte, kupferne Käsewanne kann die Butter einen unangenehmen, metallischen Geschmack annehmen. Dieser metallische Geschmack wird umso stärker ausgeprägt sein, je größer die nicht verzinnten Flächen der Rahmwanne sind. Der Fehler soll auch dadurch begünstigt werden, wenn der Rahm etwa, was natürlich niemals vorkommen sollte, warm, also ungekühlt in die Wanne gelang, und längere Zeit warm darin aufbewahrt wird. In einem Falle ist der Metallgeschmack dadurch stark hervorgetreten, daß man eine schlecht verzinnte kupferne Rahmwanne mit heißem Wasser nachspülte (Winter) und dieses Rahmwasser dann mit verbutterte. — Wollen Sie eine einwandfreie Butter gewinnen, so müssen Sie es unter allen Umständen zu vermeiden suchen, daß Metallsalze in die Butter gelangen. — Lassen Sie also Ihre Rahmwanne verzinnen.

H. C. in L. Wieviel Tage Butter alt sein darf, um noch als frische Ware verkauft werden zu können, läßt sich nicht genau sagen. Man darf aber annehmen, daß Butter, wenn sie noch als „garantiert frisch" verkauft wird, höchstens 8—10 Tage alt sein darf. Wenn die Butter aus fehlerhafter Milch und fehlerhaftem Rahm hergestellt wird, so hat sie auch schon in frischem Zustande einen unreinen Geschmack und Geruch und kann schon in 2—3 Tagen älter schmecken, als 8—10 Tage alte Butter, hergestellt aus sorgsam behandeltem Rahm.

Bücherschau.

Daß unsere größte Spezialfabrik, das Bergedorfer Eisenwerk A.-G., auf dem Gebiete des technischen Fortschrittes tonangebend ist, beweist der Inhalt des soeben erschienenen Astra-Hauptkataloges. Fast auf jeder Seite finden wir bei den einzelnen Maschinen wertvolle Verbesserungen. Eine ganze Reihe neuer Maschinen beweisen, daß die Firma sehr eifrig an der Entwicklung des milchwirtschaftlichen Maschinenwesens arbeitet, dabei aber auch in richtiger Erkenntnis der Notwendigkeit durchaus nicht einseitig vorgeht, sondern ihre erfolgreichen Bemühungen auf das Gesamtgebiet milchwirtschaftlicher Maschinen ausdehnt.

Der Katalog selbst ist ein Musterstück moderner Buchtechnik. Der Inhalt ist sehr sorgfältig und übersichtlich zusammengestellt, und daher auch in dieser Beziehung als mustergiltig zu bezeichnen. Jeder milchwirtschaftliche Fachmann wird das Buch gerne zur Hand nehmen, bietet sein Inhalt doch eine Fülle von Anregung und Belehrung. R.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 20. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,00 M, 2. Qualität 1,60—1,80 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 21. Jan. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. **Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:**

41	Drittel	1. Kl.	zu	183,—	Mk.	4	Drittel	1. Kl.	zu	181,20	Mk.
51	„	1. „	„	182,90	„	24	„	1. „	„	181,—	„
28	„	1. „	„	182,80	„	3	„	1. „	„	180,60	„
14	„	1. „	„	182,70	„	1	„	1. „	„	180,20	„
2	„	1. „	„	182,60	„	17	„	1. „	„	180,—	„
5	„	1. „	„	182,50	„	1	„	1. „	„	179 50	„
18	„	1. „	„	182,30	„	1	„	1. „	„	179,30	„
11	„	1. „	„	182,10	„	1	„	1. „	„	179,10	„
23	„	1. „	„	182,—	„	15	„	1. „	„	179,—	„
2	„	1. „	„	181,90	„	1	„	1. „	„	178.50	„
10	„	1. „	„	181,80	„	7	„	1. „	„	178,—	„
3	„	1. „	„	181,50	„	7	„	1. „	„	175,—	„
1	„	1. „	„	181,30	„	12	„	1. „	„	170,—	„

1. Klasse 303 Drittel zu . . . . 181,27 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 6 Drittel zu . . . . 155,75 Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin C. 2, 21. Januar. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Endlich ist eine Besserung im Geschäft eingetreten. Der Konsum hat bei den billigen Preisen zugenommen und stellte sich in dieser Woche wieder eine regere Nachfrage ein. Die Produktion ist dagegen zurückgegangen und sind die Zufuhren kleiner geworden. Die Preise blieben unverändert. — Schmalz. Bei unveränderten Preisen hat sich die Kauflust etwas gehoben.

Hamburg, 21. Januar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Schwache Ansätze, die auf eine Besserung im Butterhandel gedeutet werden konnten, sind kaum zur Auswirkung gekommen. Nach wie vor ist das Vertrauen nicht sehr groß, und Käufer operieren mit allergrößter Vorsicht. In gewissen Gegenden Deutschlands macht sich durch die Ermäßigung der Preise eine etwas größere Kauflust der Verbraucher bemerkbar, aber dieser Mehrverbrauch wird ausgeglichen durch die reichliche Beschickung der Märkte von Auslandbutter. Alles in allem ist die Lage noch durchaus nicht als gebessert zu bezeichnen und die Ansichten über den weiteren Verlauf sind noch immer geteilt. Allerdings besteht überwiegend die Meinung, daß der niedrigste Stand nunmehr wohl erreicht ist. — Amerikanisches Schmalz. Unter den üblichen Schwankungen blieben die Preise in der Berichtswoche durchschnittlich genommen unverändert. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 41.—; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca 180.— Mark je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Preise für diesen Artikel haben etwas nachgegeben. Blasenschmalz notiert ca. 182 Mark ab Stadtlager; Blockschmalz ca. 178.— Mark je 100 Kg.

Hamburg, 21. Januar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Marktlage blieb auch zu Beginn der neuen Berichtswoche sehr ruhig und Untergebote in mäßigen Grenzen wurden ohne weiteres acceptiert. Reichliche Milchzufuhren in Deutschland infolge der warmen Witterung haben den Deutschen Bedarf erheblich vermindert. Englands Bedarf ist durch die großen Zufuhren in Kolonialbutter ebenfalls zurückgegangen. Trotzdem besserte sich die Marktlage im Verlaufe der letzten Tage bedeutend. Es ist entschieden eine Belebung des Geschäfts eingetreten. Neben Deutschland und England, die in den letzten Tagen mit größeren Aufträgen im Markte waren, hat sich auch der Absatz nach Belgien gehoben. Die Preise mit England, die am Dienstag noch mit 190 Sh. genannt wurden, konnten sich heute auf 192 Sh. erhöhen. Es dürfte deshalb für morgen mit einer ziemlich unveränderten Notierung zu rechnen sein. Man hörte allerdings auch von einer kleinen Erhöhung des Preises. Es ist zu hoffen, daß diese Belebung auch in der neuen Woche anhält. — In Kolonialbutter ist die Nachfrage noch immer gering, nur kleinere Bestellungen kamen zu Stande.

Hildesheim, 22. Januar. Bericht von Mann & Friedeborn. Seitdem sich der durch billige Preise angeregte Konsum für die große Produktion als aufnahmefähig erwiesen hat, sind die drückenden Angebote gewichen und die Lage hat sich etwas befestigt. Immerhin ist noch genügend Butter in- und ausländischer Produktion greifbar, so daß ein Anziehen der Preise heute verhängnisvolle Folgen zeitigen würde. Tendenz: lebhaft.

Dresden, 20. Januar. Bericht der Firma Georg Münch. Es hat den Anschein, als wenn das Geschäft etwas freundlicher würde. Die Zufuhren können bei dem heutigen Preisniveau leichter plaziert werden und da auch die Auslandsmärkte nicht so dringend anbieten, so dürfte ein weiterer Preisrückgang vorläufig nicht in Frage kommen. — Schmalz. Der Markt liegt infolge der zu hohen amerikanischen Forderungen nach wie vor schleppend. — Margarine. Das Geschäft hat sich nicht verändert. Der Absatz leidet weiter unter den billigen Butterpreisen.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 22. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 115 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. Januar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 170 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 20. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Die Verhältnisse auf dem Buttermarkte sind unverändert. Es herrscht allerdings im Milchhandel noch Ueberangebot, wodurch große Mengen Butter hergestellt werden, welche sonst auf dem Markte fehlt. — Der Butterabsatz in regulären Einlieferungen ist dagegen befriedigend und es macht den Eindruck, als ob dafür die jetzige Preislage gehalten werden kann. Auch im Auslande scheint im Butterhandel eine abwartende Stellung vorzuherrschen.

Käse.

Köln, 20. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Groß-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Vollfett 2,20—2,60 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 M, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 M, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,60 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 21. Januar. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der Käsemarkt hat sich weiterhin gebessert. Die teilweise etwas ermäßigten Preise, besonders für deutsche Ware, haben belebend auf den Konsum gewirkt. Gefordert werden prima Qualitäten; abfallende und minderwertige Käse bleiben unbeachtet. — Tilsiter Käse. Die ermäßigten Preise für Tilsiter Käse haben zu einer Belebung des Geschäftes geführt. Frische Stallkäse werden von den Käsereien recht dringend angeboten. Ganz prima Weideware notiert gegen die Vorwoche unverändert. — Holländer Käse. Die Notierungen in Holland waren zum Teil etwas fester. Der Markt lag am Platze für prima schnittige Käse gut; auch Edamer und gute 40 proz. Käse zeigten einen flotten Absatz. — Dänen Käse. Die Preise für Dänen Käse stellten sich etwas günstiger. Der Umsatz war befriedigend. Die Produktion in Dänemark hat in den letzten Wochen erheblich zugenommen; versandreife Ware ist jedoch vorderhand noch knapp. — Schweizer Käse. Der Absatz läßt viel zu wünschen übrig. Prima Käse räumen sich langsam, während Sekunda-Ware nur zu ganz billigen Preisen unterzubringen ist. — Weichkäse. Auch das Geschäft in Weichkäse hat sich infolge der günstigeren Preise gebessert. Camembert-, Limburger- und Stangenkäse wurden gut gefragt. Das Harzkäsegeschäft läßt noch viel zu wünschen übrig, da die Kundschaft diesem Artikel noch zu großes Mißtrauen entgegenbringt. Nur allerfeinste Qualitäten und billigste Preise werden dem Harzkäse wieder den großen Markt erobern. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do. 2. Qualität G.-M. 105—115, Dänische Gouda Käse, 20 proz. G.-M. 65—68, do. 30 proz. G.-M. 89—91, do. vollfett G.-M. 130—134, Holländer Gouda Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, Holländer Edamer Käse, 20 proz. G.-M. 82—84, do. 30 proz. G.-M. 100—102. do. 40 proz. G.-M. 116—124, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140 bis 175.

Bodegraven (Holland), 20. Januar. Bericht der Conn. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 186 Partien Käse, welche zu hohen Preisen flott verkauft wurden. Man zahlte für: Prima Qualität Gld. 69—75, 2. Qualität Gld. 62—66. Molkereiware ist auch etwas flotter. Goudakäse 20 proz. Gld. 40—41, Edamer 20 proz. Gld. 41—42, Edamer 40 proz. Gld. 60, Edamer, Nordholländische Gld. 62—63.

Eier.

Köln, 20. Januar. Bericht der Warenbörse. Vollfrische Eier, sortiert 22—23 Pfg. das Stück, unsortiert 20—21 Pfg. das Stück, Eier konserviert 16—18 Pfg. das Stück.

Vieh.

Berlin, 21. Januar. Amtlicher Bericht der Berliner Schlachtviehmarkt-Direktion. Der Auftrieb betrug: 1313 Rinder, 418 Bullen, 370 Ochsen 525 Kühe und Färsen, 1917 Kälber, 6597 Schweine, 454 Auslandschweine. Bei Rindern und Kälbern verlief der Markt ziemlich glatt, bei Schweinen verlief der Markt glatt. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 47 bis 50, 2. 41—44, 3. 36—38, 4. 32—35; Bullen: 1. 43—45, 2. 39—41, 3. 35 bis 38; Kühe und Färsen: 1. 44—48, 2. 37—41, 3. 30—34, 4. 24—27, 5. 20 bis 22; Fresser: 30—35; Kälber: 1. —, 2. 85—95, 3. 65—78, 4. 48—60, 5. 40—45; Schweine: 1. 74, 2. 72—73, 3. 71—72, 4. 68—70, 5. 66—67, 6. bis 65; Sauen: 65—68.

Berlin, 21. Januar. Amtlicher Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 298 Stück Schweine, 516 Stück Ferkel. Das Geschäft war ruhig. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, Stück 70—85 Mark, 5—6 Monate alt 55—65 Mark, Pölke, 3—4 Monate alt, Stück 35—50 Mark, Ferkel, 9—13 Wochen alt, Stück 25—35 Mark, 6—8 Wochen alt 20 bis 25 Mark.

Hamburg, 20. Januar. Bericht vom Hamburger Viehmarkt. Auftrieb: 1180 Kälber, 2966 Schweine. Tendenz: bei Kälbern ruhig, bei Schweinen mäßig rege. Preise: Kälber 1. —, 2. 85—96, 3. 70—80, 4. 50 bis 65, 5. 30—40; Schweine: 1. und 2. 70—81, 3. 68—70, 4. 55—65, 5. 55 bis 56.

Lehrte b. Hannover, 20. Januar. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 2642 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnitts-Qualität) 6—8 Wochen alt 19—25 Mark, 8—12 Wochen alt, 25—32 Mark; Läuferschweine: 3—4 Monate alt, 32—45 Mark, 4—6 Monate alt, 45—70 Mark. Marktverlauf: Bei lebhaftem Marktverkehr wieder ganz langsames Geschäft.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 21. Januar. Der Produktenmarkt war heute ruhiger. Nordamerika war für Weizen etwas schwächer, Roggen dagegen fest. Seine Cif-Forderungen lauten dementsprechend. Indiens wie Australiens Forderungen waren wesentlich erhöht. Argentinien etwas entgegenkommender. Vom Inland war das Angebot reichlich, allerdings waren die Forderungen größtenteils zu hoch. Hier fehlt es an Kaufluft, so daß nur mäßiges Geschäft auf Abladung zustande kam. Lieferungen waren für Weizen von vornherein etwas matter, da wohl Verkäufer, aber sehr wenig Reflektanten am Markte waren. Roggenlieferungen setzten etwas höher ein befundeten aber im weiteren Verlauf auch Abbröckelung seiner Kurse. Gerste sehr ruhig, ebenso Hafer, der mehr in guten Futterqualitäten und Saathafer Geschäft hatte. Mehl war allgemein lustlos, und dasselbe war auch für Futterartikel der Fall. — Es wurden notiert: **Weizen, märkischer** 257—264 (259—266), **März** — (286), **April** — (291), **Mai** 295—293—294,50 (299—295), **Roggen, märkischer** 250—258 (252—260), **Februar** 275 (280 bis

278), März 282—280 (282—284), April 288—285 (286—284), Mai 290 bis 288 (291—287), Gerste, Sommer- 280—312 (280—313), Winter- und Futter- 230—252 (230—252), Hafer, märkischer 190—201 (193—203), pommerscher 180—190 (180—193), westpreußischer 181—193 (183—196), desgl. zu Mai 225—223, Mais (loko Berlin) 223—227 (225—229), Mai — (222,50 bis 222), Weizenmehl 34,75—37,75 (35—38), Roggenmehl 34,75—37,75 (35—38), Weizenkleie 16,70—16,80 (16,70—16,80), Roggenkleie 16,70 bis 16,80 (16,70—16,80), Raps geschäftslos; Leinsaat geschäftslos; Viktoriaerbsen 30—35 (30—35), kleine Speiseerbsen 20—23 (20—23), Futtererbsen 20—20,50 (20—20,50), Peluschken 17,50—18 (17,50—18), Ackerbohnen 20 bis 21 (20—21), Wicken 16—18 (16—18), Lupinen, blau 13—13,50 (13 bis 13,50), Lupinen gelb 16—17 (16,50—17,50), Serradella 17,50—18,50 (17,50 bis 18,50), desgl. neue — (18,85—19,0), Rapskuchen 19 (—), Leinkuchen 26 (26—26,20), Trockenschnitzel 9,90—10 (9,20—9,10), Torfmelasse 10 (10), Kartoffelflocken 20,50—20,70 (20,50—20,70).

Hannover, 20. Januar. Preisnotierungen der Getreidebörse. (Alles je 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen). Weizen 220—240 Mark, Roggen 250—260 Mark, Hafer 190—210 Mark, Mais ab Bremen 220 Mark, Auslandsgerste ab Bremen 226 Mark.

Bremen, 21. Januar. Weizen: Borusso 78 Kg. 16,40, Hartwinter 2 16,60, Rosafee 80 Kg. 16,60, Roggen, amerikanischer 2 14,75, La Plata 14,70, russischer 15,20, Gerste, Donau 11,40—111,60, russische 11,70, La Plata 11,45, amerikanische Malzgerste 11,50, Hafer, deutscher 11, La Plata 10,10, Kanada Western 2 11,80, do. 3 11,65, Mais, La Plata 11,20, Donau Galfox 11,15, graue Erbsen 10,30.

Hamburg, 21. Januar. Getreide. Gut behauptet. Geschäftstätigkeit ruhiger. Es notierten in Rentenmark je 1000 Kg.: Weizen 255—260, Roggen 245—255, Hafer 200—205, Inlandsgerste 230—270, Auslandsgerste 225—235, Mais 220—228. — Oelsaaten. Raps 21—22 Rentenmark, Leinsaat 22—23 Gulden.

Magdeburg, 21. Januar. Weizen ruhig, 12,80—13, Roggen stetig, 12,80—13, Sommergerste ruhig, 16,50—17,50, Hafer stetig, 10,80—11,00.

Emden, 20. Januar. Bericht von der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,00—11,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50—5,65, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35 bis 1,45, inländischer Hafer 9,50—10,00, inländischer Weizen 13,00—13,25, inländischer Rogegn 12,75—13,00, inländische Somemrgerste 12,0—1212,50, inländischer Roggen 12,75—13,00, inländische Sommergerste 12,00—12,50, bis 16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	17. 1. ℳ	19. 1. ℳ	21. 1. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,06	20,11	20,06		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,76	169,76	169,76		
100 dänische Kronen	75,09	74,75	74,89		
100 Schweizer Frank	81,02	81,01	81,08		
100 französische Frank	22,69	22,83	22,68		
100 tschechische Kronen	12,62	12,63	12,62		
100 000 österr. Kronen	5,93	5,93	5,93		

Zum 10. evtl. 15. Februar suche ich einen tüchtigen, jungen (1417

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. als alleinigen. Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderung erbeten.

Molk. Salzderhelden i. Hann.
Inhaber: Alb. Eilert.

Ein absolut solider, energischer, erster (1421

Gehilfe

für größere Tils.-Käserei zum 1. 2. oder etwas später gesucht. Meldung mit Gehaltsansprüchen erb.

Kuchenbecker, Godnicken
Krs. Fischhausen.

Junger, tücht. Gehilfe
der mit Ahlbornscher Eismaschine Bescheid weiß, für alle vorkomm. Arbeiten zum 1. Februar gesucht. Offert. mit Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen erbittet (1456
Molkerei Straupitz (Spreewald).

Suchen zum baldigen Antritt erfahrenen und

zuverlässig. Käser

welcher schönen, gelben Quargkäse, Camembert und Romadurkäse herzustellen versteht. Angeb. nebst Zeugnisabschrift. u. Geh.-Forderungen unter **1432** durch ds. Ztg.

Quargkäser

der für goldgelben, erstklass. Käse garantiert, bei gutem Gehalt von Molkerei sofort gesucht. Zeugnis-Abschriften und Altersangabe erb. unter **Thüringen 1433** durch diese Zeitung.

Ich suche zum 1. Februar od. spät. eine tüchtige, fleißige, peinl. sauber u. selbständ. arbeit.

Meierin

ca. 20 Jahre alt, für Butterei, (Fertiger). Selb. muß auch in der Käserei u. sonst. Teilen d. Betriebes wie im Haushalt Hilfe leist. Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderg. m. Lichtbild erbeten.

Ebenfalls wird ein

jung. Gehilfe

mit guten Zeugnissen für Käserei u. Betrieb gesucht. Angeb. m. Zeugnissen unter **Ostfriesland 1449** an diese Zeitung erbeten.

Suche gut empfohlene, tüchtige

Meierin

für Butterformen und Hilfe im Haushalt zum 1. 2. 1925. Ausf. Angebote mit Gehaltsanspr. an
Gust. Fricke, Hannover, Marienstr. 28
Fernruf Nord 3145

Eine Meierin

für Betrieb und Haushalt zu sofort gesucht. Meldung mit Gehaltsforderung erbeten. (1403

Naujokat
Hägenken, Insel Wollin.

Suche zum 1. Februar 25 saubere tüchtige (1131

Meierin

zur Führung eines frauenlosen Hausstandes u. etwas Hilfe in der Meierei.

Willy Feuker, Meierei Söhren
Kreis Segeberg.

Stelle besetzt. Eingesandte Zeugnisse werden in den nächsten Tagen zurückgesandt. Allen Bewerbern besten Dank. (1364

Otto Ricken
Ing.-Büro, **Oldenburg 40.**

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1383

Molkerei Lamstedt.
J. H. Gerken.

Gehilfenstelle besetzt, den Bewerbern besten Dank. (1326

Zentral-Molkerei Seesen, Harz.

Die von uns ausgeschrieb. **Stelle eines Leiters unserer Molkerei ist besetzt.** Den Herren Bewerbern sagen wir für ihre Bemühungen best. Dank. (1434

Molk.-G. Schafstädt, e. G. m. u. H. Schafstädt, Krs. Merseburg.

Stellen-Gesuche.

Strebsamer, energischer (1438

Molk.-Fachmann

sucht zum 1. 2. oder später

Vertrauens-Stellung.

Selbiger ist mit sämtlichen Molkerei-,. Käserei- und Kontorarbeiten vertraut. Werte Angeb. erb.

K. Teuser
Bäckerei Gallin
bei Zarrentin i. Mecklbg.

Lediger, strebsamer
Molkerei-Verwalter
in ungek. Stellung, 26 J. alt, Molkereischule besucht, Betrieb mit best. Erf. vertretungsweise geleit., sucht zum belieb. Antritt passende Stellg. Angebote erbeten unter **1420** an d. Zeitung.

Molk.-Fachm., 34 J. alt, verheir., 1 Kind, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten, Käserei, Milchversand, Schweinemast u. der Führung aller Maschinen auf das Beste vertraut. Molk.- u. Hand.-Schule mit Erfolg besucht, kaufm. durchgebildet, sucht, gestützt auf beste Zeugn. u. Empfehl. zum beliebig. Antritt Stellung als **Verwalter, Geschäftsführer oder Buchhalter.** Kaution kann gestellt werd., evtl. gebe ich 4—5000 ℳ als Einlage bei Übertragung einer guten Stellung. Angeb. unt. **1443** an diese Zeitung.

Molkereiverwalter
mit der Führung modernster Betriebe und allen Facharbeiten auf das Beste vertraut, Mitte 30, verheiratet, seit dem 15. Lebensjahre im Fach, als Leutnant a. D. aus d. Heere entlassen, gute Erscheinung, energisch u. ehrlich, mit bester Gesinnung, der z. Zt. die Molk.-Schule mit Erfolg besucht, sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 1. Februar oder später Vertrauensstellung als
Inspektor
Geschäftsführer oder Verwalter.
Gutsbesitzer, Landwirte und Fachleute, die Wert auf eine tüchtige, energische Kraft legen und einem ehemalig. Unteroffizier zu einer Existenz verhelfen wollen, werden um Angebote unter **1444** an diese Zeitung gebeten.

Gehilfe, kräftig, 22 Jahre, ausgebild. im Betrieb, Milchannahme, Butt., Käs., Kess. u. Maschin., sucht, gestützt auf gut. Zeugnis Stellung. Ders. versteht auch m. Pferden umzugehen und landwirtschaftliche Arbeiten. Gefl. Angeb. erb. **Oesemann, Neuhaldensleben** b. Magdebg., Wedringerstraße 32. (1416

Älterer, solider Gehilfe
mit guten Zeugniss., mit Kess., Maschin., Tils. Käserei best. vertr., auch Kenntnis in Weichkäse, sucht ab 1. Februar eventl. früher oder später Stellung, am liebsten wo auch Camembert oder Harzer gemacht wird, jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote erb. **Herm. Szameitat, Lauenburg** i. Pom., Mühlenstr. 1. (1414

Für Vermittlung

einer Stellung gebe jede gewünschte Vergütung. Angeb. unter 41 an d. Zeitung.

Kräftiger Gehilfe

22 Jahre alt, der Lust und Liebe zum Fach hat, sucht zum 1. Februar Dauerstellung. Angebote mit Gehalt erbeten (1394

Karl Osterwald
Bahrdorf, Braunschweig.

Gehilfe, 30 J., firm in Tilsiter Käserei, Butterei, Maschin., Schrotmühle, Schweinemast u. Zucht, sucht zu sof. oder spät. Dauerstellung als alleiniger, Gutsmeier oder wo Vervollkommnung in Weichkäserei geboten wird. Angeb. mit Gehalts-Angabe erb. **E. Mertsch, Romau** b. Tapiau. (1413

---

22 jähriger, strebsamer

Gehilfe

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. 15. Februar oder einige Tage früh. Stellung als 1. Gehilfe. Bezirk Kiel, Hamburg oder Bremen bevorzugt. Selbiger ist vertraut m. all. im Fach vorkommenden Arbeiten, wie Kessel und Maschinen, Butterei Milchuntersuchungen, Tiefkühlanlagen und spez. französ. Weichkäserei. Führt auch kleine im Betrieb vorkommende Reparaturen selbst aus. Gefl. Angebote an (1430

Max Schramm
Leipzig-Vo., Wurznerstr. 15 b
Dampfmolkerei.

Wir suchen für unseren (1419

Lehrling

der 1½ Jahr bei uns lernte, Stellung in größerer Käserei zur weit. Ausbildung. Angeb. an

Molkerei Emtinghausen
Bezirk Bremen.

Lehrling. Suche für mein. Sohn, **groß u. kräftig, 17 J. alt, 2 J. gel.,** Stellg. zum 1. Febr. od. spät. zur weit. Ausbildg. **Die bisher. Lehrstelle wird aufgegeben, weil d. Verwalter gekündigt u. die Stelle nicht wieder besetzt wird. Gut. Zeugnis** vorhanden. Angeb. an (1442

H. Meyer, Braunschweig
Schunterstraße 6.

Tücht., gewiss. Molk.-Fachmann

Maschinist

24 Jahre alt, mit Maschinist.- und Betriebsleiterzeugn., sucht Stellung im größeren Betriebe, wo eventl. Wohnung vorhanden ist. Angeb. unter **1277** an diese Zeitung.

Erfahrene Meierin

sucht Stellung
ab Februar. Angebote sind zu richten an die (1381

Gutsmeierei Lugowen
bei Bokellen
Kreis Insterburg.

Tücht. kräft. Meierin

die keine Arbeit scheut, sucht zum 1. Februar Stellung. Selbige hat längere Zeit neben Molkereiarbeiten einen frauenlosen Haushalt geführt, eignet sich auch für Ladenverkauf. Werte Angebote unter **H. 1303** an diese Zeitung.

Zuverlässige, ehrliche Meierin
31 Jahre alt, tüchtig im Fach und Haushalt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt Stelle. Frauenloser Haushalt bevorzugt. Werte Angeb. u. **A. B. 110 postlag. Berlin-Schlachtensee.**

Suche sofort Stelle als **Obermeier, erster Gehilfe od. Expedient,** auch wo man sich in Weichkäs. ausbild. kann. Vertr. mit allen Fach- und Kontorarb. Gute Zeugn. vorhand. Geg. gleich. **Franke, Molkerei Stubben,** Bez. Bremen. (1037

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt für die wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 7a — Hildesheim, den 24. Januar 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 20. Januar. 162 Mark je Zentner.
Donnerstag, 22. Januar. 162 Mark je Zentner.
Sonnabend, 24. Januar. 162 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 22. Januar. 170 Mark je Zentner.
Auktion am 21. Januar: Höchstpreis 183,— Mk., Durchschnitt 181,27 Mark.

Köln. Dienstag, 20. Januar. Höchstpreis 200 Mark je Zenner.
Freitag, 23. Januar. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 21. Januar. 145—160 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 22. Januar. 495 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 495 Kronen).

Berlin, 24. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 162 G.-M., 2. Qualität je Zentner 155 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 23. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,00 ℳ, 2. Qualität 1,60—1,80 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 21. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 145—160 ℳ. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 23. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute: 235 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. Januar. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel zeigte in der Woche vom 16. bis 22. Januar kein wesentlich verändertes Bild. Trotz der sich bis heute unverändert auf 1,62 Mk. je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation haltenden amtlichen Notierung und Preisermäßigung hielt sich der Absatz wieder in mäßigen Grenzen. — Sowohl die Eingänge an Inlandsbutter wie das Angebot an Auslandsbutter waren wieder reichlich. — Im Kleinhandel bewegten sich die Butterpreise zwischen 1,90 Mark bis 2,30 Mark, auch 2,40 Mark je Pfund, im Großhandel wurde mit 1,67—1,96 Mark je Pfund notiert. — Schmalz- und Margarinegeschäft bei gleichbleibenden Preisen weiter ruhig.

Berlin, 22. Januar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Zufuhren zeigen eine wesentliche Minderung und hat es den Anschein, als ob die jetzt eingetretene Kälte den Markt bessern wird. Die Zufuhren aus Uebersee halten unvermindert an und ist als Butter erzeugendes Land Argentinien in großem Ausmaße neu hinzugetreten. Wenn auch diese Qualitäten sich nicht mit dänischer oder guter deutscher Butter messen können, so sind die Zufuhren durch ihren immensen Umfang doch in der Lage, preisdrückend zu wirken. — Die heutige Kopenhagener Notierung blieb daher unverändert, trotz des festen Marktes für dänische Butter.

Hamburg, 22. Januar. Bericht von A. F. C. Fick. Die freundliche Stimmung, die sich bereits in der Vorwoche zeigte, hielt auch in der Berichtswoche an, ohne daß von einem ausgesprochen festen Markt die Rede sein kann. Aber schon dadurch, daß wir vor der Hand den niedrigsten Stand erreicht haben, ist der Handel in ein weit gesünderes Stadium eingetreten. Der Konsum ist heute überall zufriedenstellend und wäre es sehr wünschenswert, wenn wir das jetzige Niveau noch weiterhin behaupten könnten. Wir bleiben jedoch so eng mit den ausländischen Märkten verbunden, daß die weitere Entwicklung so lange unsere eigenen Eingänge nur einen Teil des Konsums decken können, leicht Ueberraschungen bringen kann. Insbesondere ist der englische Markt schwer berechenbar. Die großen Zahlen der eintreffenden Kolonialbutter dürfen uns nicht täuschen, da einerseits zu viel internationale Absatzgebiete vorhanden sind und andererseits der englische Importeur nicht unbedingt auf „Verkäufe" eingestellt ist. — Der dänische Handel eröffnete in dieser Woche ruhig. Man rechnete vorerst mit einer neuerlichen Ermäßigung. Mitte der Woche setzte jedoch auch von England bessere Nachfrage zu höheren Preisen ein, so daß die Notierung in Kopenhagen auf 495 Kronen bestehen bleiben könnte. — Am hiesigen Platz trat ebenfalls keine wesentliche Aenderung ein. Während die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein bis Mark 183.—, im Durchschnitt Mark 181,27 — erzielte, blieb die heutige Großhandelsnotierung auf Mark 170,00. — In neuseeländischer und argentinischer Butter hält sich das Geschäft in normalen Grenzen, einzig die hochfeinste australische Ware wurde etwas stärker begehrt. — In sibirischer Butter bleiben nur noch kleine Posten angeboten, die bald vergriffen sein dürften.

Bremen, 22. Januar. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Nachdem zu Anfang der verflossenen Berichtswoche das Geschäft noch sehr ruhig lag, trat gegen Mitte derselben eine Besserung ein. Allgemein ist man wohl der Ansicht, daß die Preise zur Zeit ihren niedrigsten Standpunkt erreicht haben, so daß hier und da bereits Meinungskäufe vorgenommen wurden. Auch das Konsumgeschäft ist auf dieser Preisbasis etwas größer geworden. Das Angebot in Bauernbutter war in dieser Woche nicht ganz so dringend, wie in der Vorwoche. Nach allerfeinster greifbarer deutscher Butter war größere Nachfrage und konnten hierin erhebliche Umsätze erzielt werden. Zweite Sorte wurde ebenfalls etwas mehr begehrt. In Kolonialbutter war trotz niedriger Preise das Geschäft verhältnismäßig gering. Die Preise im Kleinhandel sind etwa Mk. 1,80—2,30 das Pfund.

Leipzig, 22. Januar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Wenn auch das Angebot von Butter immer noch groß ist, hat sich die Stimmung doch gebessert. Die Eingänge von regelmäßig liefernden Molkereien konnten leicht untergebracht werden. Auch für andere Butter fanden sich Abnehmer, wenn auch zu billigem Preise. Es wurden sogar wieder größere Posten vom Auslande gekauft, um allen Ansprüchen zu genügen.

Kopenhagen, 21. Januar. Bericht der Firma A. Rindom & Restorf A.-G. Nach den abermaligen Notierungsermäßigungen trat in dieser Woche eine Reaktion ein, da sich eine größere Kauflust zu ungefähr den vorwöchigen Preisen von allen Seiten geltend machte. — Es ist zu erwarten, daß die Notierung morgen eine Kleinigkeit niedriger geht oder unverändert bleibt und daß der niedrigste Punkt hiermit, jedenfalls einstweilen, erreicht ist. — Allmählich wie die Preise im Kleinhandel auf die jetzigen Engrospreise basiert werden, wird der Konsum wahrscheinlich weiter vergrößert. Dieses wird bei dänischer Butter der Fall werden, die ihr eigenes Publikum hat, und von dieser Qualität gibt es jedenfalls nicht viel zu den jetzigen Preisen. — Markttendenz: stetig.

Käse.

Köln, 23. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,39 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,60 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 23. Januar. Der zeitige Geldmangel macht sich auch im Berliner Käsehandel bemerkbar. Der Detailhandel bezieht nur das Allernotwendigste und zahlt recht schleppend. Das Geschäft war demzufolge flau, trotzdem behaupteten sich die vorwöchigen Preise. Besonders vernachlässigt war echter Emmenthaler und Tilsiter minderer Qualität, während erstklassige Ware etwas besser gefragt war. Das Geschäft in □-Käse und auch in Sauermilchkäse ließ zu wünschen übrig. Im Verkehr zwischen Groß- und Kleinhandel wurden frei Haus je Pfund bezahlt in Mark: Tilsiter 1. Qualität 1,20—1,30, 2. Qualität 1,05—1,15, halbfett 0,70—0,75, Emmenthaler echter 1,65—1,75, finischer 1,40—1,50, Harzer, je nach Qualität 0,45 bis 0,55, □-Käse, bessere Ware 0,30—0,35, do. geringere Ware 0,25—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, Limburger, bayerischer 0,82—0,87, Stangenkäse, bayerischer 0,82—0,87, Romadur, 20 proz., in Stanniol m. Etikett 1,05—1,10, holl. Edamer, 40 proz. 1,20—1,28, do. 30 proz. 1,08 bis 1,10, do. 20 proz. 0,88—0,92, holl. Gouda, 45 proz., große Brode (ca. 25 Pfund) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfund) 1,50—1,55, do. 40 proz. 1,20—1,25, do. 30 proz. 1,0—1,05, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayerischer Kräuterkäse 0,85 bis 0,95.

Hamburg, 23. Januar. Bericht der Firma C. H. Dancker. Wenn sich auch seit meinem letzten Bericht die Preise so ziemlich gehalten haben, so ist in den letzten Tagen doch ein Abflauen des Geschäfts zu konstatieren. Auch vollfette Tilsiter Sommerware geht in den letzten Tagen langsamer weg und wenn man größere Posten verkaufen will, muß man schon etwas im Preise nachgeben. Prima Weideware wird zu den verschiedensten Preisen gehandelt, je nach Quantum und Zahlungsbedingungen hielten sich die Preise zwischen 120—125 ℳ je 100 Pfund. Frische Winterware wird wenig gefragt. Der Preis für diese Sorten liegt annähernd bei 1,15 ℳ das Pfund. — Die Lage in Schweizer Käse hat sich insofern

verändert, als prima echte Emmenthaler Schweizer aus Bayern billiger angeboten werden, als aus der Schweiz direkt. Aus Bayern werden solche schon bei kleinen Quantitäten mit 150 ℳ je 100 Pfund angeboten, während sich von der Schweiz direkt der Preis selbst bei Abnahme von 10 000 Kilo auf etwa 155.— ℳ je Zentner franko Schweizer Grenze stellt (schweizer Frank 370.— je 100 Kg. netto ohne Verpackung). Prima Allgäuer Emmenthaler kosten 1,50 ℳ das Pfund ab bayerischer Versandstation, italienischer 1,08—1,18 ℳ und finnische 0,90—1,20 ℳ je 100 Pfund, je nach Qualität und Lochung ab Hamburger Lager.

Kempten, 21. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter= und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 67—70 ℳ. Konsumreifer Rundkäse 110—150 ℳ. Tendenz: ruhig.

Eier.

Berlin, 23. Januar. Bericht über den deutschen Eiermarkt. Während sich die Preise für frische Ware vereinzelt noch behaupten konnten, bleibt konservierte Ware fast unverkäuflich und selbst zu stark reduzierten Preisen fanden kaum Umsätze statt. Wenn die etwas kühlere Witterung anhält, ist schließlich noch mit einer Belebung des Geschäfts zu rechnen, doch dürfte in der Preisgestaltung eher noch ein Rückgang zu erwarten sein. Auf den nachstehenden Märkten notierten in dieser Woche im Engroshandel je Stück in Goldpfenigen: Berliner Markt 8—20, sächsischer Markt 9—15, oldenburger Markt 10—17, schlesischer Markt 9—15, süddeutscher Markt 9 bis 15, westdeutscher Markt 14—23.

Berlin, 22. Januar. Offizielle Eier=Notierung der amtlichen Eier=Notierungs=Kommission in Pfennigen für das Stück. **In Originalkiste, ungeleuchtet. Im Großhandel:** dänische, holländische, italienische, extra große 19, große 17, normale 13½, andere ausländische normale 13½, kleine bezw. mittel 7, inländische normale 14, Kühlhauseier normale 10, kleine bezw. mittel 6, Kalkeier normale 7, 2. Sorte —; **schockweise:** dänische, holländische, italienische extra große 21, große 19, normale 15, andere ausländische normale 15, klein bezw. mittel 8, inländische normale 15½, Kühlhauseier normale 11, kleine bezw. mittel 7, Kalkeier normale 8, 2. Sorte — **im Kleinhandel:** dänische, holländische, italienische extra große 24, große 22, normale 17, andere ausländische normale 17, kleine bezw. mittel 9½, inländische normale 17½, Kühlhauseier normale 12½, kleine bezw. mittel 8, Kalkeier normale 9, 2. Sorte —.

Köln, 23. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels=Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 20 Pfg., 2. Sorte 14—18 Pfg., 3. Sorte 14—16 Pfg.

Vieh.

Hamburg, 23. Januar. Bericht vom Hamburger Schweinemarkt. Auftrieb: 3901 Stück. Tendenz: ziemlich rege. Preise: 1. 73, 2. 72—73, 3. 70—72, 4, und 5. 63—68.

Stettin, 23. Januar. Bericht vom Stettiner Viehmarkt. Auftrieb: 160 Rinder, 170 Kälber, 580 Schweine. Tendenz bei Rindern und Kälbern ruhig, bei Schweinen lebhaft. Preise: Bullen 1. 43—47, 2. 38—43, 3. 30 bis 38; Kühe und Färsen: 1. 43—46, 2. 38—43, 3. 30—38, 4. 15—30, 5. 8 bis 15; Kälber: 1. 65—80, 2. 50—65, 3. 30—50, 4. 24—32; Schweine: 1. 70 bis 72, 2. 65—70, 3. 60—65; Sauen: 60—68.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	21	6597	74—70	68—60	Lebendgew.	glatt
Bremen	20	1282	72—66	65—55	„	langsam
Breslau	21	1068	70—62	61—52	„	mittelm.
Chemnitz	19	1774	75—63	60—55	„	mittel
Danzig	20	1348	65—60	58—54	„	ruhig
Dresden	22	558	80—73	72—63	„	langsam
Elberfeld	19	1648	74—64	63—60	„	mittel
Essen	19	2098	73—64	63—60	„	langsam
Frankfurt a. M.	22	949	75—70	70—60	„	flau
Hamburg	23	4183	73—70	68—60	„	zieml. lebhaft
Hannover	21	1104	73—70	65	„	mittel
Köln	19	2430	76—70	68—63	„	lebhaft
Leipzig	22	994	77—70	69—65	„	mittelm.
München	21	1941	75—65	64—50	„	ruhig
Stuttgart	22	506	81—70	70—60	„	belebt

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. Januar. Die strammen Schlußberichte aus Nordamerika haben nicht nur die dortigen cif=Forderungen sondern auch die aus Argentinien wieder kräftig in die Höhe gehen lassen. Auch unser Inlands=Abladungs=Angebot hat sich meist zurückgezogen oder ist doch so wesentlich im Preise gesteigert, daß weder in Weizen noch in Roggen große Umsätze für Abladung stattfinden konnten. Die Mühlen verhielten sich bei wenig befriedigendem Mehlgeschäft vorsichtig. Von Auslandsmaterial ist manches gehandelt und füre nahen La Plata Weizen, ebenso wie für fremden Roggen wird noch Aufgeld bezahlt. Lieferung lag sehr stramm. Die Aufwärtsbewegung der Preise ist für Roggen noch größer als für Weizen. Gerste wird wohl fest gehalten, doch besteht keine Unternehmungslust. Hafer auch etwas höher, im ganzen aber ruhig. Mais war fest, ebenso Futterartikel. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauteten loko frei Wagen oder ex Waggon für 1000 Kg. in Reichsmark: Hafer, guter 222 bis 230, mittlerer 208—221, Plata Mais 230—234, kleiner Mais 235, Roggenkleie 176—180, amtliche Kartoffelnotierungen: weiße 2,20, rote 2,40, gelbfleischige 2,80, Odenwalder blaue 2,60 ℳ. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 263—270 (257—264), März 292, April 295, Mai 300—302 (293,50 bis 294), Roggen, märkischer 258—266 (250—268), mecklenburgischer 247 bis 264 (250—256), Januar 280 (273,50—274), Februar — (275—276,50), März 287—285—289 (279,50—280,50), April 292 (284), Mai 296—295,75 bis 297,50 (288—287,50), Gerste, Sommer= 280—312 (280—312), Winter= und Futter= 230—252 (230—252), Hafer, märkischer 194—203 (190—200), pommerscher 184—192 (180—190), westpreußischer 184—195 (181—183), Februar 218, mecklenburg. Mai 225—226, Mais (loko Berlin) 227—229 (223—227), Mai 220, Weizenmehl 35,50—38,50 (34,75—37,75). Roggenmehl 35,25—38,25 (34,50—37,50), Weizenkleie 16,80—17 (16,70), Roggenkleie 17 (16,70), Raps 400—405 (400—405), Leinsaat 410—420 (410—420), Viktoriaerbsen 29—34 (29—34), kleine Speiseerbsen 20—23 (20—23), Futtererbsen 20—20,50 (20—25,50), Peluschken 17,50—18,50 (17,50—18), Ackerbohnen 20—22 (20—21), Wicken 18—19 (17—18), Lupinen, blau 13—13,50 (13—13,50), Lupinen, gelb 16—17 (16—17), Seradella alte —, neue 17 bis 19 (17,50—19), Rapskuchen 19 (19), Leinkuchen 26—26,20 (26—26,25), Trockenschnitzel 9,90—10 (9,90—10), vollwertige Zuckerschnitzel 19—20 (—), Torfmelasse 9,80—10,00 (9,80—10,00), Kartoffelflocken 20,70—20,90 (20,70 bis 20,90).

Hamburg, 23. Januar. Getreide. Befestigt. In Uebereinstimmung mit den hohen Auslandsforderungen kleines Geschäft. Es wurden notiert in R.=M. je 1000 Kg.: Weizen 262—267, Roggen 260—265, Hafer 200—205, Inlandsgerste 230—270, Auslandsgerste 230—240; Oelsaaten: Raps 21 bis 22 R.=M., Leinsaat 22,50—24 holl. Gulden.

Bremen, 23. Januar. Weizen, Borusso 78 Kg. 16,60 ℳ, Rosafee, 80 Kilo 16,80, Hartwinter 2 17, Roggen, amerikanischer 2 14,80, La Plata 15,10, Gerste Donau, 11,40—11,60, russische 11,60, La Plata 11,60, amerikanische Malz 11,60, Hafer, deutscher 10,50—11, La Plata 10, Kanada Western 2 10,80, do. 3 11,60, Mais La Plata 11,20, Donau Galfox 11,10, russ. gelber 11, Grahamerbsen 10,50.

Magdeburg, 23. Januar. Weizen stetig, 12,80—13, Roggen gefragt, 13—13,20, Sommergerste lustlos, 15—17, Hafer fest, 11—11,20.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 8 Hildesheim, den 27. Januar 1925. 39. Jahrgang.

Die Herstellung und Behandlung von Schlagsahne.

Zahlreiche Anfragen in letzter Zeit über die Herstellung von Schlagsahne veranlassen mich, diesen Gegenstand nachstehend in ausführlicher und zusammenhängender Weise zu schildern. Die Ursachen der vielen Mißerfolge in diesem Betriebszweig sind ja bekanntlich darin zu suchen, daß nach Aufhebung des Verbotes über die Herstellung von Schlagsahne viele Betriebe dazu übergingen, ihre Milch auf diese Weise zu verwerten. Da aber das betreffende Verbot beinahe 10 Jahre bestand, ist es nur eine natürliche Folge, daß sich unter den jüngeren Fachleuten eine ganze Anzahl befinden, welche in der Herstellung von Schlagsahne wenig oder gar keine Erfahrung besitzen. Die Sache wird aber trotzdem gewagt, weil die Kenntnisse, welche hierzu nötig sind, sehr häufig verkannt und unterschätzt werden. Besteht Neigung dazu und die Möglichkeit, die Milch statt durch Verbutterung durch Herstellung von Schlagsahne zu verwerten, so wird man dies natürlich erst dann tun, nachdem man sich davon überzeugt hat, daß man die Milch hierdurch höher verwerten kann. Zu diesem Zweck berechnet man sich, wie hoch man ein beliebiges Quantum Milch (am zweckmäßigsten nimmt man 100 Kg.) bei der Verbutterung verwertet, worauf man feststellt, wieviel Rahm man aus derselben Menge Milch erhält. Hiernach kann man ja leicht feststellen, ob der für das Liter Rahm resp. für die Fetteinheit desselben gebotene Preis den Rahmverkauf rentabel macht, resp. welchen Preis man fordern muß. Für diejenigen angehenden Kollegen, denen auch die Berechnung der Ausbeute und sonstiger Betriebsergebnisse noch nicht recht geläufig ist, möge nachstehendes Beispiel in dieser Hinsicht zur Erläuterung dienen.

100 Kg. Vollmilch mit einem Fettgehalt von 3 Proz. ergeben 3000 Gramm reines Butterfett. Nimmt man bei Magermilch einen Fettgehalt von 0,1 und bei Buttermilch einen solchen von 0,4 Proz. an, so gehen von den 3000 Gr. bei einer Rahmentnahme von 13 Proz. 87 × 0,1 = 87 Gr. und etwa 10 × 0,4 = 40 Gr., zusammen also 127 Gr. ab, sodaß 2873 Gr. reines Butterfett übrig bleiben. Diese ergeben, den Fettgehalt der Butter zu 85 Proz. angenommen, 2873 . 100 : 85 = 3,38 Kg. Butter. Man kann die Butterausbeute aber auch in einfacher Weise nach verschiedenen Formeln berechnen, wovon eine lautet: B. = (f — 0,085) . 1,153, worin B. die Butterausbeute, und f den Fettgehalt bedeutet. Hiernach erhalten wir 3,0 — 0,085 = 2,915 × 1,153 = rund 3,361 Kg. Butter. Am einfachsten gestaltet sich die Berechnung, wenn wir für 44,5 Fetteinheiten 1 Pfund Butter rechnen, was der Praxis und auch den Ergebnissen aus der Formelberechnung ziemlich nahe kommt. Hierbei würden wir 300 : 44,5 = 6,74 Pfund oder 3,37 Kg. Butter erhalten. Rechnen wir rund 6,70 Pfund, so ergibt das bei einem Butterpreis von 2 ℳ 13,40 ℳ. Hierzu kommen noch rund 10 Liter Buttermilch je 10 Pfg., so daß die 100 Kg. Milch bei der Verbutterung mit 14,40 ℳ verwertet werden, wovon man allerdings noch einen kleinen Betrag für die zur Verbutterung notwendigen Kohlen in Abrechnung bringen müßte. Nun kann man zur Berechnung der Rahmmenge schreiten. 100 Kg. Vollmilch mit 3 Proz. Fett ergeben 300 Fetteinheiten, wovon die in der Magermilch verbleibenden rund 9 Fetteinheiten abgehen, so daß für den Rahm 291 Fetteinheiten verbleiben. Bei einem Fettgehalt desselben von 30 Proz. erhält man also 291 : 30 = 9,7 Kg. Schlagsahne. Hiernach kann man sich nun leicht die nötigen Berechnungen aufstellen. In heutiger Zeit ist es natürlich angebracht, keinen festen Preis zu vereinbaren, sondern diesen in ein bestimmtes Verhältnis zum Butterpreis zu bringen. Wird die Schlagsahne nach Litern bezahlt, so muß man streng darauf achten, daß der Fettgehalt die vereinbarte Grenze nicht überschreitet, da man hierdurch leicht große Verluste erleiden kann. Tägliche gewissenhafte Untersuchung des Rahmes ist infolgedessen unbedingt erforderlich.

Für eine solche kommen hauptsächlich zwei Methoden in Frage, und zwar das Verdünnungsverfahren und das Dr. Köhlersche Nachspül- oder Spritz-Verfahren. Ersteres sollte aber überhaupt blos noch dort angewandt werden, wo es sich um gelegentliche Untersuchungen handelt, während man sich bei regelmäßigen Untersuchungen unbedingt die für die Dr. Köhlersche Untersuchungsmethode erforderlichen Utensilien, wie Rahmpipette, Wasserpipette, oder statt der ersteren beiden Spritze und Rahmbutyrometer anschaffen sollte. Bevor man Rahm untersucht, muß derselbe zwecks Entlüftung in einem Wasserbad auf 30—40 Grad erwärmt und hierauf wieder auf 15 Grad abgekühlt werden. Bei dem Verdünungsverfahren stellt man sich zuerst eine Mischung von Rahm und Wasser im Verhältnis von 1 : 3 — 5 her, welches sich ganz nach dem Fettgehalt des Rahmes richtet. Hierbei ist zu beachten, daß zuerst der Rahm abgemessen wird, um die an die Glaswandungen anhaftenden Rahmteile mit dem Wasser herauszuspülen. Auch soll man den Rahm nicht zu hoch über die Marke ziehen, weil hierdurch das Resultat leicht zu hoch ausfallen kann. Diese hergestellte Mischung wird nun genau wie Milch untersucht, wohingegen das Resultat mit der Anzahl der für die Mischung genommenen Teile und hierauf noch mit 1,03 multipliziert wird. Hat man also 1 Teil Rahm und 4 Teile Wasser genommen, so ist das Ergebnis mit 5 zu vervielfältigen.

Für die Dr. Köhlersche Methode sind, wie gesagt, besondere Rahmbutyrometer nötig, welche mit 10 ccm. Schwefelsäure beschickt werden. Bei dem Nachspülverfahren stellt man die Wasserpipette in ein mit Wasser gefülltes Gefäß, in welchem sie sich bis über die Marke mit Wasser füllen kann. Bevor man die Rahmpipette füllt, muß dieselbe unbedingt mit Wasser ausgespült werden, weil dieser Umstand bei der Eichung der Pipetten berücksichtigt ist. Hat man 5 ccm. Rahm in das Butyrometer gegeben, so hält man die Pipette mit der linken Hand in dieser Lage fest, ergreift mit der rechten die Wasser- oder Tauchpipette, wie sie auch genannt wird, läßt bis zur Marke ablaufen, und die 5 ccm. durch die Rahmpipette in das Butyrometer laufen, indem man die Rahmpipette herumdreht, damit sämtliche Rahmteile herausgespült werden. Nun kommt 1 ccm. Amylalkohol hinzu, und die Probe wird genau wie eine Milchprobe weiter behandelt. Die Skala der Rahmbutyrometer ist nun nicht gleichmäßig, weil das mit dem Fettgehalt sich ändernde spezifische Gewicht berücksichtigt ist. Aus diesem Grunde muß die Fettschicht beim Ablesen stets auf dem 0 Strich eingestellt werden.

Beim Spritzverfahren benötigt man statt der beiden Pipetten nur eine Spritze, mit welcher sowohl der Rahm, wie auch das Wasser abgemessen wird. Im übrigen ist die Handhabung genau die gleiche wie bei dem Nachspülverfahren. Hieraus ist schon ersichtlich, daß das Spritzverfahren noch etwas einfacher ist als die Nachspülmethode.

Zum Rahmversand eignen sich nun überhaupt nur diejenigen Betriebe, welche sich im glücklichen Besitze einer Tiefkühlanlage befinden. Will ein Betrieb die Herstellung von Schlagsahne aufnehmen, so wird die Rahmschraube so eingestellt, daß sofort ein Rahm mit dem gewünschten Fettgehalt gewonnen wird, was meistens erst nach einigen Versuchen und Rahmuntersuchungen getroffen wird. Handelt es sich jedoch nur um kleinere Mengen, so kann man den höheren Fettgehalt auch durch Verringerung des Milchzuflusses erzielen. Von großer Unkenntnis dieses Betriebszweiges zeugt es, wenn man, wie es hier in einem Nachbarbetrieb vorgekommen ist, wegen 20 Liter Schlagsahne den ganzen Betrieb stillegt, um die Rahmschraube zu verstellen, und, nachdem man die Kanne Rahm beisammen hat, zwecks Verbringung der Rahmschraube in ihre alte Stellung eine nochmalige Betriebseinstellung in Szene setzt. Daß der Rahmverkauf bei einem derartigen Verfahren ein Geschäft ist, möchte ich stark bezweifeln. Wie gesagt, verringert man in solchen Fällen einfach den Milchzufluß. Auch hier wird man nach einigen Versuchen die richtige Hahneinstellung ermittelt haben, welche man sich hierauf zweckmäßig durch zwei Kerbe kennzeichnet. Nun wird es aber trotz alledem noch vorkommen, daß der Fettgehalt mal zu hoch ausfällt, in welchem Falle eine Verdünnung durch Voll- oder Magermilch erfolgen muß. Den zur Erzielung des gewünschten Fettgehaltes erforderlichen Zusatz kann man sich leicht nach folgender Formel berechnen, welche sich auf 1 kg Rahm bezieht: $H = \frac{f^1 - f^3}{f^3 - f^2}$, worin H die Menge der zuzusetzenden Voll- oder Magermilch, f^1 den Fettgehalt des ursprünglichen Rahmes, f^2 den der zuzusetzenden Voll- oder Magermilch, und f^3 den gewünschten Fettgehalt des Rahmes bedeutet.

Ein Beispiel möge dies näher erläutern:

Nehmen wir an, daß der Rahm, welcher 30 Proz. Fettgehalt besitzen soll, einen solchen von 35 Proz. hat, und daß eine Milch mit einem Fettgehalt von 3,4 Prozent zur Verfügung steht, so müssen von dieser

$$\frac{35 - 30 = 5}{30 - 3{,}4 = 26{,}6} = 5 : 26{,}6 = 0{,}188 \text{ kg.}$$

auf 1 Kg. Rahm zugesetzt werden. Handelt es sich um Magermilch, so kann man die Berechnung bedeutend einfacher gestalten, falls man den geringen Fettgehalt derselben unberücksichtigt lassen will. Handelt es sich z. B. um 200 Kg. Rahm mit einem Fettgehalt von 35 Proz., so ergeben das 200 mal 35 = 7000 Fetteinheiten, so daß wir 1000 Fetteinheiten zuviel haben, welche einer Rahmmenge von 1000 : 30 = rund 33 Kg. entsprechen. Es dürfen also 33 Kg. Magermilch zugesetzt werden.

Für die Qualität der Schlagsahne ist es aber, wie gesagt, am besten, wenn man dieselbe gleich mit dem richtigen Fettgehalt, welcher ca. 30 Prozent betragen soll, vom Separator laufen läßt. Während sich fettarmer Rahm schwer oder garnicht schlagen läßt, buttert sehr fettreicher leicht aus. Bei letzterem würde man selbstverständlich auch großen Schaden erleiden, wenn derselbe nach Litern bezahlt werden würde, während der Käufer, falls er nach Fettgehalt bezahlt würde, leicht in Versuchung käme, einen solchen fettreichen Rahm zu verdünnen, was wieder leicht die Qualität herabmindern könnte. Die meisten Klagen beziehen sich gewöhnlich auf schwere Schlagfähigkeit und auf das Absetzen der Sahne. Hieran hat in

den meisten Fällen eine zu geringe Abkühlung schuld. Man verfährt am zweckmäßigsten folgendermaßen: Um eine möglichst lange Haltbarkeit der Schlagsahne zu erzielen, nimmt man hierzu nur frische Milch. Der Rahm wird möglichst mit 28—32 Proz. Fettgehalt abgenommen, pasteurisiert und möglichst tief heruntergekühlt, wozu im Sommer unbedingt eine Tiefkühlanlage erforderlich ist. Nichtpasteurisierter Rahm soll sich allerdings noch besser zur Schlagsahne eignen, welche Ansicht ich auch für sehr wahrscheinlich halte. Einen günstigen Einfluß in Bezug auf Schlagfähigkeit hat eine Erhitzung jedenfalls nicht. Sie wird ja auch nur vorgenommen, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen, und in den meisten Fällen wird die Erhitzung eine unumgänglich notwendige Sache sein. Es wäre aber auch falsch, zu glauben, daß die Pasteurisation direkt schädlich wirken würde.

Nach der Abkühlung muß der Rahm wenigstens einige Stunden auf möglichst tiefe Temperaturen gehalten werden, worauf er dann verschickt werden kann. Außer der Temperatur spielt auch der Säuregrad eine sehr große Rolle. So wird sich dieselbe desto leichter schlagen lassen, je höher der Säuregrad ist, woraus sich von selbst ergibt, daß sich frische Sahne sehr schwer schlagen läßt. In der wärmeren Jahreszeit ist es unbedingt erforderlich, daß der Rahm auch während des Schlagens noch recht kühl gehalten wird, weil er sich gerade hierbei wieder schnell erwärmt, und so ein bis dahin sachgemäß behandelter Rahm im letzten Augenblick noch alle Bemühungen und Hoffnungen seines glücklichen Besitzers zu schanden macht.

Einen wie hohen Einfluß der Säuregrad auf die Schlagfähigkeit des Rahmes ausübt, möchte ich nachstehend an einem Beispiel schildern, indem ich hiermit gleichzeitig an eine Briefkastennotiz der Nr. 43 der Deutschen Milchwirtschaftl. Zeitung anknüpfe, in der von Schlagsahne mit niedrigem Fettgehalt die Rede ist. Hierin wird die Vermutung ausgesprochen, daß die Schlagfähigkeit einer außergewöhnlich fettarmen Sahne, wo diese als Schlagsahne Verwendung findet, wahrscheinlich durch einen Zusatz von Zuckerkalk und dergleichen hergestellt wird. Im großen und ganzen trifft dies sicherlich zu. Ich habe aber als Gehilfe große Mengen Schlagsahne nach Berlin gesandt, welche nur 24—25 Proz. Fettgehalt aufwies, keinerlei Zusätze erhielt, und sich dennoch tadellos schlagen ließ, und das kam so. Zu meinem Erstaunen bemerkte ich, daß 30 proz. Rahm, wenn er nach erfolgter Erhitzung den Tiefkühler passierte, derartig dickflüssig wurde, daß man glaubte, Rahm mit 40 Proz. vor sich zu haben. Nach längeren Beobachtungen kam ich dahinter, daß es sich in solchen Fällen um Rahm handelte, welcher schon ziemlich weit in der Säuerung vorgeschritten war. Da nämlich sämtliche Milch zur Herstellung von Schlagsahne verwendet wurde, fand ein Aussuchen von frischer Milch nicht statt. Nach Besprechung mit meinem derzeitigen Prinzipal wurde die Sache dermaßen vervollkommnet, daß die Milch, wenn sie noch ziemlich süß war, absichtlich angesäuert wurde. Von da ab wurde nun nur noch Schlagsahne mit einem Fettgehalt von 24 bis 25 Prozent hergestellt, welche sehr begehrt war. Selbstverständlich kann man ein solches Verfahren nur dort anwenden, wo Pasteur, Tiefkühlanlage und Kühlraum vorhanden sind. Ja bei der Forderung einer längeren Haltbarkeit läßt es sich ohne Konservierungsmittel überhaupt nicht durchführen, welche aber bekanntlich verboten sind. A. Maaß.

Die Fermente und ihre Wirkungen.

Die Bedeutung der Fermente für alle Zweige der Biologie ist in den letzten Jahren durch zahlreiche Einzeluntersuchungen gewürdigt worden. Chemiker und Physiologen der verschiedensten Richtungen haben sich um die Wette bemüht, Licht in dieses noch unerschlossene Gebiet der chemischen Physiologie zu bringen, dessen Durchforschung nicht nur für die Theorie, sondern auch für die Praxis der gesamten Ernährungslehre, der Nahrungsmittelindustrie und des Gärungsgewerbes von größter Bedeutung geworden ist. Es sei daran erinnert, daß das klassische Untersuchungsmaterial, von dem die moderne Fermentforschung ihren Ausgangspunkt genommen hat, die Hefe gewesen ist. Die erlauchtesten Geister der Wissenschaft haben die Bedeutung der Hefe für die Gärungsvorgänge klarzustellen gesucht, bis es endlich Eduard Buchner gelang, das Gärungsferment aus den lebenden Hefezellen abzusondern und damit die Fermentwirkung als unabhängig vom eigentlichen Lebensprozeß zu charakterisieren.

Was ist ein Ferment? In dem Standardwerk der Fermentforschung, das Prof. Carl Oppenheimer soeben neu herausgibt (Die Fermente und ihre Wirkungen, 5. Auflage, Georg Thieme, Leipzig, 1924), gibt der Herausgeber die nachstehende Definition: **„Ein Ferment ist eine katalytisch wirkende Substanz, die von lebenden Zellen erzeugt wird, ohne daß ihre Wirkung an den Lebensprozeß als solchen gebunden ist;** die Fermente sind also imstande, **chemische Prozesse scheinbar auszulösen,** die auch **von selbst,** wenn auch in langsamerem Verlaufe, einzutreten bestrebt sind, sie also zu **beschleunigen. Das Ferment selbst bleibt bei diesem Prozeß unverändert. Es wirkt spezifisch, d. h. jedes Ferment richtet seine Tätigkeit nur auf Stoffe von ganz bestimmter struktureller und stereochemischer Anordnung."** Der berühmte physikalische Chemiker Wilhelm Ostwald hat wohl zuerst darauf hingewiesen, daß die Fermentwirkungen große Aehnlichkeit haben mit jenen, die durch anorganische Katalysatoren hervorgerufen werden. Als Katalysatoren dienen meist die Salze und Oxyde von Metallen, namentlich des Platins, Kupfers, Mangans usw.; diese Katalysatoren haben gleichfalls die Fähigkeit, Reaktionen, die auch an sich ohne fremden Einfluß vor sich gehen, zu beschleunigen. Nur sind diese anorganischen Metallsalze genau bekannt, während die Fermente, die man auch als „mikrochemische Explosivstoffe" gekennzeichnet hat, in ihrer chemischen Struktur und physikalischen Beschaffenheit noch fast ganz unerschlossen sind. Noch ist es nicht möglich gewesen, ein Ferment rein darzustellen, es völlig von den begleitenden Zellsubstanzen zu isolieren, wenn auch die von Robert Willstätter inaugurierten Arbeiten über die chemische Natur der Fermente mancherlei Resultate gezeitigt haben und noch mancherlei neue zu zeitigen versprechen.

Oppenheimers oben wiedergegebene Definition charaktrisiert nach dem heutigen Stande der Wissenschaft unsere Erkenntnis vom Wesen der Fermente. Sie findet sich schon in fast derselben Form in der zweiten Auflage seines Fermentwerkes, das schon 1911 erschien. Inzwischen ist das Tatsachenmaterial durch eine große Zahl von Einzeluntersuchungen aus den verschiedensten Gebieten vermehrt worden. Oppenheimer hat das Verdienst, die zahlreich verstreuten Untersuchungsergebnisse in seinem Werk zusammengefaßt und hier auch die gesamte Literatur darüber, die in biologischen, botanischen, chemisch-physiologischen, medizinischen Zeitschriften erschienen ist, genau zusammengestellt zu haben. Die „Fermente" waren daher schon immer die Grundlage für jeden, der auf diesem Gebiete zu arbeiten oder sich auf einem bestimmten Teilgebiet zuverlässig zu orientieren wünschte. Sie versprechen es in ihrer neuen Auflage noch mehr zu werden, deren erste Lieferungen bisher erschienen sind. Darin behandelt Oppenheimer die allgemeine Chemie der Fermente, indem er auf Begriffsbestimmung, Einteilung auf Grund eines natürlichen Systems der Fermente und ihre spezifische Wirksamkeit, ferner auf ihre chemische Natur und die Versuche ihrer Reindarstellung, sodann auf die Beeinflussung der Fermentwirkungen durch äußere Einflüsse physikalischer und chemischer Natur und auf die Beziehungen der Fermentlehre zur Immunitätsforschung eingeht. Die eigentliche physikalische Chemie der Fermente behandelt in einem besonderen Abschnitt Dr. Richard Kuhn. In ihm, einem Schüler Willstätters, hat Oppenheimer einen Mitarbeiter gefunden, der dieses schwierige Gebiet von höchster wissenschaftlicher Warte behandelt und darin den jüngsten Forschungsergebnissen der theoretischen Physik und Chemie Rechnung trägt. Mit besonderen Erwartungen wird jeder, der an der Fermentforschung interessiert ist, den weiteren Lieferungen des Werkes entgegensehen können, in denen die Fermente im einzelnen behandelt und ihre Beziehungen zur gesamten Biologie in Wissenschaft und Praxis, zur Ernährungslehre und zum Nahrungsmittelgewerbe dargelegt sind. Wir hoffen darauf noch bei anderer Gelegenheit zurückzukommen.

Die deutsche Wissenschaft kann stolz darauf sein, daß dieses Werk, das seit dem Jahre 1918 im Büchermarkt nicht mehr vorhanden war, trotz der Not der Zeit zunächst in einzelnen Lieferungen wieder erscheinen kann, nach Vollständigkeit des Inhalts und äußerer Ausstattung durch den Verleger in einer Form, um die uns die wissenschaftliche Kulturwelt beneiden kann. Ein Zeichen deutschen Wiedererstarkens und innerer Sammlung im freien Gebiete der Wissenschaft; denn Oppenheimers „Fermente" bleiben das Standardwerk der für Theorie und Praxis gleich wichtigen Fermentforschung, an deren Erschließung seit Justus von Liebig bis zu Willstätter die ersten Männer der Wissenschaft in vorderster Linie gerungen haben.

Dr. Georg Wolff.

Molkerei

mit elektr. u. Dampfbetrieb, Schrotmühle u. Kolonialwarengesch. Molkerei ist in vollem Betrieb. Geb. massiv, 1 Morgen Garten, im Dorf an Bahn und Chaussee gelegen. Pr. 28 000, Anzahl. 16 000 ℳ, Käufer mit Anzahlung können sof. kommen. Habe auch viele andere Objekte, wie **Gastwirtschaften usw.** zum Verkauf. (1670

Georg Below
Lauenburg i. Pomm., Paradestr. 22
Telefon 426.

Am 22. 1. 25 wird die

Molk. Ziegahnen

Kr. Marienwerder, auf dem Amtsgericht in Marienwerder, vormitt. 10 Uhr, zwangsweise versteigert.

In der Grenzmark (1647

städt. Dampfmolk.

in Pachträumen, flottem Ladengeschäft und Schweinemästerei, ca. 500 Ltr. Milch täglich, im Sommer das Dopelte, mit einer schönen, großen Vierzimmerwohn. u. ein. schön. gr. Obstgarten, sof. zu verkaufen. Prs. nach Vereinbarung. Angeb. erb.

A. Kelich, Molkereibesitzer
Jastrow
Krs. Dt. Krone, Grenzmark.

Verkaufe meinen

Handel

mit Landwirtschaftlichen Produkten Quarg, Butter, Eier, Käse, Obst, Kartoffeln.

Wohnung besteht aus 4 Zimmern, wird sofort frei. 1 gutes Pferd, 2 guterhaltene Wagen, Fässer, Butterkisten, und verschiedenes mehr.

Josef Raßl, Werdau i. Sa.
Leubnitzer Bahnhofstr. Nr. 5.

Beabsichtige meine (1460

Käsefabrik

zu verpachten. Bis jetzt **Kochkäse** hergestellt, kann jedoch auch umgestellt werden. Rohware in hiesiger Gegend vorhanden.

Schleswiger Molk. u. Käse-Fabrik.
Inh. **Wilh. Meyer.**

Besonderer Umstände halber verkaufe meine moderne

Dampfmolkerei

in Hannover, nähe Großstadt, Betrieb sehr modern und praktisch, m. Eismasch. eingerichtet, Dampf und elektr., hochherrschaftl. gr. Wohnung Bad usw. Mod. Schweinestall für 100 Schweine. Viel Kellereien und alles sehr geräumig, massiv u. fast neuer, z. Zt. etwa 900 Liter Milch, Sommer das dreifache. Beste Verwertungsmöglichkeit. Mehr. Ortschaft. noch zu hab. Schöner Zier- u. Gemüsegart. Anzahl. 20 000 ℳ, Preis nach Vereinbarg. Gefl. Angebote unter **1726** an diese Ztg.

Kreis-Stadtmolk.

in Vorpomm., früher Genossensch., direkt am Bahnhof, mit groß. Obstgarten, und 9 Morg. Pachtland, sowie hochherrschaftl. 8 Zimm.-Wohnung, außerdem eig. Kutscherwohn., kompl. Betrieb, mit Eismasch. und modern. Maschin., nebenbei Schroterei. Gr. Räume für Margarinefabrik (Industriegegend) od. Käsefabrik pass., z. Zeit 700 Liter Milch Fast nur Frischmilchverkauf. Bedeutend. Butterzukauf. Verkauf nur wegen Auseinandersetzung der beiden Teilhaber. Preis 26 000 Mark, bei Barauszahlung 20 000 ℳ. Eil-Angebote mit Vermögensangabe u. **D. 1709** an diese Zeitung.

Molkerei u. Käserei

mit Laden, Villenwohnung, Obst- u. Gemüsegarten, Ackerland, Neb.-Gebäude, herrlich gelegen, altersu. krankheitshalber an tücht. Geschäftsmann sof. zu verkaufen. Nur schnell entschloss. Käufer, die bar auszahlen, erfahren näheres unter **K. 1707** durch diese Zeitung.

Suche zu sofort (1682

Molkerei

zu pacht. od. zu kauf., wo ca. 10 000 Mk. genügen zur Anzahlg. Angeb. u. **A. B. 100 postlag. Wernigerode.**

Nach Schluß eingegangen:

Kolli-Anhängezettel
mit Metallöse
Stations-Aufklebezettel
weiß und farbig

liefert äußerst preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Suche ca. 60—80 Stück gut erhaltene, gebrauchte (1685

Milchkannen

Angebote mit Preis erb.
Central-Molk. Gommern
bei Magdeburg.

Suche einen (1711

Milchvorwärmer

oder lieber Ahlborns Erhitzer zu kaufen, desgl. eine **Westfalia Zentrifuge, Leistung 1500 Liter u. ein. Magermilchkühler.** Sämtl. Sachen müssen gut erhalten sein.

A. Diethelm, Molk. Oeynhausen
bei Bergheim i. Westfl.

Suche für Abstoßdampf ein. gut erhalt., betriebsfähig., kupfern. (1695

Milchvorwärmer

50 bis 120 Lit. fassend, oben offen, am Bod. Milchabflußhahn; es kann ein alter Pasteuris.-Apparat sein. Bitte Skizze, äußere Maße, welche Reparaturen gewesen, u. Preis an **Friedr. Götze, Altenburg** i. Thür. Sporenstraße 2.

Suche gut erhagltene

Tiefkühlanlage

für 500—1000 Liter Milchkühlung. Ausführl. Angebote unter **1694** an diese Zeitung.

Buttertonnen

liefert preiswert jedes Quantum ab Lager. (1681

Faßfabrik Peters, Peine.
Fernsprecher 293.

Kupf. Käsekessel

zum Einmauern, Unterfeuerung, 600 Liter, fast neu, zu verkaufen.

Molkerei Wierschutzin
Krs. Lauenburg i. Pomm. (1713

Habe 30—40 Stück gebrauchte, gut erhaltene (1680

30 Ltr.-Kannen

zu verkaufen evtl. gegen Milchkühler zu tauschen.

Heinrich Schuldt
Benrath a. Rhein.

Hesse

Lehrlingsprüfung
im Molkereigewerbe.
2. Aufl., 78 S., Pr. 2,50 Mk.
Buchhandlung der Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Postkistenkundschaft

von Molkereien, die zum Milchversand übergehen, resp. Kundschaft von Butterversandgeschäften von gr. Molkerei zu kaufen gesucht. Angebote unter **1722** durch diese Zeitung.

Zu verkaufen:

1 Alfa-Separator, 1500 Ltr. stündl., (Fabrikat Bergedorf), **1 Vollmilchbassin,** enth. 500 Liter, **1 Buttersatz,** (Kipp-), 120 Liter, **1 Butterkneter,** 90 Ztm. Drchm., **1 Vorwärmer,** Oberantrieb, **1 Rädermilchpumpe,** 100 Stück **Holzhorden** mit Leisten u. Füßen. Die Sachen sind betriebsfähig und gut erhalten. Angeb. an diese Zeitung unter **W. 1698** erbet.

---

20 Schock

runde Bauernkäse

80—90 Gr. schwer (nicht nach Harzer Art gearbeitet) (1691

20 Schock

lange Käse

80—90 Gr. schwer, goldgelb sucht bei wöchentlicher Abnahme gegen Kasse

Marta Wolff
Butter- und Käse-Handlung
Oberweimar.
Fernruf: Amt Weimar 866.

Wer kauft

10—15 Zentner vollfetten, großen

Camembert

durchgereift, das Pfund 50 Pfg.? Angebote unter **M. 1689** durch diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht 5 To. Ia ungesalzene u. 4 To. II. Qualität, leicht gesalzene (1686

Molkereibutter

wöchentl. bei prompter Abrechnung. Erbitte Angebote mit Preis an

Weeke, Bremen
Gr.-Magnusstraße 95.

Wöchentlich einige Zentner (1700

Romadur

pa. ausgereifte Ware, in Stanniol verpackt, zum Preise von 75,— ℳ, hat abzugeben

Molk.-Gen. e. G. m. b. H.
Nieder-Moos.

Suche laufend

pa. Molk.-Butter u. sämtl. Sort. Käse

gegen sofortige Kasse. (1723

Richard Hoffschildt
Berlin-Wilmersdorf
Lauenburgerstr. 18
Fernruf: Uhland 624.
Großhdl.-Erlaubnis H. 115.

Erbitte Angebote in (1724

frischen Landeiern pa. Harz-, Spitz- und Limburger Käse.

Kurt Zimmermann
Molkereiprodukt.- u. Eiergroßhandl.
Stollberg, Erzgebirge.

Sauermilchquarg

frisch, trocken und metallfrei, 100 Zentner, gegen Gebot abzugeben.

Küster, Köln, Bonnerwall 19.

Suchen Verbindung mit Molkereien zwecks Lieferung von (1678

pa. Butter u. pa. Käse

Kasse nach Wunsch.

Richter & Bachmann
Dresden A. 1
Rosenstraße Nr. 19.

Eine in Industrie geleg. Molkerei hat täglich noch ein größeres Quantum erstklassige, halt bare und hochprozentige

Schlagsahne

abzugeben. Anfragen unt. **L. O. 1553** an diese Zeitung.

8—10 Tonnen (1679

pa. Molk.-Butter

wöchentl. laufend zu kaufen gesucht, evtl. Jahresabschluß.

Trettin
Stettin, Birkenallee 14.

---

sucht nur in bester Qualität und

Schlagsahne

dauerhaft in Haltbark. jede Menge und bitte um genaueste Preisangebote frei Berlin. (1692

Gleichzeitig suche

Kühlmaschine

5—6000 Kalorien. Um Preisangabe bittet

E. Hoffmann, Berlin N. W. 21
Wiclefstraße 26.

Guten, trockenen (1693

Sauermilchquarg

liefere ich laufend an zahlungsfäh. Dauerabnehmer zum Tagespreis, p. 1 Pfd. 20 Pfg., ab hier. Bestellung mit Angabe von Referenzen erb.

Meierei Tinnum-Westerland, Sylt.

Suche Verbindung mit nur erstkl. Molkereien, am liebsten Genossenschaften, welche regelmäßig prima

Sauermilchquarg

liefern können. Angeb. m. Preis erbeten. (1708

Harzkäsefabrik Heinr. Fiene
Borsum bei Harsum.

Kaufe ständig gegen Kasse: (1704

Tilsiter Käse

alle Qualitäten, sowie **alle anderen Käsesorten,** auch Partiewaren. Bemusterte Angebote mit äußerstem Preise erbeten.

Emil Oldorp, Käselager
Wismar i. Mecklenburg.

Molkerei-Kalender 1925

Ein Taschen-, Notiz- und Nachschlagebuch für Molkereifachleute.

Aus seinem Inhalte sei erwähnt:

Termin- und Notiz-Kalender.

Gesetzliche Bestimmungen. Auszug aus der Gewerbeordnung über die Verhältnisse der Betriebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge betr. Kündigung, Zeugnisse, Arbeitsbücher, Sonntagsarbeit 2c. — Kranken-, Invaliden- und Unfall-Versicherungsgesetze. — Umsatz-, Reichseinkommen- und Lohnsteuer. — Erwerbslosenfürsorge. — Verordnung zur Regelung des Verkehrs mit Milch nebst preuß. Ausführungsbestimmungen.

Milchwirtschaftliches. Zusammensetzung der Kuhmilch und Butter. — Milchfehler. Butterausbeute u. Käseausbeute — Fettgehalt der Kesselmilch. — Chemische Zusammensetzung der Milchprodukte 2c. — Die notwendigsten Untersuchungen der Milch. — Formeln für die Ermittlung der Milchbestandteile — Die Butterei.

Technik im Molkereibetriebe. Die Wärme. — Heizwert der Brennstoffe. — Feuerungen. — Dampfbildung. — Roststäbe. — Dampfkessel. — Kesselreinigung. — Dampfmaschine. — Rohrleitungen. — Elektrizität. — Transmissionen. — Milcherwärmung. — Milchkühlung. — Buttermaschinen. — Kältemaschinen.

Sonstiges. Milchw. Versuchs- und Lehranstalten. — Milchw. Vereine und Verbände. — Ausländische milchwirtschaftliche Zeitungen. — Die wichtigsten Bücher für Molkereifachleute. — Formulare und Plakate. — Sprüche für Molkereien. — Postgebühren-Tabelle ab 1. Nov. 1924 usw.

Preis 2.50 Mark.

Buchhandlung der Molkereizeitung, Hildesheim

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 27. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 173 G.-M., 2. Qualität je Zentner 160 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: fest.

Leeuwarden (Holland), 23. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Co. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute 235 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 241—245 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 24. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Endlich ist eine Besserung im Geschäft eingetreten. Der Konsum hat bei den billigeren Preisen zugenommen und stellte sich in dieser Woche wieder eine regere Nachfrage ein; die Produktion ist dagegen zurückgegangen und sind die Zufuhren kleiner geworden. Die Notierungen für allerfeinste Qualität blieben auf allen in- und ausländischen Märkten unverändert. — Schmalz. Bei fast unveränderten Preisen hat sich die Kauflust etwas gehoben. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 39,25, Purelard Dollar 40,50 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 24. Januar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die bessere Stimmung, welche sich seit Mitte dieser Woche eingestellt hat, macht weitere Fortschritte, von allen Seiten wurde die Nachfrage lebhafter, weil auch vom Auslande höhere Forderungen eingingen. Auch macht es den Eindruck, als ob das Milchquantum im Abnehmen begriffen sei. Nach alledem erwartet man nächste Woche höhere Preise, auch für deutsche Butter. Natürlich wird dann auch ein Rückschlag in dem Absatz eintreten, denn die Verbraucher verhalten sich bei jeder Preiserhöhung ablehnend. Durch den oftmaligen Wechsel der Preise wird der Handel sehr erschwert.

Wien, 24. Januar. Bericht der Firma M. Medak. Bei unverändert starken Zufuhren war das Geschäft in der vergangenen Woche etwas lebhafter. Inlandsbutter blieb im Preise unverändert, während Auslandsbutter — im Einklang mit der Kopenhagener Notierung — eine bedeutende Ermäßigung erfuhr. Es wurden notiert im Großhandel: Landbutter Kronen 45 000—48 000, pa. oberösterreichische Molkereibutter 63 000 bis 66 000 Kronen, ungarische Molkereibutter 68 000—70 000 Kronen, dänische und holländische Butter 78 000—80 000 Kronen.

Käse.

Leeuwarden (Holland), 23. Januar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Co. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 82—88 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 98—104 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 116 bis 122 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Wien, 24. Januar. Bericht der Firma M. Medak. Die abgelaufene Woche war ebenfalls schlecht für jeden Besitzer von Kühl- und Kalkeiern. Der große Preisrückgang hat bewirkt, daß die Konsumenten noch mit einem weiteren Rückschlag rechnen und dementsprechend nur das notwendige Quanium kaufen. — In den Zufuhren von Neuprodukt ist eine kleine Belebung zu verzeichnen, trotzdem ist es noch immer sehr schwer, größere Quantitäten abzusetzen. Es wurden notiert: Jugoslaven und Ungarn (größtenteils Neuprodukt) Kronen 1800, Burgenländer und Oberösterreicher Kronen 1700, Russen (alte Ware) Kr. 1400, Bulgarien und Rumänien zufuhrlos. Kalkeier Kronen 900—1000, Kühlhauseier Kronen 1200—1400.

Vieh.

Bremen, 26. Januar. Bericht über den Schweinemarkt. Auftrieb: 1365 Schweine. Bezahlt wurden in Pfennigen für ½ Kg. Lebendgewicht: 1. 68—70 für 683 Stück, 2. 65—67 für 382 Stück, 3. 61—64 für 121 Stück. Unverkauft 113 Stück. Geschäftsgang langsam, Preise nachlassend.

Köln, 26. Januar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 499 Ochsen, 70 Bullen, 603 Kühe und Färsen, 1313 Kälber, 3668 Schweine. Tendenz bei Rindern und Kälbern ruhig geräumt, Schweine lebhaft geräumt. Preise: Ochsen 1. 56—60, 2. 45—50, 3. 33—42, 4. 20—30; Bullen 1. 40—41, 2. 42—47, 3. 33—41, Kühe und Färsen: 1. 48—53, 2. 40—47, 3. 28—39, 4. 18—27; Kälber: 1. —, 2. 60—65, 3. 45—59, 4. 30—44; Schweine: 1. 68—70, 2. 70—72, 3. 64—67, 4. 58—63.

Frankfurt, 26. Januar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 285 Ochsen, 73 Bullen, 903 Kühe und Färsen, 302 Kälber, 3112 Schweine. Tendenz bei allen Gattungen: ruhiger Handel, voraussichtlich Ueberstand. Preise: Ochsen 1. I 51—57, 1. II —, 2. 40—49, 3. 30—39; Bullen 1. 45 bis 00, 2. 37—44; Kühe und Färsen: 1. 48—55, 2. 40—48, 3. I 38—47, 3. II 30—37, 4. 20—29, 5. 14—19; Kälber: 1. —, 2. 62—70, 3. 52—60, 4. 42—50, 5. 35—40; Schweine: 1. 70—72, 2. 62—70, 3. 72—74, 4. 70—73, 4. 60—65.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 26. Januar. Den festeren amerikanischen Marktdepeschen standen heute ruhigere Meldungen aus Argentinien gegenüber, das bei weniger befriedigendem Absatz sich in seinen Forderungen etwas williger erwies. Darauf eröffnete der Markt, obwohl vormittags etwas höhere Preise bezahlt waren, zu Sonnabendschlußkursen, doch trat wiederholt Nachfrage im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft hervor, die die Marktlage stützten. Für Roggen war das Inlandsangebot genügend und die Kauflust vorsichtiger. Im Lieferungsverkehr stellten sich die Preise bei mäßigem Verkehr etwas höher. Bemerkenswert war heute die Anwesenheit zahlreicher Provinzhändler, was mit dem morgigen Saatenmarkt zusammenhängt. Gerste war ruhig, Hafer genügend angeboten. Höhere Forderungen wurden nicht bewilligt. Futterartikel stiller; Mehl ist nicht viel im Umsatz gewesen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 265 bis 271 (265—271), März 295—296 (291), Mai 301,50—303,50—301,50 (304), Roggen, märkischer 262—268 (262—268), mecklenburgischer 261—267 (261 bis 267), Januar 286 (282), Februar 285—288, März 293—293,50 (298 bis 285), April 295—296 (294), Mai 301—302,50 (300—298), Sommergerste 280—310 (280—312), Futtergerste 230—252 (230—252), Hafer, märkischer 194—203 (194—203), pommerscher 184—192 (184—192), westpreußischer 184 bis 195 (184—195), Januar 219,50, Mai 226—225,50, Mais (loko Berlin) 226—228 (226—228), Mai 219—219,50, Weizenmehl 35,75—38,25, Weizenkleie 17,40 (16,80—17,00, Roggenkleie 17,30—17,70 (17), Raps 405 (405), Leinsaat 410—420 (410—420), Viktoriaerbsen 30—35 (30—35), kleine Speiseerbsen 21—23 (20—23), Futtererbsen 20—22 (20—21), Peluschken 18—19 (17,50—18,50), Ackerbohnen 20—22 (20—22), Wicken 18,50—19,50 (18—19), Lupinen blau 13—14 (13—13,50), do. gelb 16,50—17 (16—17), Serradella, alte und neue 17,50—19 (17—19), Rapskuchen 19—19,20 (19 bis 19,50), Leinkuchen 26—26,50 (26—26,50), Trockenschnitzel 9,90—10 (9,90 bis 10), vollwertige Zuckerschnitzel 19—20 (19—20), Torfmelasse 10—10,20 (10), Kartoffelflocken 21,20—21,75 (21,20—21,50).

Hamburg, 26. Januar. Getreide. Markt fest. Roggen konnte weiter im Preise anziehen in Uebereinstimmung mit den andauernden hohen Forderungen Amerikas. Geschäft im allgemeinen still. Es notierten in R.-M. je 1000 Kg.: Weizen 265—275, Roggen 260—270, Hafer 200—205, Inlandsgerste 240—275, Auslandsgerste 235—245, Mais 220—225. — Oelsaaten. Raps 21—22 R.-M., Leinsaat 22,50—21,75 (21,20—24 holländische Gulden.

Bremen, 26. Januar. Weizen Borusso 78 Kg. 16,80, Rosafee 80 Kg. 17, Hartwinter 2 17,30, Roggen, amerikanischer 2 15,30, La Plata 11,40, amerikanische Malzgerste 11,60, Hafer deutscher 10,80—11,20, La Plata 10,10, Kanada Western 2 11,80, do. 3 11,60, Mais La Plata 11,20, Donau Galfox 11,—, Russen 11,—; Erbsen: Graham 10,50.

Mannheim, 26. Januar. Weizen, ausländischer 33—35, Roggen, inländischer 26—26,50, ausländischer 29,75, Hafer, inländischer 19—21, ausländischer 20,50—24,50, Braugerste 30,50—34,50, Mais 23,50, Weizenkleie 15,50, Weizenmehl 43—44,50, Roggenmehl 38—42,50, Tendenz: fest.

Emden, 24. Januar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,00—11,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,50—9,60, inländischer Weizen 13,00—13,25, inländischer Roggen 12,00—13,20, inländische Sommergerste 12,00—12,50, inländische Wintergerste 12,00—12,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50 bis 16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 9 Hildesheim, den 29 Januar 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Untersuchungen über die chemische Veränderung von Käsesalzbödern.

Von Dr. Hans Dibbern.

(Mitteilungen aus dem Chemischen Institut der Preußischen Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel, Prüne 48. Direktor: Prof. Dr. Burr.)

Ueber die Wanderungen der Mineralstoffe innerhalb der verschiedensten Käsemassen finden sich in der Literatur wiederholt Angaben. Neuerdings haben A. Burr und H. Schlag *) bei ihren Untersuchungen vornehmlich von Tilsiter- und Wilstermarschkäsen diese Frage behandelt und kommen zu dem Ergebnisse, daß infolge des Salzens der Käse das Salz in das Innere der Käsemasse eindringt, dafür aber Kalk und Phosphorsäure der Oberfläche des Käses zustreben. Ob und inwieweit schon bei dem Salzen der Käse im Salzbade Phosphorsäure und Kalk in letzteres übergehen, ist Gegenstand der in vorliegender Arbeit geschilderten Untersuchungen gewesen.

Für eine Diffusion der Phosphate ins Salzbad hinein spricht eine Angabe von Klenze in seinem Handbuch für Käsereitechnik, Seite 198. Diese lautet: „Ueber das Verhalten der Milchsalze während der Reife ist noch wenig bekannt. Daß bei dem Vorgange des „Salzens durch die Osmose dem Käse Aschenbestandteile entzogen „werden, ist, wie oben ausgeführt, als zweifellos richtig anzusehen; „es haben übrigens auch Weidemann und Schulze die Abnahme der „Phosphorsäure während der Reife nachgewiesen. Uebrigens enthält auch das einige Zeit hindurch im Gebrauch gewesene Salzbad „immer größere Mengen an phosphorsauren Salzen, die bloß aus den „Käsen dahin gelangt sein können." Hier an verschiedenen Salzbädern vorgenommene Untersuchungen decken sich in ihren Ergebnissen mit den Schlußfolgerungen des eben erwähnten Autors. Festgestellt wurde außerdem, daß nicht nur Mineralstoffe aus der Käsemasse ins Salzbad wandern, sondern daß sich auch Eiweißstoffe an dieser Wanderung beteiligen. Wahrscheinlich entstammen diese Eiweißstoffe der Molke, dem sogenannten Käsewasser. Diese Abwanderung der Eiweißstoffe in das Salzbad ist insofern von Bedeutung, als ihre Zersetzungsstoffe wohl den üblen Geruch des lange nicht gebrauchten Salzbades hervorrufen. Dieser oft faulige Geruch tritt nicht auf, wenn das Salzbad dauernd im Gebrauch ist. Durch das Bestreuen der hinzukommenden Käse mit frischem Salz wird eine Schwächung des Salzbades vermieden, eine Vermehrung der schädlichen Mikroorganismen kann also nicht stattfinden. Würde nicht oder nur ungenügend nachgesalzen, so würde die immer geringer werdende Konzentration der Salzlake ein Fauligwerden derselben zur Folge haben. Die Käse werden in solchen Fällen klebrig, schmierig und bekommen ein weißfarbiges Aussehen. Andererseits darf die Lake nicht zu stark sein, damit nicht eine zu starke Rindenbildung der Käse eintritt. Diese starke Rinde ist spröde und springt leicht bei Temperaturschwankungen im Keller. Daher dürfen solche Käse niemals der kühlen Zugluft ausgesetzt sein. Für den Praktiker ergibt sich daraus die Notwendigkeit, sein Salzbad dauernd unter Aufsicht zu halten. Ist es 10—14 Tage nicht gebraucht, so hat unbedingt eine Reinigung zu erfolgen. D. h. die Lake wird durch ein Sieb abgelassen und der Trog gereinigt. Jeder Praktiker frage sich, ob er dieser selbstverständlichen Forderung nachgekommen ist. Wie gerade in diesem Punkte gesündigt wird, habe ich in der Praxis wiederholt feststellen können. In einigen Betrieben nannte mir der Betriebsleiter mit Stolz die Höhe der auf dem Boden liegenden Salzschicht! Ein Salzbad war sogar schon zwei Jahre alt! Natürlich stank die Lake und es wimmelte nur so von schädlichen Mikroorganismen. An der Oberfläche hatte sich sogar schon eine Eiweißschicht angesammelt. Die stiefmütterliche Behandlung der Salzbäder rächt sich bitter in der Praxis und es scheint mir deshalb ein enges Zusammenarbeiten der Wissenschaft mit der Praxis wünschenswert.

Die jetzt folgenden Untersuchungen verschiedener Salzbäder sind lediglich zu Orientierungszwecken vorgenommen. Demnächst hoffe ich einerseits in engster Zusammenarbeit mit dem Oberkäser der der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt angegliederten Lehr-Molkerei zu positiven Richtlinien über die Herstellung, Behandlung usw. der Salzbäder zu gelangen, andererseits aber genaue Aufklärung über die chemische Veränderung der Salzlake zu bekommen.

Die Untersuchung des oben erwähnten zwei Jahre alten Salzbades lieferte folgende Resultate: Die an der Oberfläche schwimmende Eiweißschicht enthielt 1,29 Proz. Gesamtstickstoff, davon 0 31 Prozent als Ammoniakstickstoff oder 0.38 Proz. als Ammoniak. Die Lake selbst hatte ein spezifisches Gewicht von 1.1352 und ihr Boden war mit einer 25 Ztm. dicken Salzschicht bedeckt. Der Gesamtstickstoffgehalt des Salzbades betrug 0,11 Proz., der des Ammoniakstickstoffes gar nur 0.014 Proz. = 0,017 Proz. Ammoniak. Die vorgenommene Kaseinbestimmung ergab einen Wert von 0,04 Proz., die Albuminbestimmung einen solchen von 0,14 Proz. Die höheren Peptone wurden mittels der Phosphor-Wolframsäure gefällt und ihr Stickstoffgehalt betrug 0,05 Prozent. Aus diesem ergibt sich, daß die Haupteiweißmenge nach oben gestiegen war und sich zu einer dicken Schicht zusammengeschlossen hatte. In der Lake selbst hielt sich nur ein verschwindend kleiner Teil suspendiert. Ein Untersuchung des Salzbades an Mineralstoffen (Phosphorsäure, Kalk, Magnesium) wurde ebenfalls vorgenommen und hatte als Ergebnis:

Phosphorsäureanhydrid:	1,82 Proz.
Kalziumoxyd	1,08 Proz.

Diese Prozentzahlen verstehen sich aus 100 ccm der Salzlösung. Im Liter der Salzlösung sind also 18,2 Gr. Phosphorsäureanhydrid und 10,8 Gr. Kalziumoxyd vorhanden. Magnesium war kaum nachzuweisen. Diese Untersuchungen fanden im unfiltrierten Bad statt. Das filtrierte Bad dagegen enthielt im Liter nur 2,8 Gr. Kalziumoxyd, im Phosphorsäuregehalt war der Unterschied nicht so bedeutend. Leider war die chemische Zusammensetzung des Ausgangssalzes nicht festzustellen, da es nicht zugänglich war. Doch kommt ein Salz mit einem derartig hohen Kalk- und Phosphorsäuregehalt wohl nicht in den Handel. Bemerkt mag noch sein, daß in diesem Bade nur Tilsiterkäse gesalzen worden waren.

Ein anderes ein halbes Jahr altes Salzbad wies einen Gesamtstickstoffgehalt von 0 06 Proz., (davon 0,02 Proz. als Ammoniakstickstoff), einen Kaseingehalt (Stickstoff-Faktor 6 39), von 0,07 Proz. und einen Albumingehalt (Stickstoff-Faktor 6 30) von 0,14 Proz. auf. Der mit Phosphor-Wolframsäure fällbare Stickstoff betrug 0,02 Prozent. Auch in diesem Bade wurde nur Tilsiter Käse gesalzen. Die ebenfalls an der Oberfläche schwimmende Eiweißschicht lieferte folgende Untersuchungsergebnisse:

Gesamtstickstoff	2.64 Proz.
davon Ammoniakstickstoff:	0.07 Proz.
oder als Ammoniak:	0,09 Proz.

*) Molkerei-Zeitung Hildesheim 1924, Nr. 101.

Von Interesse schien die Frage, ob die Eiweißschicht sich aus rein organischen Bestandteilen zusammensetzte. Dies war nicht der Fall. Nur rund 40 Proz. der Eiweißschicht war organischer Natur. An unlöslichen Bestandteilen enthielt sie 42,56 Proz. Von dieser unlöslichen Asche wurde ebenfalls eine Phosphorsäure-, Kalk- und Magnesiumbestimmung vorgenommen. Sie enthielt 9 60 Proz. Phosphorsäureanhydrid. 21,29 Proz. Kalziumoxyd und 0,15 Proz. Magnesiumoxyd. Trotz dieser gewaltigen Anreicherung in einer verhältnismäßig dünnen Eiweißschicht waren diese Bestandteile auch im Salzbad selbst nachzuweisen. Die Phosphorsäure wurde nach Woy gefällt und zu 1,02 Proz. Phosphorsäureanhydrid bestimmt. Der Kalkgehalt betrug unter gleichen Bedingungen (aus 100 ccm Salzlösung) 0,89 Proz.; das sind 10,2 Gr. Phosphorsäureanhydrid und 8,94 Gr. Kalziumoxyd im Liter (im filtrierten Salzbad nur 2,93 Gr. Kalziumoxyd im Liter). Der Magnesiumgehalt wurde zu 0,01 Proz. Magnesiumoxyd festgestellt. An stickstoffhaltigen Werten wurden gefunden:

Gesamtstickstoff:	0,06 Proz.
davon	
Ammoniakstickstoff:	0,02 Proz.
Kaseingehalt (N-Faktor 6,39):	0,07 Proz.
Albumingehalt (N-Faktor 6,30):	0,14 Proz.
mit Phosphor-Wolframsäure fällbarer Stickstoff	0,02 Proz.

Auch in diesem Falle war das zum Ansetzen des Bades verwendete Salz nicht zu erlangen.

Aus dem Grunde wurde in der der Forschungsanstalt angegliederten Lehr-Molkerei ein Bad mit einem Salz bekannter Zusammensetzung angesetzt. Die Untersuchungsergebnisse werden später mitgeteilt werden.

Die Güte des Salzbades ist in erster Linie abhängig von der Qualität des verwendeten Kochsalzes. Wie kann ein Salz ein einwandfreies Salzbad liefern, wenn es lustig von rostigen Dachfenstern aufs Salzlager tröpfelt, oder wenn die zum Loshacken des auf dem Lager festgewordenen Salzes benutzten Handwerkszeuge ein rostiges Aussehen haben?

Beispielsweise sei eine Analyse einer eingelieferten Käsesalzprobe angeführt. Diese Probe, welche gleichzeitig den Käse goldgelb färben und wohl nur für die Harzkäserei Verwendung finden sollte, bestand aus:

Kochsalz:	74,12 Proz.
Kalziumkarbonat:	7,00 Proz.
Natriumsulfat:	1,00 Proz.
Feuchtigkeit:	0,25 Proz.
und Natriumkarbonat etwa:	18,00 Proz.

Die Reaktionen des Farbstoffes deuteten auf Curcuma hin.

Aus dem Gesagten geht mit aller Deutlichkeit hervor, daß die Qualität des zum Salzen des Käses verwendeten Salzes nicht gleichgültig ist. Auch in diesem Falle siehe Molkerei-Zeitung Hildesheim Nr. 87, Jahrgang 1924: Untersuchung einiger Molkerei-Hilfsstoffe für Sauermilch- und Labkäserei) muß der Molkerei-Praktiker sich vor einem größeren Einkauf von der Güte, Verwendbarkeit und Zusammensetzung dieses Molkerei-Hilfsstoffes überzeugen. Die Kosten einer sachgemäßen Untersuchung machen sich stets bezahlt.

Saubere Milch.

Von L. Diethelm, Braunschweig.

Immer wieder begegnet man in der Fachpresse dem Hinweis, daß zur Herstellung guter Molkerei-Erzeugnisse an erster Stelle eine von Haus aus einwandfreie Milch erforderlich ist, und zwar ist zur Erzielung qualitativ guter Erzeugnisse vor allem einmal eine gute, sauere Milch erforderlich, weil eine unsaubere jedenfalls bakteriell erheblich stärker angereichert sein dürfte, wie eine saubere Milch.

Was die Gewinnung sauberer Milch anbelangt, so ist diese auf zweierlei Art möglich, einmal durch möglichst saubere Haltung der Milchtiere und zum anderen durch sorgfältiges Seihen bezw. Filtrieren der frischermolkenen Milch. Die bessere, aber weit mühevollere Methode ist natürlich die erstere. Das Seihen der Milch ist gewissermaßen nur ein Notbehelf. Der beim Melken in die Milch gelangte Schmutz wird dabei zwar, wenn es sorgfältig (z. B. mit Wattefilter) geschieht, wieder aus ihr entfernt. Es kann aber, besonders bei Anwendung von Seihetüchern, auch selbst bei Watten, nicht vermieden werden, daß hierbei der sich auf dem Seihemittel ansammelnde Schmutz durch die durchfließende Milch ausgelaugt wird.

Immerhin wird man einer Milch, welche sich bei der Anlieferung augenscheinlich als sauber erweist, lieber sehen, als eine verschmutzte. Ob die Nachteile unsauberer Milch für die Herstellung einwandfreier Produkte größer sind, wie für solche, die dem direkten Verzehr dient, sei dahingestellt. Saubere Milch dürfte in beiden Fällen durchaus erwünscht sein.

Es fragt sich nun, wie erzielt man die Anlieferung einer möglichst sauberen Milch? Dafür ist es natürlich erforderlich, daß sich die Prüfung der Milch auch auf die Reinheit derselben erstreckt. Auch wird man gut tun, gute Leistungen in Bezug auf Sauberkeit der Milch durch Leistungs-Prämien an das Stallpersonal anzuerkennen.

In dem von mir geleiteten Betriebe wird die Milch schon seit langem regelmäßig auch auf Sauberkeit geprüft, diese Prüfungen sind zwar während der Inflationszeit infolge totaler Vernachlässigung alles dessen, was zur Erzielung guter Leistungen geschah, unterblieben, mit Beginn des abgelaufenen Jahres indes wieder aufgenommen. Bei mir werden von jedem Lieferanten dreimal monatlich 40 Liter (wir bekommen nur Milch von Großlieferanten) bei der Anlieferung angewärmt und dann durch ein Wattefilter von etwa 15 Ztm. Durchmesser geschickt. Die Wattescheiben werden alsdann mit Nummern gezeichnet und auf weiß lackierte Bretter gelegt, um etwas abzutrocknen. Weiß gestrichene Unterlagen sind nötig, weil sonst leicht optische Täuschungen hervorgerufen werden können. Nachmittags werden mir dann die Proben zur Prüfung vorgelegt und nach dem Aussehen mit Punkten, von 1 bis 6 lautend, bewertet. Alle ¼ Jahr findet dann eine Verteilung von Prämien an das Stallpersonal,

Reinlichkeitsbewertung nach Punkten.

Liefe-rant Nr.	Einzelergebnisse									Quartals Gesamt	Quartals-Durchschnitte				Jahres-durch-schnitt	Prämien gezahlt					
	Januar			Februar			März														
	10	20	30	10	20	28	10	20	31		I	II	III	IV		I	II	III	IV	Jahres-schluß	Summe
1	4			4		3½	3½	3	4	22	3.67	3.94	3.86	3.11	3.65						
2	3			4		4	4	5	4½	24½	4.08	4.19	3.93	3.39	3.89						
3	3½			4		4½	4	4	4	24	4.—	3.75	4.43	3.78	3.99						
4	4			5		4½	4	5	4½	27	4.50	4.56	4.57	4.22	4.46	10	10	10			30.—
5	4			4½		4	3½	4	4	24	4.—	4.19	4.29	3.89	4.09						
6	3½			4½		5	4½	4	4½	26	4.33	4.37	4.07	3.50	4.07						
7	4½			4		4	4	4½	4	25	4.17	4.75	4.43	4.33	4.42		10				10.—
8	4½			4½		5	5	5	5	29	4.83	5.50	5.14	4.50	4.99	10	30	20	10	38.27	108.27
9	4			4		4½	4	4	4	24½	4.08	4.06	4.07	3.67	3.97						
10	4½			5		5	5	5	4½	29	4.83	4.94	4.29	3.89	4.49	10	10				20.—
11	3			3		4	3½	4	4	21½	3.58	3.94	3.64	3.83	3.75						
12	4			4½		4½	4½	4½	5	27	4.50	4.50	4.21	4.06	4.32	10	10				20.—
13	4			4		4½	5½	4½	4	26½	4.42	4.56	4.07	4.45	4.38		10				10.—
14	4½			4		5	4	4½	4	26	4.33	4.37	4.64	3.78	4.28			10			10.—
15	5			4		4	5	5½	4	27½	4.58	5.25	5.07	4.61	4.88	10	20	20	10	37.42	97.42
16	4			4		4	4½	4	4	24½	4.08	4.56	4.43	4.06	4.28		10				10.—
17	3½			4½		4	4½	5½	4½	26½	4.42	5.06	4.71	4.89	4.77		20	10	10	36.58	76 58
18	5			5		5	4½	4½	4½	28½	4.75	4.56	4.50	4.72	4.63	10	10	10	10	35.51	75.51
19	5			5		5	5	5	5	30	5.—	5.31	4.86	4.83	5.—	20	20	10	10	38.35	98.35
20	4			4		4	4	3½	4	23½	3.92	3.69	3.57	3.39	3.64						
21	4½			5		4½	5	5½	4½	29	4.83	4.91	4.36	4.56	4.67	10	10		10	35.81	65.81
22	4			4		4½	4	4	4	24½	3.92	4.12	4.07	4.—	4.03						
23	4			4		3½	4	4	4	23½	3.92	4.06	4. 4	3.17	3.82						
24	2			3½		4	4	4½	4	22	3.67	3.75	3.86	3.78	3.77						
25	4½			5		5	4	4½	5	28	4.67	4.81	4.43	4.33	4.56	10	10			34.97	54.97
26	4½			5		4½	5	4½	5	28½	4 75	4.94	4.43	4.33	4.61	10	10			35.35	55.35
27	4			4½		4	5	5	4½	27	4.50	5.12	4.86	5.—	4.87	10	20	10	20	37.35	97.35
28	4			4		5	4	4½	4½	26	4.33	4.31	4.21	3.72	4.14						
29	4½			4½		4½	5	5½	5	29	4.83	4.81	4,57	4.39	4.65	10	10	10		35.66	65.66
30	4½			5		5	5	4½	4	28	4.50	4.81	4,50	4.	4.45	10	10	10			30.—
31	4			3½		4	4	4	4	23½	3.90	4.69	4,43	5.-	4.51		10		20	34.59	64.59
32	—			—		—	—	—	—	—	—	—	—	3.88	3.88						
33	—			—		—	—	—	—	—	—	—	—	3.83	3.83						
Durchschnittszahlen											4.32	4.53	4 34	4.09	4.30	140.—	240.—	120.—	100.—	399.86	999.86

An Prämien sind verteilt im I. Quartal 1 mal die II 12 mal die III
„ II. „ 1 „ „ I 4 „ „ II 13 mal die III
„ III. „ 2 „ „ II 8 „ „ III
„ IV. „ 2 „ „ II 6 „ „ III

Außerdem für die Jahresleistungen über 4½ Punkte Mk. 400 insgesamt, verteilt nach der Leistung (vorletzte Spalte).

nicht also an die Lieferanten selber, statt. Wer wenigstens 4½ Punkte erzielt, bekommt eine Prämie von 10,— Mark, bei wenigstens 5 Punkten 20,— Mark, bei wenigstens 5½ Punkten 30,— Mark. außerdem werden gute Jahres-Durchschnittsleistungen von 4½ Punkten und mehr noch mit einer Jahresprämie belohnt.

Ich lasse vorstehend einmal eine Übersicht folgen, aus der die Einzelergebnisse des ersten Quartals, sowie die Durchschnitte der übrigen Jahresquartale, ferner der Jahresdurchschnitt und die Art und Weise ersichtlich ist, in welcher Weise die Prämiierung vorgenommen ist. Aus den Durchschnittszahlen der einzelnen Quartale scheint auch hervorzugehen, daß die Haltung der Milchtiere, was die Sauberkeit anbelangt, von großem Einfluß auf die Erzielung einer sauberen Milch ist. Die besten Leistungen wurden erzielt im 2. Quartal bezw. zur Zeit des Weideganges, die schlechtesten im 4. Quartal. Bei mir herrscht von Oktober an in erheblichem Maße Rübenblatt-Fütterung.

Um das Interesse an möglichst sauberer Milchgewinnung noch mehr zu heben, habe ich die Prämien mit Beginn dieses Jahres erhöht, so daß dann Leistungen mit 4½ Punkten ¼ jährlich mit 20,— Mark, von 5 Punkten ¼ jährlich mit 30, — Mark, von 5½ Punkten ¼ jährlich mit 50,— Mark ausgezeichnet werden, wozu dann am Jahresende noch die Jahresprämien für gute Jahres-Durchschnittsleistungen von 4½ Punkten an treten

Das von mir ausgearbeitete Beurteilungs-Verfahren macht natürlich auf wissenschaftliche Exaktheit keinerlei Anspruch. Es genügt aber zur Beurteilung des Sauberkeitsgrades der Milch und macht nicht allzu viel Umstände. Es läßt sich jedenfalls auch mit geringeren Milchmengen und kleineren Filterscheiben ausführen. Erforderlich ist dafür nur etwas Uebung in der Beurteilung der Filtrate, die man aber nach einiger Zeit bald erlernt.

Ich empfehle vornehmlich allen denjenigen Betrieben die Sauberkeitsprüfung, welche Milch zum direkten Verzehr vertreiben. Allerdings, sichtbare geldliche Vorteile werden sie von heute auf morgen kaum haben. Leistungen, die man, besonders für gesundheitliche Werte der Milch, die aber dem Verbraucher kaum recht in die Augen springen, vollbringt, werden von diesem kaum anerkannt. Für den Verbraucher ist leider immer nur eine Eigenschaft der Milch beim Bezuge derselben ausschlaggebend, nämlich die, daß sie möglichst nichts kosten soll. Könnte vor allem der Säugling selber seine Wünsche in Bezug darauf, was ihm am dienlichsten ist, geltend machen, es möchte in Bezug auf den gesundheitlichen Wert der Verbrauchsmilch manches besser sein wie heute.

Maschinen und Geräte.

Verlustfreie Eindampfung von Milch und Molke durch Schaumverhütung bei Eindampf-Apparaten mittelst Schnellumlauf-Verdampfer „System Seyffert" D. R. G. M. und D. R. Pat. a.

Bei der Verdampfung von Flüssigkeiten, besonders solcher von stark schäumender Beschaffenheit, wie Milch und Molke, werden oftmals große Überschäumverluste herbeigeführt, die bis zu 10 Prozent und höher sich belaufen können. Es dürfte die Fachwelt deshalb interessieren, daß es Verdampfer-Konstruktionen gibt, bei denen die Überschäumverluste dadurch beseitigt werden, daß das Überschäumen überhaupt verhütet wird.

Das Überschäumen wird bekanntlich dadurch hervorgerufen, daß die Dampfblasen, welche durch die Einwirkung der beheizten Heizfläche entstehen, die über die Heizfläche befindliche Schicht der Eindampfflüssigkeit durchdringen und beim Austreten aus dem Flüssigkeitsspiegel eine Schaumbildung verursachen. Dieser Schaum wird von den abziehenden Brüden nach der Kondensations-Einrichtung mitgerissen und verursacht den Verlust.

Man war deshalb bei den üblichen Verdampfern bestrebt, den Schaum nach der Entstehung zu vernichten, um dadurch ein Mitreißen durch die abziehenden Brüden zu verhüten.

Mit dem Verdampfer „System Seyffert", Zivil-Ingenieur, Düsseldorf, wird jedoch nicht die Schaumvernichtung, sondern die Schaumverhütung erreicht, wodurch Überschäumungsverluste beseitigt werden.

Der Verdampfer „System Seyffert" besteht, wie aus Figur 1 ersichtlich, aus dem Verdampfkörper a mit dem daneben stehenden Heizkörper

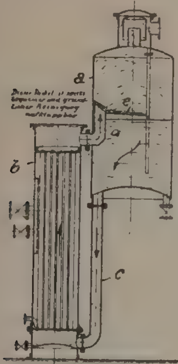


Fig. 1

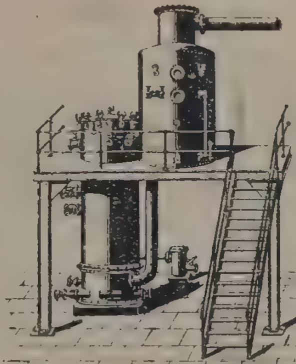


Fig. 2

b. Der Heizkörper ist durch Zirkulationsrohre c und d mit dem Verdampfkörper a derart verbunden, daß bei der Beheizung durch die entstehenden und in den Heizrohren aufsteigenden Dämpfe die Flüssigkeit mitgerissen wird, sodaß ein Schnellumlauf der einzudampfenden Flüssigkeit entsteht. Diese umlaufende Flüssigkeit wird beim Eintritt in den Verdampfkörper a auf eine Platte e in dünner Schicht verteilt, so daß die Dämpfe sich auf dieser Platte von der Flüssigkeit trennen können, ohne daß eine Schaumbildung und ein Mitreißen von Flüssigkeitsteilchen eintreten kann.

Diese Verdampfer haben sich nachweisbar in der Praxis bewährt.

Je nachdem eine mehr oder weniger wirtschaftliche Eindampfung durch Dampfersparnis angestrebt wird, kommt der Verdampfer als Ein- oder Zweikörper-Vakuum-Verdampf-Apparat in Anwendung. In den Figuren 2 und 3 sind die Verdampfer als Ein- und Zweikörper-Vakuum-Verdampf-Apparate dargestellt.

Mit dem in Figur 4 ersichtlichen Dreikörper-Vakuum-Verdampf-Apparat soll ebenfalls die schaumfreie Eindampfung der Verdampfflüssigkeit jedoch im kontinuierlicher Weise durchgeführt werden. Der Apparat hat deshalb dieselben Mittel zur schaumlosen Abscheidung der Brüden, wie die vorbeschriebenen Apparate. Als neu ist jedoch hervorzuheben, daß die Eindampfungsdauer für die, den Apparat in kontinuierlicher Weise durchströmende Flüssigkeit nur einige Minuten beträgt. Die Verdampfflüssigkeit tritt demnach auf der einen Seite des Apparates ein und verläßt ihn auf der anderen Seite in konzentriertem Zustande. Die Anwendung von

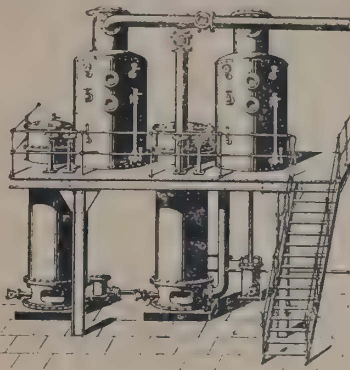


Fig. 3

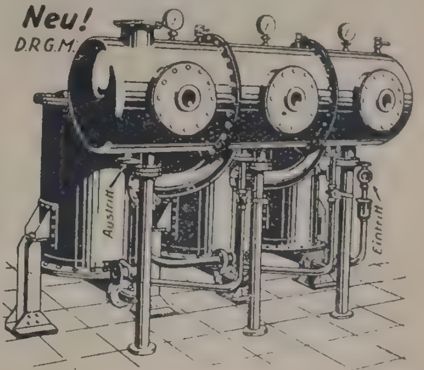


Fig. 4

drei Verdampfkörpern reduziert den Dampf- und Kühlwasserverbrauch auf das geringste Quantum, so daß dieser Apparat hinsichtlich Wärmewirtschaftlichkeit besonders empfehlenswert ist.

Bei allen Verdampfern „System Seyffert" ist darauf Rücksicht genommen, daß außer der schaumlosen Eindampfung

1. eine große Verdampfleistung durch äußere Ausnützung der Heizfläche;
2. eine bequeme Zugänglichkeit zu den Heizflächen und allen Apparateteilen zwecks schneller, bequemer und gründlicher Reinigung erreicht wird;
3. ein sicherer Betrieb infolge Übersichtlichkeit und eine bequeme Kontrolle gewährleistet ist.

Ein besonderer Vorteil der Verdampfer nach System Seyffert besteht noch darin, daß dasselbe sich auch zum Umbau vorhandener Verdampf-Apparate eignet. Der Umbau kann darin bestehen, daß

a) bei den vorhandenen Verdampfern zur Verhütung des Überschäumens und zur Beseitigung der kostspieligen Wartung der Verdampf-Apparate, die Überschäum-Verhütungs-Vorrichtung eingebaut wird;
b) vorhandene Verdampf-Apparate mit der Überschäum-Verhütungs-Vorrichtung versehen und zur Verringerung des Dampfverbrauches zu Mehrkörper-Apparaten geschaltet werden;
c) an den vorhandenen Verdampfer außer der Überschäum-Verhütungs-Vorrichtung ein kontinuierlicher, den Dampfverbrauch reduzierender Vorverdampfer angeschaltet wird.

Die Umbaukosten sind verhältnismäßig gering und werden durch die Ersparnisse aus den sonstigen Überschäumverlusten und dem hohen Dampfverbrauch bald gedeckt, zumal die umgebauten Apparate eine höhere Leistung erhalten.

Den Fachgenossen mag deshalb der beschriebene Verdampfer zur Erzielung größerer Wirtschaftlichkeit bei der Eindampfung von Milch und Molke als besonders wichtig empfohlen werden.

Zivil-Ing. Eduard Seyffert, Düsseldorf.

Mittel gegen Einfrieren von Motoren. Als solche ist nach Versuchen in Washington Alkohol am meisten zu empfehlen. Holzgeist darf keine freie Säure enthalten, da sie Zerfressungen des Radiator oder anderer Teile der Wasser-Umlaufvorrichtungen verursacht. Der Nachteil des Alkohols besteht in seiner Verdunstung. Glycerin unterliegt einer solchen nicht, ist aber bedeutend teurer. Die Verwendung von Kerosin ist nicht ratsam, weil dabei eine gefährliche Überhitzung eintreten kann. Calciumchlorid wirkt stark fressend und kann Kurzschlüsse verursachen, wenn es mit den Zünddrähten in Berührung kommt. Honig und Glukose (Sirup ist gemeint) haben unbefriedigende Ergebnisse geliefert, da die für den vorliegenden Zweck nötigen gesättigten Lösungen nur sehr langsam fließen und außerdem die Gefahr mit sich bringen, daß sich in dem Kühler Zucker absetzt. Mn.

Entlüftungsapparat für Speisewasser. Ein Entlüftungsapparat für Speisewasser, der auf der Ausstellung in Wembly gezeigt wurde und zur Entlüftung von stündlich 50 Kubikmeter Wasser geeignet ist, besteht im wesentlichen aus einem Kasten in Prismaform, der in seinem unteren Teil mit einer großen Anzahl, etwa 160, enger Dampfrohre versehen ist. An diesen Rohren sind viele kleine Löcher angebracht. Durch diese tritt beim Betriebe des Apparates der zugeleitete Dampf an das zu entlüftende im Kasten befindliche Wasser, wobei die im Wasser aufsteigenden Dampfblasen auch die ausgeschiedenen Gase an die Oberfläche des Wassers befördern. Der Dampfraum des Apparates ist mit dem Kondensator verbunden. Nach Versuchen beginnt die Gasausscheidung sofort mit der Inbetriebsetzung des Apparates. In einem Leitungswasser, das bei 5 Grad Cels. im Liter 7,3 Kubikmeter Kohlensäure, 6,9 Kubikmeter Sauerstoff und 15,7 Kubikmeter Stickstoff enthielt, ließen sich nach der Behandlung im Apparat nur noch 0,41 Kubikmeter Kohlensäure, 0,07 Kubikmeter Sauerstoff und 0,55 Kubikmeter Stickstoff im Liter nachweisen. Mn.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bezirk Merseburg und Freistaat Anhalt. Einladung zur Generalversammlung am 5. Februar 1925 in Halle a. S., nachmittags 2 Uhr im Stadtschützenhaus.

Tagesordnung:

1. Protokollverlesung.
2. Bericht über das verflossene Geschäftsjahr und über die Reichsverbandstagung in Berlin, Anträge zur Hauptversammlung des Reichsverbandes am 16. Februar 1925 in Berlin.
3. Vorstandswahl, Kassenprüfung und Kassenbericht.
4. Besprechung über Festsetzung der Milchpreise.
5. Verschiedenes.

Der Besuch dieser Versammlung ist Pflicht für jeden Kollegen. Was in anderen Bezirken möglich ist, muß auch bei uns durchzuführen sein. Die

Zeiten werden so ernst, daß monatlich festgelegte Versammlungen nötig werden, wollen wir unsere Interessen genügend wahren.

Der Vorstand. J. A.: Schmid.

Verbandstag des Verbandes der Vereine Schlesw.-Holstein. Meiereifachleute, Sitz Kiel, am 24. und 25. Februar 1925 in Kiel-Waldwiese. Am 24. Februar, 11 Uhr, Empfang der Gäste durch das Empfangskomitee. 1½ Uhr Ausschußsitzung in der Waldwiese. Zu dieser Sitzung haben nur gewählte Vertreter der Einzel-Vereine Zutritt. Beratungen der Tagesordnung des Verbandstages. Ab 6 Uhr: Kommers in der Waldwiese, großer Saal.

Am 25. Februar, morgens 8½ Uhr: Verbandstag in der Waldwiese.

Tagesordnung:

1. Verlesung des Protokolls des letzten Verbandstages. 2. Jahresbericht. 3. Kassenbericht. 4. Revisionsbericht. 5. Wahl von 2 Revisoren. 6. Bericht über den Verbandstag Breslau. Ausschußsitzung des D. M. R., Rahmeiskursus. 7. Besprechung D. L. G. 1924 Hamburg, Breslau 1925. 8. Bericht über gemachte Eingaben. 9. Bericht über Lehrlingsprüfung in der Forschungsanstalt. 10. Vortrag des Herrn Professor Dr. Rahn. 11. Wahlen für die Ausschüsse für Forschungsanstalt und Ausschuß für die Milchwirtschaftlichen Ausschuß-Stellvertreter. 12. Beschlußfassung über Gründung einer Unterstützungskasse, Satzungen durchberaten. 13. Besprechung über Erfahrung mit dem Tarif. Jeder Verein muß ein Statut einliefern. 14. Statutenänderung. 15. Beratungen der Anträge der Einzelvereine. 16. Besprechung über die Aufwertung der von den Molkereifachleuten in Gold gestellten Kaution. 17. Festsetzung des Jahresbeitrags und Beitrag zur Unterstützungskasse. 18. Festsetzung der Reise- und Tagegelder der Vorstandsmitglieder. 19. Wahl des Ortes und der Zeit des nächsten Verbandstages. 20. Verschiedenes.

9 Uhr vormittags: Führung der Damen durch Kiel durch ortskundige Herren. Versammlung Hansa-Hotel.

Wer Wohnung nachgewiesen wünscht, wolle sich bis zum 20. Februar an die Herren W. Metscher, Kiel, Boninstr. 50 und D. Mordhorst, Kiel-Hassee, Eichenhain wenden.

P. Mohr, Vorsitzender. G. Mordhorst, Geschäftsführer.

Pommerscher Milchwirtschaftlicher Landes-Verband. Am 20. Januar veranstaltete der Pommersche Milchwirtschaftliche Landesverband in Stettin seinen dritten Molkereitag. Der Vorsitzende, Verbandsdirektor Landrat a. D. von Köller-Hoff, begrüßte die zahlreichen Teilnehmer, dankte besonders Herrn Molkerei-Instruktor Henkel für seine hingebende Arbeit und ging dann kurz auf die Tätigkeit des Verbandes während der verflossenen 4 Jahre ein. Sodann streifte der Redner die Wirtschafts-, Geld- und Kredit-Politik der letzten beiden Jahre, sprach von der Bedeutung der Milchwirtschaft im Rahmen der Volkswirtschaft und schloß mit einem zuversichtlichen Ausblick in die Zukunft seine, mit großem Beifall aufgenommene Ansprache.

Aus dem von Herrn Molkerei-Instruktor Henkel erstatteten Geschäftsbericht entnehmen wir folgendes:

Milchwirtschaft und Molkereiwesen haben sich dank der Wertbeständigkeit des Geldes und der relativ guten Preise im Jahre 1924 verhältnismäßig günstig entwickelt. Die Milcheinlieferungen in Pommern waren größer als 1923. Sie schwankten zwischen 20 Prozent im Juli-August und 52 Prozent im März, gegenüber den gleichen Monaten 1923. Förderlich waren auch die günstigere Futterernte und der Umstand, daß durch die feste Währung und die gute Milchverwertung der Zukauf und die Verwendung von Kraftfuttermitteln begünstigt wurde. Die Verbesserung der Wiesen und Weiden, die Vermehrung der Grünlandflächen, überhaupt vermehrte Futtererzeugung und verbesserte Futtermethoden sind der Milcherzeugung förderlich gewesen. Die günstigen Futterjahre 1923 und 1924 waren der Auffüllung der Viehbestände günstig. Es darf angenommen werden, daß Pommern sich bald wieder dem Stande von 1914 nähert. Schließlich haben wir auch den Kontrollvereinen viel zu danken. Zur Zeit bestehen in Pommern 131, die 60 000 Kühe (15 Prozent des Gesamtbestandes in Pommern) kontrollieren. Leider blieb die Provinz Pommern im Berichtsjahr 1924 von der Maul- und Klauenseuche nicht verschont, die der Milcherzeugung abträglich ist.

Zur Zeit bestehen in der Provinz Pommern 212 Genossenschafts-Molkereien, von denen 143 dem Molkerei-Verband der Provinz Pommern angehören, ferner etwa 78 Guts- und etwa 140 Privat-Molkereien, zusammen 430 Molkereibetriebe.

Zur Zeit erleben wir eine Umstellung bei der Milchversorgung der Städte. Stettin hat erfreulicherweise keinen Gebrauch von der neu geschaffenen, gemischt wirtschaftlichen Versorgung gemacht. Die freie Konkurrenz wird in qualitätsbessernder Hinsicht mehr erreichen als eine Monopol-Gesellschaft. Die Molkereien, insbesondere die Molkereigenossenschaften, haben an der örtlichen Milchversorgung von jeher den größten Anteil gehabt. Sie werden auch in Zukunft diesen direkten Absatz in einwandfreier Weise pflegen.

Der Bericht schloß mit einem Blick auf die gegenwärtige Lage.

Zum Schluß folgte ein Vortrag über **die Bedeutung der Dauerpasteurisierung und ihre gesetzliche Anerkennung,** gehalten von Dr. Frieber, Kiel. —

Ein Vortrag über **Stalldünger und Gründüngung** wurde von Herrn Prof. Dr. Paul Ehrenberg, Breslau, bereits am 19. Jan. gehalten.

Rundschau

Aufwertung von Hypotheken durch Vergleich. Der Beklagte, zu dessen Gunsten auf dem Grundstück des Käufers zwei Hypotheken lasteten, hatte sich anfangs Oktober 1923 mit dem Kläger dahin geeinigt, daß die beiden Hypothekenforderungen auf insgesamt 100 Milliarden Mark aufgewertet werden sollten, welchen Betrag der Grundstückseigentümer dem Gläubiger auch zahlte.

Auf Erteilung der Löschungsbewilligung wegen dieser Hypotheken in Anspruch genommen, focht der Beklagte seine Vergleichserklärung gemäß § 119 B. G. B. an, indem er behauptete, er habe sich bei Abgabe der Vergleichserklärung über deren Inhalt in einem Irrtum befunden. Es sei nicht seine Absicht gewesen, sich aller Rechte zu begeben, vielmehr habe er sich bis zur Erteilung der Löschungsbewilligung seine Rechte auf weitere Aufwertung vorbehalten wollen.

Indessen hat das Oberlandesgericht Dresden, in Übereinstimmung mit der Vorinstanz, den Anspruch des klagenden Grundstückseigentümers auf Erteilung der Löschungsbewilligung für begründet erachtet und den Beklagten demgemäß verurteilt.

Die Anfechtung des Vergleichs wegen Irrtums nach § 119 B. G. B. ist nicht begründet, so führte das Oberlandesgericht aus, weil ein beachtlicher Irrtum des Beklagten in bezug auf die von ihm abgegebenen Willenserklärung nicht vorliegt. Irgend einen Vorbehalt bezüglich weiterer Aufwertung seiner Forderungen hat der Beklagte in der Vergleichserklärung nicht gemacht. Gemäß § 13 der 3. Steuernotverordnung bleiben Vereinbarungen über die Aufwertung unberührt und können auch in Zukunft getroffen werden. Ist also eine Vereinbarung zustande gekommen, so ist diese für die Aufwertung maßgebend. Der Beklagte hat den vereinbarten Aufwertungsbetrag erhalten, er ist wegen seiner Forderungen befriedigt, und der Kläger kann von ihm die Aushändigung der Urkunde verlangen, die zur Berichtigung des Grundbuches und zur Löschung der Hypotheken erforderlich sind. Daß sich der Beklagte etwa bis zur Erteilung der Löschungsbewilligung seine Rechte auf weitere Aufwertung vorzubehalten vermöchte, trifft nicht zu; denn aus der Vergleichserklärung geht keineswegs hervor, daß der Beklagte sich die endgültige Entschließung über die Aufwertung noch habe vorbehalten wollen, vielmehr hat er ein bestimmtes und bindendes Vergleichsangebot gemacht, das vom Kläger unverzüglich angenommen worden ist. (Oberlandesger. Dresden, 6a Reg. 190/24.)

Welche Forderungen sind zur Aufwertung anzumelden? Zur Aufwertung sind bis spätestens 31. März 1925 bei Verlust des Anspruchs auf Aufwertung folgende Forderungen bei der Aufwertungsstelle anzumelden:

1. Alle Forderungen aus Sparkassenguthaben bei öffentlichen oder unter Staatsaufsicht stehenden Sparkassen. Die Anmeldung hat mündlich oder schriftlich bei dem Amtsgericht, in dessen Bezirk die Sparkasse ihren Sitz hat, oder bei der Sparkasse selbst unter Vorlage des Sparkassenbuches zu erfolgen. Über die erfolgte Anmeldung verlange man eine Bescheinigung. Einlagen bei Privat-Sparkassen oder Banken werden wie gewöhnliche Darlehen behandelt, brauchen also nicht angemeldet werden. Die meisten Sparkassen betrachten alle Sparguthaben als angemeldet, soweit ihnen keine andere Mitteilung zugeht. Eine besondere Bestimmung über die Höhe der Aufwertung ist nicht getroffen.

2. Bei Hypotheken ist eine Anmeldung regelmäßig nicht erforderlich. Eine Ausnahme gilt für folgende Fälle:

a) Wenn der Schuldner eine Herabsetzung der durch die dritte Steuernotverordnung auf 15 Prozent festgelegten Aufwertung verlangt. Der Schuldner kann jedoch dieses Verlangen nur dann stellen, wenn dies mit Rücksicht auf seine wirtschaftliche Lage zur Abwendung einer groben Unbilligkeit unabwendbar erscheint.

b) Wenn es sich um eine Restkaufgeldforderung handelt, deren Begründung nach dem 31. 12. 1918 erfolgte. In diesem Falle kann eine höhere Aufwertung als 15 Prozent verlangt werden.

c) Wenn es sich um Forderungen handelt, die auf Beziehungen zwischen unterhaltungsberechtigten und unterhaltungspflichtigen Personen beruhen, sofern für diese Unterhaltsforderungen eine Hypothek eingetragen ist.

d) Wenn es sich um Forderungen handelt, welche auf einer Auseinandersetzung zwischen Miterben, geschiedenen Ehegatten, oder Eltern und Kindern, beruhen, sofern der Gläubiger zum Kreise der Auseinandersetzungsbeteiligten oder ihren Erben gehört.

In allen Fällen a—d hat die Anmeldung bei dem zuständigen Amtsgericht zu erfolgen.

3. In allen Fällen, in denen alte Hypotheken-Pfandbriefe gegen neue eingetauscht wurden, empfiehlt es sich bei der betreffenden Hypothekenbank bis 31. 12. 24 das Aufwertungsverlangen zu stellen, sofern der Goldmarkkurs der neuen Pfandbriefe ein anderer ist als der Kurs der ursprünglichen Pfandbriefe.

Für alle anderen Ansprüche ist eine Anmeldung bis zu einem bestimmten Termin nicht vorgeschrieben.

Syndikus Dr. Kurz-Stuttgart.

Umtausch der Angestelltenversicherungskarten. Die meisten der im Jahre 1923 ausgestellten Angestelltenversicherungskarten sind zum Ende des Jahres 1924 mit Marken gefüllt und müssen aufgerechnet und umgetauscht werden. Als Umtauschstellen sind überall die örtlichen Versicherungsämter und deren Hilfsstellen zuständig, an welche die bisherigen Versicherungskarten einzureichen sind.

Die milchwirtschaftlichen Erfolge der hannoverschen Landwirtschaft im letzten Jahre haben zahlreiche auswärtige Landwirte veranlaßt, sich näher mit den besonderen Erfahrungen der hannoverschen Milchviehzüchter bekannt zu machen. Zahlreiche auswärtige Landwirte und Zuchtbeamte nahmen deshalb auch an den milchwirtschaftlichen Lehrgängen teil, die im letzten Jahre in Verbindung mit vielen Zuchtorganisationen in Hannover veranstaltet wurden. Der Andrang zu diesen Lehrgängen, die zunächst von der Landwitrschaftskammer zur Ausbildung einheimischer Landwirte veranstaltet wurden, war so stark, daß weitere Lehrgänge geplant sind, zumal diese nach den letzten Erfahrungen den Ruhm der hannoverschen Zucht in ganz Deutschland und darüber hinaus verbreiten helfen, vielen Züchtern besseren Absatz schaffen und schließlich der gesamten deutschen Milchwirtschaft dienen können.

Berlin im Zeichen der Milchschwemme. Es kommen jetzt täglich etwa 200 000 Liter Milch zu viel nach Berlin, die der Konsum bei den bisherigen hohen Preisen nicht aufnehmen kann. Die Organisation der Berliner Milchhändler arbeitet deshalb jetzt täglich mit Verlusten, die sie auf etwa 15 000 M für den Tag berechnet. Es haben daher Verhandlungen zwischen den Vertretern der Berliner Milchversorgungs-G. m. b. H. und den Vertretern der Milchlieferungsgesellschaft einerseits sowie den Vertretern der Landwirtschaftskammer andererseits zur Bildung einer Milchnotierungskommission geführt, die aus acht Mitgliedern besteht. Die vereinigten Berliner Milchhändler, die Meierei Bolle und die städtische Milchwirtschaftsbelieferung stellen zusammen vier Mitglieder, die Landwirtschaft ebenfalls. Die Kommission ist am 22. Januar zum ersten Male zusammen getreten, um den Milchpreis auf Grund gewisser Richtlinien festzusetzen. Derselbe beträgt jetzt ab 23. bis 29. Januar einschließlich, für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger 17,5 Pfg. für gekühlte Milch frei Berlin. Verbraucherpreis ab Laden 28 Pfg., Magermilch frei Berlin 5,3 Pfg., Verkaufspreis 10 Pfg. pro Liter.

Bei Anhalten der jetzigen milden Witterung wird mit einer weiteren Herabsetzung der Milchpreise gerechnet.

10 000 Mark Geldstrafe wegen Milchfälschung. Diese hohe Geldstrafe verhängte die Berufungsstrafkammer des Landgerichts 1 über einen Meiereibesitzer S., der entrahmte Milch für Vollmilch in den Handel gebracht hatte. Der Angeklagte betreibt im Nordosten Berlins eine umfangreiche Meierei und Molkerei. Die vom Hof abgehenden Milchwagen werden von

Beamten des städtischen Untersuchungsamtes häufig durch Entnahme von Stichproben untersucht. Eines Morgens erschienen die Beamten auch wieder zur Kontrolle und stellten bei der Probe fest, daß die Milch sehr dünn und entrahmt war. Bei einer Durchsuchung wurde weiterhin festgestellt, daß sich im Keller größere Mengen abgeschöpften Rahmes befanden. Darum wurde S. unter Anklage gestellt. Er behauptete nun, daß hier ein unglückliches Versehen seines Personals vorliege, denn es wäre doch wirtschaftlicher Selbstmord, wenn er angesichts der Tatsache, daß fast täglich eine Kontrolle stattfinde, derartige Verfälschungen wissentlich vorgenommen hätte. Es sei in der fraglichen Zeit im Keller Vollmilch und Magermilch bei der Bearbeitung zusammengeflossen, eine Möglichkeit, die der Sachverständige auch bestätigt. Deshalb habe er den Auftrag gegeben, diese Milch zu entrahmen, um für die Angestellten Butter herstellen zu lassen. Wahrscheinlich habe eine Angestellte infolge Verwechselung gerade diese entrahmte Milch statt Vollmilch in die Ausgabe befördert. Das Gericht kam aber zur Überzeugung von der Schuld des Angeklagten und hielt es für angebracht, die vom Schöffengericht gegen S. verhängte Strafe von 6000 ℳ auf 10 000 ℳ zu erhöhen.

Gegen dieses Urteil ist inzwischen Revision beim Kammergericht angemeldet.

Milchpreisregelung in Sachsen. Zwischen dem Dresdener Milchhandel und der Landwirtschaft ist folgende Vereinbarung über Milchpreisregelung getroffen worden. Jeder Händler bezw. jede Molkerei ist gehalten, täglich nur soviel Milch in der Zeit bis zum 31. Januar 1925 von jedem Lieferanten abzunehmen, als er im Durchschnitt pro Tag im Monat Dezember 1924 geliefert hat. Von diesem täglich gelieferten Quantum werden ¾ zum jeweils feststehenden Frischmilchpreis, also von 24 Pfg. pro Liter, frei Dresden, bezahlt, während das anderes Viertel, nur mit 20 Pfg. pro Liter bezahlt wird. Sollte also ein Landwirt nur ¾ des täglich durchschnittlich gelieferten Quantums des Dezember 1924 auch während der Zeit bis 31. Januar 1925 liefern, so erhält er ungekürzt den jeweiligen vollen Frischmilchpreis (24 Pfg. pro Liter). Liefert er über das durchschnittlich gelieferte tägliche Quantum des Dezember, so bekommt er für die überschüssige Milch nur 20 Pfg. pro Liter. — Über die Milchpreisregelung und Milchversorgung äußert sich ein Dresdener Fachmann wie folgt: Die im August vorigen Jahres erfolgte Milchpreiserhöhung bewirkte eine starke Steigerung der Milcherzeugung und eine dementsprechende erhöhte Milchzufuhr seitens der Erzeuger in die Städte. Die über die Verwertungsmöglichkeit hinausgehenden Milchpreise hatten aber weiter zur Folge, daß auch die Landmolkereien immer weniger Milch verarbeiteten und immer mehr Milch in die Städte sandten, so daß schließlich ein Überangebot an Frischmilch entstand und der Milchhandel die ihm zufließende Milch nicht mehr restlos absetzen konnte, sondern in großen Mengen mit Verlust verarbeiten mußte. Der Milchhandel sah sich deshalb bald gezwungen, die Molkereimilch allmählich abzustoßen. Die Folge hiervon war, daß viele Landmolkereien sich nunmehr an den sozialdemokratischen Konsumverein Vorwärts in Dresden wandten, der ihnen die Milch bereitwilligst abnahm und diese zwar zum allgemeinen Kleinhandelspreise, aber mit hohem Rabatt an seine Mitglieder abgab. Hierdurch erwuchs dem Milchhandel eine neue, recht fühlbare Konkurrenz. Die an den Konsumverein gelieferte Milch wurde dann von den beiden Dresdener Großmolkereien aufgenommen und diese verarbeiteten sie seit Monaten mit großem Verlust. Sie haben damit nicht nur dem gesamten Milchhandel, sondern auch den Erzeugern ein großes Opfer gebracht, denn nur durch ihr Eingreifen wurde nicht nur dem Milchhandel die preisdrückende Konkurrenz des Konsumvereins genommen, sondern es wurde hierdurch aus die weitere Auszahlung des Milchpreises an die Landwirte trotz den überreichlichen Milcheingängen ermöglicht. Sollten die Milchpreise in ihrer jetzigen Höhe bestehen bleiben, werden die Landmolkereien sich wieder gezwungen sehen, die Milch in die genügend mit Milch versorgten Städte zu liefern, und zwar, weil der Milchhandel nicht mehr aufnahmefähig ist, an die Konsumvereine, die dadurch sehr bald einen ausschlaggebenden Einfluß auf die künftige Gestaltung der Milchpreise erhalten. H.

Ausland.

Der dänische Buttermarkt in 1924. Bei erhöhter Milchgewinnung überstieg die Butterproduktion des Jahres die Rekordziffer von 110,3 Millionen Kg. in 1923 um 15 Millionen Kg. (d. h. ein Mehrertrag von ca. 80 Millionen Kronen). Als Hauptabnehmer kam neben England (70 % des Gesamtexports), nach Einführung der Rentenmark Deutschland in den Markt, während die Ausfuhr nach Frankreich, Tschechoslowakei, Belgien und Norwegen zurückging, teils auf Grund der Valutaverhältnisse, teils infolge erhöhter einheimischer Produktion dieser Länder. Die Ausfuhr in den ersten 9 Monaten (in 100 Kg.) betrug:

nach:	1924	1923	nach:	1924	1923
England	667 027	699 648	Frankreich	2 075	13 503
Deutschland	185 029	4 742	Schweiz	37 256	26 188
Norwegen	3 380	19 204	Tschechoslowak.	9 988	21 158
Belgien	2 657	17 024	U. S. A.	28 072	26 979

Die wechselnden Zufuhren von sibirischer und Koloniebutter nach England beeinflußten stark die Preisbildung. Der Durchschnittspreis des Jahres stellte sich auf 5,22½ gegen 4,40½ in 1923, wobei aber zahlreiche Schwankungen zwischen 4,09 Kronen (max. am 3. April) und 6,15 Kronen (max. am 16. Oktober) zu verzeichnen waren. Im Januar/Februar war der Markt fest bei guter Nachfrage aus England, Deutschland und U. S. A.; der britische Eisenbahnerstreik hatte zunächst wenig Einfluß, da Deutschland gleichzeitig große Mengen abnahm. Erst Mitte März erfolgte ein Zusammenbruch, und darauf langsames Ansteigen bis auf 5,08 Kronen Anfang Mai, welcher Preis zu hoch für die Jahreszeit, wieder eine Reaktion bedingte. Im Juni trat eine Besserung ein, da die haltbare Grasbutter für Verpackung in Zinn sehr begehrt war. Im Juli—August stiegen die Preise bis auf 5,74 Kronen, um danach wieder zu weichen, während im Oktober eine das Angebot weit übersteigende Nachfrage aus England und Deutschland den Preis auf die Rekordhöhe 6,15 Kronen trieb, und nur ein geringes Abflauen in den letzten Monaten zu bemerken war.

Für 1925 rechnet man mit fortgesetzt guter Nachfrage aus Deutschland und ist ferner bemüht, die Standardqualität noch zu verbessern, um erfolgreich mit der englischen Koloniebutter konkurrieren zu können.

Argentinien als Butterexporteur. Unter den butterproduzierenden Ländern, die erst seit der Kriegszeit eine Rolle spielen, steht Argentinien mit in erster Linie. In der Zeitschrift des argentinischen Außenministe-

riums findet sich hierüber eine umfangreiche Abhandlung, aus der einige Mitteilungen allgemein interessieren dürften. Wohl kann man Argentinien im Hinblick auf den Butter- und Käseexport nicht mit Neu-Seeland oder Australien auf eine Stufe stellen, aber immerhin hat das Molkereiwesen in Argentinien seit 10 Jahren etwa einen derartigen Aufschwung bekommen, daß alle am Weltbuttermarkt interessierten Länder alle Veranlassung haben, diese Entwicklung eifrig zu verfolgen, umso mehr, als dieses Land heute auf dem europäischen und insbesondere auf dem Londoner Markt eine Rolle zu spielen beginnt.

Die Anzahl der argentinischen Molkereien hat sich in den letzten 20 Jahren verzehnfacht. Die Produktion hat sich freilich nicht in dem gleichen Umfange vermehrt. Vor 1894 führte Argentinien überhaupt keine Butter aus. Wenn auch Mitte der 90er Jahre der Buttereport aus Argentinien langsam anfing, so hatte er doch bei Ausbruch des Weltkrieges noch keinen Umfang von Bedeutung erlangt. Argentiniens Butterexport betrug 1914 nur 3,4 Millionen Kg., stieg aber dann in schnellem Tempo und stellte sich für 1923 auf 25 Mill. Kg. Im Vergleich zu der Größe des Landes von 2,9 Mill. Quadratkilometer ist dieser Butterexport von 25 Mill. Kg. noch äußerst gering. Das liegt daran, daß nur ein kleiner Teil des Landes für die Milchviehhaltung überhaupt in Frage kommt. Der nördliche Teil des Landes hat ein zu heißes Klima und zu große Sumpfstrecken, während der westliche und der südliche Teil zu gebirgig und zu trocken ist. Als das eigentliche Meiereiland Argentiniens kommen lediglich in Frage die Provinz Buenos Aires, Santa Fe, Entre Rio und Cordoba, die alle an der Ozeanseite des Landes liegen.

Die Anzahl der Molkereien und Käsereien stieg von 324 im Jahre 1903 auf 2846 am Jahre 1917. Diese Angaben kommen den tatsächlichen Verhältnissen ziemlich nahe. Andere Statistiken, welche die Zahl der Molkereien mit 3500 und mehr angeben, rechnen die Rahmstationen der einzelnen Molkereibetriebe als selbständige Molkereien. Es gibt rund 1600 solcher Rahmstationen. Es ist daher am zuverlässigsten, die Entwicklung des argentinischen Molkereiwesens auf Grund der Produktionsstatistik zu verfolgen. Die Butterproduktion betrug 1913 nur 8,8 Mill. Kg., stieg in 1915 auf 10 Mill. Kg., in 1919 auf 25,5 Mill. Kg. und darf für 1923 auf rund 35 Mill. Kg. geschätzt werden. Der Export entspricht fast in seinem Wachstum der steigenden Erzeugung. In den Jahren 1903—1915 betrug der Butterexport jährlich 4,6 Mill. Kg. Nachstehende Tabelle zeigt, daß der argentinische Butterexport seit 1916 in starkem Steigen begriffen ist. Er betrug 1916 5,6 Mill. Kg., 1917 9,8 Mill. Kg., 1918 18,8 Mill. Kg., 1920 18,0 Mill. Kg., 1923 25,0 Mill. Kg.

Gleich den anderen überseeischen Agrarstaaten ist Argentinien lebhaft und nicht ohne Erfolg bestrebt, den Export an Käse stark zu steigern. Bis 1918 hatte der Käseeport Argentiniens auf dem Weltmarkt gar keine Bedeutung. Im Jahre 1919 hat Argentinien jedoch 10 Mill. Kg. Käse exportiert. Ist auch dieser Export seither wenig gestiegen, so liegt durchaus die Möglichkeit vor, daß Argentinien einen erheblich höheren Käseexport erreichen wird. Auch für den Export von Kasein verspricht man sich eine Zukunft. Die natürlichen Verhältnisse des Landes und die günstigen Bedingungen für die gerade für Milchvieh in Frage kommenden Futterpflanzen lassen alle Möglichkeiten offen, daß Argentinien in nächster Zukunft berufen sein kann, eine führende Rolle auf dem Welt-Buttermarkt zu spielen. Um dieses zu erreichen, muß aber ein erhöhtes Gewicht auf die Qualität gelegt werden. Hier ist noch vieles zu machen. N. Petersen.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei Seltmanns, G. m. b. H., Seltmanns, Gemeinde Weitnau. Das Stammkapital ist von 20 000 Papiermark auf 20 000 Reichsmark umgestellt.

„Linda“, Gesellschaft für kondensierte Milch und Kindermehl m. b. H., Hauptniederlassung Rickenbach, Gemeinde Reutin, Zweigniederlassungen Kempten und Berlin. Dr. Walter Preiswerk ist als Geschäftsführer ausgeschieden. Weiterer Geschäftsführer: Kaufmann Hans Riggenbach, Bühlowstraße 56 (allein vertretungsberechtigt).

Molkerei-Genossenschaft e. G. m. b. H., Hindenburg O.-S. Die Liquidation ist beendet, die Firma erloschen.

Molkerei-Genossenschaft Oelkofen, e G. m. b. H., Oelkofen. Zweck der Genossenschaft ist die möglichst vorteilhafte Verwertung der von den Genossenschafts-Mitgliedern erzeugten Milch durch gemeinsamen Geschäftsbetrieb. Der Geschäftsanteil beträgt 20 R.-M. Die Höchstzahl der Geschäftsanteile für ein Mitglied ist auf fünf festgesetzt. Die Haftsumme beträgt 100 R.-M. für jeden erworbenen Geschäftsanteil.

Molkerei-Genossenschaft Orxhausen, e. G. m. b. H. zu Orxhausen. Durch Beschluß der Generalversamlung vom 17. Dezember 1924 ist die Genossenschaft aufgelöst. Liquidatoren sind die Vorstandsmitglieder Albert und August Bestian und Karl Wächter.

Erste Hamburger Rahm- ,Eis- und Eiskrem-Fabrik Ude & Stephan, Hamburg. Gesellschafter:Friedrich Christian Uhde zu Bramfeld, und Joachim Arthur Erdmann Stephan zu Hamburg, Kaufleute. Die offene Handels-Gesellschaft hat am 18. Dezember 1924 begonnen.

Molkerei-Genossenschaft Benningerhöf, e. G. m. u. H. in Benningerhöf, A.-G., Memmingen. Das Statut wurde am 28. November 1924 begonnen.

Milchzentrale des Landkreises Bochum, G. m. b. H., Bochum. Gegenstand des Unternehmens ist die Verteilung und Verarbeitung der in den Landkreis Bochum eingeführten Milch und sonstiger Molkereiprodukte. Geschäftsführer sind: Dr. Josef Schwermann, Bochum, kaufmännischer Beamter Wilhelm Berke, Altenbochum, Milchrevisor Heinrich Fischer, Uemmingen. Gesellschaftsvertrag vom 28. November 1924. Die Gesellschaft endet am 30. April 1928.

Allgäuer Molkereiindustrie Ottmar Herz, A-G. in Sonthofen i. Allg. Georg Unglert als Vorstand ausgeschieden. Neue Vorstandsmitglieder: Albert Herz und Ludwig Krauß, Kaufleute in Sonthofen. Gesamtprokura Albert Herz und Ludwig Krauß erloschen.

Albert Specht, Dampfmolkerei A.-G., in Schwansdorf, Kreis Marienburg. Die Aktien-Gesellschaft ist durch Generalversammlungsbeschluß vom 27. Oktober 1924 aufgelöst. Der bisherige Vorstand, Kaufmann Albert Specht in Schwansdorf ist zum Liquidator bestellt.

Anton Bienert, Würzburg. Inhaber: Anton Bienert, Kaufmann in Würzburg. Geschäftszweig Molkereigeschäft.

Josef Fafflock, Dampfmolkerei und Mühle, Gnarenburg. Inhaber Molkereibesitzer Josef Fafflock , ebendaselbst.

Zentral-Molkerei Donaumoos in Zell, Inhaber Paul Schauder. Sitz: Zell bei Neuburg a. D. Inhaber Paul Schauder, Molkereitechniker

in München, Plinganserstr. 35/0. Prokurist ist Wilhelm Müller, Molkereifachmann in Neuburg a. D.

Dampfmolkerei Piskowitz b. Lommatzsch, **Hugo Baensch in Piskowitz** bei Lommatzsch. Inhaber Molkereibesitzer Gustav Baensch in Piskowitz bei Lommatzsch.

Molkerei Rückersdorf, Kreis Sprottau, G. m. b. H. Fabrikbesitzer Georg Sindermann in Mallmitz ist als Geschäftsführer ausgeschieden und Prokurist Theodor Vogt in Mallmitz an seine Stelle gewählt worden.

Dampfmolkerei Creglingen, e. G. m. b. H. Die Genossenschaft hat sich aufgelöst.

Molkerei-Genossenschaft Füssen, e. G. m. u. H. in Füssen. Firma nun: **Darlehnsverein Füssen, e. G. m. u. H. in Füssen.**

Fr. Elfriede Stolzenberg in Ehrang. Handlung in sämtlichen Molkerei-Produkten. Inhaberin Frau Elfriede Stolzenberg.

Versandhaus Holstein. Meiereibutter O. Sager sen. Meldorf.

Kölner Meierei vereinigter Landwirte, G. m. b. H., Köln. Das Stammkapital ist umgestellt auf 264 000 Reichsmark.

Konkurse. Milcheinkaufs-Genossenschaft Stettin e. G. m. b. H. in Stettin. Verwalter: Kaufmann Otto Bortowski in Stettin. Anmeldefrist bis 24. Februar 1925. Erste Gläubigerversammlung 11. Februar 1925, vormittags 11 Uhr. Prüfungstermin am 9. März 1925, vormittags 10 Uhr.

Alfred Stragies, Käsegroßhandlung in Insterburg. Anmeldefrist bis 4. Februar; Gläubigerversammlung 18. Februar.

Aldenhovener Dampf-Molkerei und Käsefabrik **Moritz Goebel in Aldenhoven.** Anmeldefrist bis 1. Februar. Gläubigerversammlung am 11. Februar.

In dem Konkurse über das Vermögen des Kaufmanns **Paul Lemke,** Inhaber eines Molkerei-Bedarfsartikel-Geschäftes in **Mohrungen** soll eine Abschlagsverteilung erfolgen. Dazu sind 13 000 Mark verfügbar. Zu berücksichtigen sind 1278,65 Mark bevorrechtigte und 67 835,36 Mark nicht bevorrechtigte Forderungen.

Sprechsaal

Ueber die Konzessionierung des Milchhandels. In Nr. 103 der Hildesheimer Molkerei-Zeitung nimmt Herr Fr. Michael Krohn Stellung zu meinen Ausführungen über die Konzessionierung des Milchhandels. Herr Krohn geht hierbei von der Voraussetzung aus, daß die Molkereifachleute an einer Fachausbildung der Milchhändler kein Interesse haben, im Gegenteil durch sie geschädigt würden. Diese Auffassung ist m. E. irrig. Bei der Versorgung der Großstädte sind Landwirt, Molkereifachmann und Händler auf innige Zusammenarbeit angewiesen. Während der Landwirt die Milch produziert, sind die Molkereien, auswärts wie auch in dem Stadtgebiet gelegen, für die Heranschaffung und Verarbeitung der Milch tätig. Dem Händler fällt die Aufgabe zu, die Ware an den Verbraucher zu verteilen. Liegt es nun im Interesse der Milchversorgung und damit auch im Interesse der Molkereien, daß ein Glied in der Kette Landwirt — Molkereifachmann — Händler von Fachkenntnissen ferngehalten wird? Im Gegenteil, die vom Landwirt und Molkerei pfleglich behandelte Milch wird durch Unwissenheit und Unzuverlässigkeit des Händlers u. U. in ihrer Qualität herabgemindert, was zweifellos nicht im Interesse der Molkereien liegt. Ich gebe zu, daß ein Teil der Händlerschaft unter Umgehung der Molkereien direkt vom Landwirt Rohmilch bezieht. Ich glaube aber, daß das Publikum allmählich, wenn es erst einmal die Vorzüge der Molkereimilch kennengelernt hat, und wenn erst einmal die Verabreichung von Flaschenmilch weitere Verbreitung gefunden hat, was ohne Zweifel kommen wird und kommen muß, daß dann der Verbraucher bald auf die vielfach verschmutzte und auch sonst mitunter wenig einwandfreie, direkt bezogene Rohmilch verzichten wird.

Es ist traurig, daß in manchen Städten die von Hern Krohn geschilderten Zustände herrschen. Die Konzessionierung dafür verantwortlich zu machen, ist völlig unbegründet. Ist daran nicht gerade die Unwissenheit, der alten, nicht neu konzessionierten Händler wenigstens teilweise schuld? In der kurzen Zeit des Bestehens der Konzessionierung schon jetzt umwälzende Erfolge zu erwarten, wäre verfrüht. Trotzdem hat in Frankfurt a. Main die Konzessionierung in mancher Hinsicht Gutes gezeitigt. Ich denke an die Milchverkaufsräume, die jetzt zum größten Teil den Anforderungen des Publikums entsprechen dürften. Unzuverlässige Elemente sind vom Handel ferngehalten worden, was sicherlich im Interesse der Milchversorgung liegt. Wünschenswert wäre, daß dem Hygieniker in Zukunft ein größerer Einfluß auf die Konzessionierung gegeben würde, damit die Milchversorgung vom gesundheitlichen Standpunkte aus auf eine höhere Stufe gestellt sich weiter entwickelt.

Zum Schlusse möchte ich nochmals darauf hinweisen, daß m. E. bei einer geregelten, einwandfreien Milchversorgung der vorgebildete Verteiler ebensowenig zu entbehren ist, wie der Molkereifachmann.

Dr. R. Strohecker, Nahrungsmittelchemiker am Universitäts-Institut für Nahrungsmittel-Chemie Frankfurt a. Main.

Kühlanlage. Wir beabsichtigen für unseren Molkereibetrieb eine neuzeitliche, moderne Kohlensäure-Kühlanlage anzuschaffen. Verarbeitet werden im Sommer ca. 6—7000 Liter Milch auf Butter. Es würden also täglich 1000 bis 1200 Liter Rahm von + 14 bis auf ca. + 4 Grad Cels. sowie ein dem Butterquantum entsprechend großer Raum zu kühlen sein. Da wir das wenige Brunnenwasser, das uns zur Verfügung steht, zum Waschen der Butter usw. gebrauchen, so müßten wir für die Kühlanlage Flußwasser, das im Sommer 16—18 Grad Cels. hat, verwenden. An Kraftmaschinen sind vorhanden: 2 Dampfkessel mit 12 und 16 qm. Heizfläche, 1 10 PS. Dampfmaschine und ein 7½ PS. Elektromotor. Von Reisevertretern unserer bekannten Molkereimaschinenfabriken ist uns eine Anlage von 12 000 Kalorien empfohlen worden, wozu unsere Dampfmaschine, die außerdem noch die andern Maschinen mit anzutreiben hätte, genügen soll, was uns jedoch sehr fraglich erscheint.

Ist ein liegender Kompressor einem stehenden vorzuziehen, und worin besteht evtl. ein Vorzug? Molkerei N.

Antwort. Leider ist die Anfrage der Molkerei N. zu allgemein gehalten und nicht angegeben, welche Maschinen usw. von den angegebenen Kraftquellen, einer 10 PS. Dampfmaschine und einem 7½ PS. Elektromotor, betrieben werden, um danach beurteilen zu können, wieviel an Kraft für den Betrieb einer Eismaschine usw. übrig bleibt. Es wäre richtiger gewesen, wenn die Molkerei N. angegeben hätte, welche und wieviel Molkereimaschinen vorhanden und in Betrieb sind und ob evtl. noch ein Nebenbetrieb, etwa Schrotmühle, wie es den Anschein hat, von der zur

Verfügung stehenden Kraftquelle gespeist wird. Da dies leider nicht geschehen ist, so muß ich mich darauf beschränken, die Kraft anzugeben, welche zum Betrieb einer Eismaschine nötig ist und wird es Sache der Molkerei N. sein, festzustellen, ob danach die vorhandene Kraftquelle genügt oder nicht. Sollte dieselbe nicht genügen, so müßte evtl. der vorhandene Elektromotor verkauft und ein größerer an seine Stelle gesetzt werden. Ich schicke voraus, da eine Molkerei in Frage kommt, daß nur die Aufstellung einer Kohlensäure-Eismaschine in Betracht gezogen wird, da diese Maschinen wegen ihrer Geruchlosigkeit für einen Molkereibetrieb unbedingt den Vorzug verdienen.

Für einen Betrieb von 6—7000 Liter Milch wäre ein liegender Kompressor mit einer stündlichen Leistung von 14—15 000 Kalorien nötig, um die angegebene Rahmmenge von 1000 bis 1200 Liter von Wassertemperatur auf eine Temperatur von ungefähr + 4 Gr. Celf., welche die günstigste ist, abzukühlen, nebenher eine gewisse Menge Eis zu bereiten und einen Kühlraum für die angegebene Buttermenge von 6—8 qm. zu kühlen bei einer Wassertemperatur von + 16—18 Gr. Celf. Eine derartige Kühlmaschine würde eine Kraft von ungefähr 7 PS. erfordern. Infolge der verhältnismäßig hohen Wassertemperatur von 16—18 Grad Celf. muß meines Erachtens eine Eismaschine von 14—15 000 Kalorien genommen werden, es würde z. B. eine solche von 12 000 Kalorien nicht in Betracht kommen, da mit der kleineren Eismaschine länger gearbeitet werden müßte und auf diese Weise die bei der Anschaffung ersparten Kosten im Laufe der verlängerten Betriebszeit doppelt an Brennmaterial, Verschleiß usw. zugesetzt würde. Im allgemeinen werden zu den angegebenen Kompressoren von 14—15 000 Kalorien Refrigatoren oder Eisbildner von 18 Zellen geliefert mit einem Soleinhalt von 2200 Liter. Jede Eiszelle liefert eine Stange Eis im Gewicht von 12,5 Kg., mithin würden in dem Eisbildner in 6 Stunden, welche Zeit erforderlich ist, um die eingezogenen 18 Zellen zum Gefrieren zu bringen, 225 Kg. Eis erzeugt werden. Da in dem angezogenen Betriebe nach meine Schätzung täglich höchstens 50—100 Kg. Eis benötigt würden, so würde diese Kältequelle zum Teil für andere Zwecke Verwendung finden können. Für den Kühlraum oder Butterlagerraum kommt im Mittel eine Temperatur von +2—4 Grad Celf. in Betracht und würde diese Temperatur von der ausführenden Firma zugrunde gelegt werden müssen. Bei Anlage eines guten, leistungsfähigen Kühlraumes muß vor allen Dingen auf gute Isolierung Rücksicht genommen werden. Die Wände sind am besten mit Korksteinplatten von 10—12 Ztm. Stärke zu isolieren und die Innenwände des Kühlraumes praktisch mit Kacheln zu bekleiden, der Fußboden mit Mettlacher Fliesen zu belegen. Die Eingangstür ist ebenfalls zu isolieren und die Türkanten mit Filzstreifen in Stärke der Tür zu benageln und der Kühlraum selbst mit einem kleinen Ventilator mit einer Leistung von ungefähr 8 qm. pro Minute zu versehen, um die Luft des Kühlraumes erneuern zu können, da durch Erneuerung der Luft die Kühlfähigkeit des Kühlsystems erhöht wird. Um evtl. dem Kühlraum, besonders wenn er in einem dunklen Raum angelegt wird, Licht zuzuführen, empfiehlt es sich, in einer Wand des Kühlraumes in Größe eines kleinen Fensters Glasprismen einzubauen. Was nun die Wahl betrifft, ob ein liegender oder stehender Kompressor genommen werden soll, so dürfte dies wesentlich von den Platzverhältnissen abhängen. Beide Ausführungen haben ihre Vorteile und Nachteile. Ein stehender Kompressor läßt sich für gewöhnlich günstiger aufstellen, wenn die Platzverhältnisse knapp sind, weil für denselben nur ein Raum von ungefähr 1½ qm. Grundfläche nötig ist, wohingegen ein liegender Kompressor ungefähr 4 qm. erfordert. Im allgemeinen ziehe ich die liegenden Kompressoren den stehenden vor, weil alle Teile derselben übersichtlicher angeordnet und leichter zugänglich sind.

Nicht unerwähnt möchte ich noch lassen, daß ein stehender Kompressor von ungefähr 12 000 Kalorien eine Kraftquelle von 5 PS., ein Kompressor von ungefähr 8000 Kalorien 3,5 PS. und ein Kompressor von ungefähr 6000 Kalorien 2,5 PS. erfordert. Eine Kohlensäure-Eismaschine mit liegendem Kompressor von 14—15 000 Kalorien mit Kühlraumisolierung würde heute ungefähr 8—9000 ℳ kosten, eine solche mit stehendem Kompressor von ungefähr 12 000 Kalorien mit Kühlraumisolierung dürfte Mk. 1000 billiger sein. Ich habe in meiner Praxis sowohl mit Eismaschinen mit liegendem Kompressor als auch besonders während meiner Tätigkeit in Ostpreußen als Direktor der „Milchindustrie Friedland und Nebenbetriebe" mit solchen mit stehenden Kompressoren vom Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf, gearbeitet und bin mit beiden Arten sehr zufrieden gewesen, möchte aber doch wie schon einmal erwähnt, aus den angeführten Gründen den Eismaschinen mit liegenden Kompressoren den Vorzug geben.

G. Langheinrich, Berlin.

Harte und trockene Tilsiter Käse. Durch den Artikel „Über Käsefehler ihre Ursache und Verhütung" vom 11. September 1924 wurde ich auf den Gebrauch von Kalisalpeter gegen das Blähen des Tilsiter Käses, welches sich hier in letzter Zeit das ganze Jahr hindurch bemerkbar macht, aufmerksam gemacht. Auf den Rat, welchen ich durch die Molkerei-Zeitung erhielt, verwende ich 40 Gr. Kalisalpeter auf 100 Liter Käsemilch mit dem Erfolg, daß das Blähen aufhörte; es stellte sich aber sofort wieder ein, sobald versuchsweise der Salpeterzusatz unterblieb. Ebenso trat Blähung ein, sobald er Salpeterzusatz verringert wurde.

Es wird hier nur Tilsiter Halbfettkäse hergestellt, und zwar nur aus ausgesucht frischer und einwandfreier Milch. Die Vollmilch, von der die nötige Magermilch stammt, läuft kalt durch den Separator. Die Milch wird bei 35° C. eingelabt und der Bruch auf 38° C. nachgewärmt. Die Arbeit im Kessel verläuft normal und wird der Käse von 24 Stunden viermal trocken gesalzen. Der Käse wird gut im Teig und Lochung, wie überhaupt auch der ganze Reifungsprozeß normal verläuft.

Soweit ist alles gut, aber der Käse wird, je weiter der Reifungsprozeß vorschreitet, hart und trocken.

Ich wollte nun gebeten haben, mir in dieser Sache einen Rat zu geben. Möglich ist, daß der Käsekeller vielleicht zu warm (Dampfheizung) gewesen ist. Ich habe sonst bei 16—18 Grad Celf. mit gutem Erfolg Käse reifen lassen, der in derselben Weise aber ohne Salpeter hergestellt war. Jetzt lasse ich ihn bei 12—14 Grad reifen, es scheint aber, als ob damit Übel auch nicht beseitigt wird.

Molkereigenossenschaft Sch.

Antwort: Soweit man sich aus Ihrer Anfrage ein Bild von Ihrer Tilsiter Käserei machen kann, scheint es festzustehen, daß namentlich Ihre Arbeit am Käsekessel der Grund Ihres Fehlers ist. Da Sie aber sonst (Ihrem Schreiben nach) immer einwandfreie Käse hergestellt haben, so käme event. noch eine zu trockene Lagerung in Frage. Sie gehen mit einer Einlabungstemperatur von 35 Gr. und einer Nachwärmetemperatur von 38 Gr. C. über die höchst zulässige Grenze um einige Grade hinaus.

Namentlich die Einlabungstemperatur von 35 Gr. C. ist bei Tilsiter Halbfettkäse viel zu hoch; die richtige Temperatur dürfte 30—32 Gr. C. sein. Wahrscheinlich ist der Bruch ein bischen zäh, so daß sich leicht Molkennester bilden, wodurch sich z. T. auch das Blähen der Käse erklären ließe. Doch dafür können auch noch andere Ursachen in Frage kommen, die hier jedoch nicht weiter angeführt werden sollen.

Gehen Sie vor allen Dingen erst einmal mit der Einlabungswärme auf 30—32 Gr. C. herunter und wärmen Sie dann auch nicht ganz so hoch nach. Gegen das Salzen Ihrer Käse ist einzuwenden, daß es viel zu schnell erfolgt; 2 Tage kann und sollte dasselbe dauern.

Die Wärme im Reifungsraum sollte jetzt etwa 14—16 Gr. C. betragen, jedoch ist auch die von Ihnen gewählte Temperatur noch als günstig zu bezeichnen. Ich glaube jedoch, daß Ihr Keller zu trocken ist. Die Luftfeuchtigkeit muß bei Tilsiter Käse ziemlich hoch sein, etwa 90—95 Gr., was Sie mittels eines Feuchtigkeitsmessers feststellen müßten. Haben Sie eine zu große Trockenheit im Keller festgestellt, so wäre der Fußboden wiederholt zu besprengen, Gefäße mit Wasser aufzustellen oder dergl.

Richten Sie Ihr besonderes Augenmerk also zuerst einmal auf die beiden hauptsächlich hervorgehobenen Punkte und versuchen Sie in diesem Sinne sich Ihres Fehlers zu erledigen. W. N.

Das Anbrennen der Milch. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 5.)

I.

Diese Frage ist leider, was bei den Fragestellern so oft vorkommt, nicht genau genug gestellt, um die Ursachen des Anbrennens genau erkennen zu können. Aus der Frage geht nicht hervor, ob die Milch, welche zum Verkauf gelangt, roh abgegeben oder vorher pasteurisiert resp. dauererhitzt wird. Der Fragesteller R. in B. sagt nur „stets gut gekühlt und auf Säuregrad untersucht". Das Erstere ist meines Erachtens beim Milchverkauf selbstverständlich, beim Letzteren vermisse ich die Angabe der event. im Mittel festgestellten Säuregrade, um nach dieser Angabe Schlüsse ziehen zu können. — Unter der Voraussetzung, daß in Ihrem Betriebe sowohl wie bei den Verkaufsstellen in Punkto Sauberkeit alles in Ordnung ist, Sie also von der Annahme der Milch von den Lieferanten bis zur Abgabe an die Abnehmer in milchhygienischer Beziehung, unter der Annahme des Rohmilchverkaufs, nichts versäumt haben, so können m. E. nur zwei Punkte in Betracht kommen. Entweder liegt die Schuld des Anbrennens bei den Milchlieferanten oder bei den Abnehmern. Entweder senden die Ersteren bewußt oder unbewußt Milch mit zur Molkerei, die trotz Kühlung Ihrerseits das Anbrennen (die Eiweißgerinnung) begünstigt, wie Beestmilch, Milch von euterkranken Kühen usw., welches auf den ersten Blick nicht zu ersehen ist, oder die Abnehmer, in diesem Falle die Hausfrauen, haben die Schuld, indem dieselben ebenfalls bewußt oder unbewußt, die gekaufte Milch nicht vorschriftsmäßig behandeln, d. h. das reine Gefäß vor der Füllung nicht mit kaltem Wasser ausspülen und die Milch sofort nach Rückkehr in die Wohnung in ebenfalls mit kaltem Wasser ausgespültem Kochtopf oder Kasserolle auf lebhaftem Feuer unter beständigem Umrühren aufkochen, statt dessen die Milch längere Zeit in der warmen Küche oder gar auf dem Herd stehen lassen und dadurch der Säuerung sowie Anbrennung Vorschub leisten, und versäumen, die Milch schnell auf lebhaftem Feuer, unter stetem Umrühren aufzukochen, sondern auf zu schwachem Feuer versuchen, die Milch ohne Umrühren aufgekocht zu bekommen. Hierbei setzt die Milch Käsestoff am Boden ab und brennt dadurch schließlich an. Um diesen event. berechtigten Klagen zu begegnen, rate ich, die für den Verkauf bestimmte Milch der Dauererhitzung auf 63 Gr. C. zu unterwerfen. Bei derselben wird die Milch in einem Pasteur auf 60 Gr. C. vorgewärmt, gelangt dann in die Dauererhitzungswanne, wo sie 30 Minuten lang auf 60—63 Gr. C. gehalten wird. Nach Verlassen der Dauererhitzungswanne wird sie über einem, mit einem Schutzmantel versehenen Kühler abgekühlt. Durch die Dauererhitzung behält die Milch den vollständigen Charakter der Rohmilch, d. h. die Aufrahmungsfähigkeit der Milch, die Vitamine, die Enzyme (Katalase, Reduktase u. a.) bleiben erhalten, der Kochgeschmack und die Eiweißgerinnung werden vermieden. Es werden bei der Dauererhitzung nur die schädlichen Keime getötet, und die Fehler der früheren Dauererhitzung überwunden. Die Apparate hierzu erhalten Sie in jedem größeren molkereitechnischen Geschäft. G. Langheinrich, Berlin.

II.

Das Anbrennen der Milch im Haushalt kommt sehr leicht dann vor, wenn die Milch vorher hocherhitzt gewesen ist. Bei der Hocherhitzung gerinnt das Albumin und dieses setzt sich in der aufs Feuer gestellten Milch allmählich an die Topfwandungen an, weil es in der durch die Wärme entsprechend dünnflüssiger gewordenen Mnlch leicht zu Boden sinkt. Solche Erscheinungen findet man sehr oft auch bei dauererhitzter Milch, wenn diese zu lange bei zu hoher Temperatur gehalten wurde. Das Albumin ist sehr empfindlich und gerinnt auch bei niedrigeren Temperaturen als 76 Gr. C., wenn diese längere Zeit einwirken können.

Wenn jedoch bei ganz frischer Milch ein Anbrennen festgestellt wird, so trägt die betr. Hausfrau, der das Malhör passiert, die Schuld. Milch muß beim Aufkochen eben dauernd umgerührt werden, weil sie sonst ebenso wie die vorher hocherhitzte Milch durch zu Bodensinken des ausgefällten Albumins, das sich an den Topfwandungen, wie eben schon gesagt, festsetzt, eine erst schleimige, dann feste Schicht bildet, die „anbrennt" und nun den dabei sich entwickelnden üblen Geruch und Geschmack der Milch mitteilt. Dr. Fr.

III.

Nach meiner Erfahrung tritt dieser Fehler fast immer im Spätherbst auf und verschwindet sehr oft nach kürzerer oder längerer Zeit wieder von selbst. Gewöhnlich stellt sich der Fehler bei starker Rübenblätterfütterung, sauren Rübenschnitzeln und bei Anlieferung der Milch, welche von altmelkenden Kühen stammt, ein. Um der Sache auf den Grund zu gehen, ist es ratsam, von den verschiedenen Lieferanten Proben zu entnehmen, ungefähr ½ bis 1 Liter, und jede Probe einzeln in einem gut emaillierten Kochgeschirr auf Herdfeuer oder Gasflamme aufzukochen. Gewöhnlich findet man auf diese Weise den betreffenden Lieferanten heraus und kann der Ursache näher auf den Grund gehen. Ich habe bei Untersuchung der einzelnen Kühe schon solche angetroffen, welche kranke Euter hatten, deren Milch einen salzigen Geschmack hatte und beim Kochen anbrannte. Aber nicht nur die Milch von solchen und altmelkenden Kühen kann die Ursache sein, sondern auch solche Milch von frischgekalbten Kühen, deren Euter sich noch in geschwollenem Zustande befinden. Da es bei Frischmilchverkauf schwer hält, die fehlerhafte Milch ständig auszuscheiden, habe ich einen anderen Weg beschritten. Ich habe meiner Kundschaft angeraten, die Milch

nicht über direktem Feuer aufzukochen, sondern die Blech- oder Emaillekanne, worin ja gewöhnlich die Milch geholt wird, in einen Kochtopf mit heißem Wasser zu stellen und darin eine viertel bis eine halbe Stunde stehen zu lassen. Um eine richtige Erhitzung durchzuführen, ist die Milch während dieser Zeit 1 bis 2 mal durchzurühren. Bei diesem Verfahren ist ein Anbrennen ganz ausgeschlossen und jeder wird staunen, wie angenehm süß der Geschmack der Milch ist und wie viel länger sich dieselbe süß erhält. Sehr viele meiner Kunden haben mir gedankt, daß ich ihnen dieses Verfahren empfohlen habe, denn wie sie versichern, fällt nicht nur das lästige und schwierige Reinmachen der Kochtöpfe fort, abgesehen von dem häßlichen Geruch, der sich oft im ganzen Hause bemerkbar macht, sondern alle sind entzückt über die Haltbarkeit und den reinen süßen Geschmack der auf diese Weise erhitzten Milch. Ein Abkühlen der Milch nach der Erhitzung ist nicht einmal nötig, außer in der heißen Jahreszeit. Die jetzt vielfach empfohlene Dauererhitzung ist ja im Grunde genommen nichts anderes. Auch hierbei genügt eine Erhitzung auf 60—70 Gr. C. vollständig, wenn die Milch dieser Temperatur 20—30 Minuten ausgesetzt wird. Ich habe auch Magermilch, welche zum Verkaufe bestimmt war, stets nur in Zylindergefäßen oder Milchkannen eine gewisse Zeit ins kochende oder heiße Wasser gestellt und hat sich auch diese 2—3 Tage süß erhalten, ohne den unangenehmen Kochgeschmack aufzuweisen, während andere Milch, die der Erhitzung nicht ausgesetzt war, schon nach kurzer Zeit sauer wurde. Kleinere Portionen, wie sie im täglichen Haushalt für Erwachsene wie für Kinder gebraucht werden, können mit Leichtigkeit durch Erhitzen mit heißem Wasser, wie oben beschrieben, haltbar gemacht werden, ohne daß die Milch dabei anbrennt. M. in K.

Berichtigung. Der in Nr. 7, Seite 131 der Molkerei-Zeitung von Herrn Gustav Borchers, Molkereidirektor, Bockenem erschienene Artikel wurde versehentlich mit Gustav Borchers, Molkereidirektor, Lamspringe unterzeichnet. Es muß also heißen: . . . . . . Bockenem.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Kochkäse. Ich bitte Kollegen, welche in der Herstellung von Kochkäse Erfahrung haben, um Beantwortung nachstehender Fragen:

1. Rentiert sich die Herstellung von Kochkäse in Dosen.
2. Wieviel verkaufsfähigen Kochkäse erhält man aus 1000 Liter.
3. Welches ist die beste Herstellungsweise.

Bemerken möchte ich, daß ich Kochkäse wohl schon im kleinen, nicht aber im großen hergestellt habe. H.

Union-Kugellager-Kraftzentrifugen. Zwecks Verkauf der bekannten Union-Kugellager-Kraftzentrifugen in der Provinz Hannover und Umgebung wurde Anfang Januar dieses Jahres in Hannover eine Gesellschaft unter der Firma Jotak, G. m. b. H., Hannover gegründet. Die Geschäftsführer derselben sind die Herren Paul John und Karl Tackmann, daher der Name Jotak. Da beide Herren schon seit langen Jahren in der Molkereimaschinenbranche tätig waren, so kann man dem neuen Unternehmen Vertrauen entgegenbringen. Wie wir hören, führt die Jotak sämtliche Molkereimaschinen und Geräte, sowie sehr preiswerte Milchkannen und unterhält ein molkereitechnisches Büro. Eine Besichtigung der Ausstellungsräume ist zu empfehlen.

Bedeutend haltbarer als andere Farben: „Die Branth's Schutzfarben haben wir in unserem Betriebe sowohl in feuchten als auch in trockenen Räumen verwendet, für Wandanstriche, Maschinen, Bassins usw. Die Branth's Schutzfarben zeichnen sich vor allen anderen dadurch aus, daß sie **bedeutend haltbarer** sind. Wir bitten, uns nun auch von Ihrer Fußboden-Emaille zu senden . . ." gez. Molkereigenossenschaft D. (Rheinl.) Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. B. Branth, Hamburg 8**, gegründet 1887. Weitere neue Anerkennungen erscheinen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tücht. Fachmann

sucht, gest. a. gute Zeugn., Stellung a. **Verwalter** zu bald od. spät. Selbiger ist verheir., ohne Anhang, u. mit all. im Betriebe vorkom. Arb. gut vertraut, kann bis 2000 ℳ Kaution stellen, auch führt er Reparat. m. eig. Werkzeug aus. Nur reelle Angeb. m. Geh.-Ang. unter **K. H. 1479** durch diese Zeitung.

Aelterer Molkereifachmann
sucht z. belieb. Antr. Stelle in Tils. Käs., Gutskäs od. sonst. Vertr.-Post. Ang. erb. **Gust. Wiersbowen** b. Gr.-Czymochen, Kr. Lyck, Ostpr. (1484

Tausch!
Molkerei-Verwalter
einer Gen.-Molk., beschränkt. Betr., von 2 Millionen Liter, möchte bes. Umstände wegen mit Kollegen in gleicher oder ähnl. Stellung tausch. Prov. Pommern od. Brandenburg bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Angebote mit näheren Angaben erbitte unt. **Tausch 1537** an diese Ztg.

Molkerei-Verwalter
in all. Zweig. d. Molkereifaches best. erfahr., sucht, gest. auf gute Zeugn. u. Empfehl., z. bald. Antr. Stelle. Auf jetzig. Stelle bereits 9 Jahre tät. Ang. erb. **Fritz Buhr, Eutin,** Ihlpohl 8. (1520

Jg. Mann, 25 J., sucht z. bald Stell. in Molkereibetr., am liebsten in größ. Stadt, als

Buchhalter

od. ähnl. Posten. Mit Milchann. usw. vertr., ebenf. m. sonst vorkom. Büroarb. (Stenogr., Schreibmasch.), a. in Landesprod.-Branche bewand. Angeb. u. **1377** an diese Zeitung.

Tüchtiger
Molk.-Fachmann

mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Tücht. Fachmann

im 27 J., kath., der an selbständ., saub. Arbeit. gewöhnt ist, sucht zum 1. Februar oder einige Tage spät. angen. Dauerstellung als **erst. Gehilfe, Obermeier** od. **Betriebsleiter.** Suchender hat Molkereischule besucht u. besitzt in Butterei, Käserei, Quargfabrikation sow. in Behandl. und Versand v. Frisch- u. Flaschenmilch beste Erfahrung, mit allen Facharbeiten wie technischer und kaufmännischer Buchführung vertraut. Auf letzter Stelle, wo eine Tagesanlieferung von 4500 Liter stattfand, hat selb. d. Betr. 2¼ J. geführt. Gute Zeugn. u. Ref. steh. z. Verfüg. W. Ang. erb. (1216
Karl Pietrucha
Molkerei Aschaffenburg a. M.

****

Molk.-Verwalter

40 Jahre alt, 15 Jahre in leitender Stellung, beste Erfahrung auf dem Gebiete des Molkereiwesens, Käserei, Maschinen, Schweinemast, kaufmännisch wie technisch beste Umgangsformen, im Verkehr mit den Lieferanten, pa. Zeugnisse, in noch ungekündigter Stellung als Leiter und Betriebsleiter einer Molk.-Schule, sucht zum April Stellung als Verwalter einer Genossenschaft oder sonstigen ländlichem Betriebe. Angebote unter **1259** an d. Zeitung.

****

Molkereien

in Holst., die ihre **Milch rentabel verwerten möchten,** wollen ihr Angebot an e. 24 jähr. **Gehilfen** richt., der in der Lage ist, dank sein. langjährig. Erfahr auf d. Gebiete der Käserei ein. butterweich. Weichkäse nach Limb. Art herzustell., v. allerfeinst. Geschmack, in gleichmäßiger Größe und goldgelbem Ansehen. Andere Käsesorten hat er nachweislich auch erstklassig hergest. Auf Wunsch Zeugn. m. wärmst. Empf. Ang. unt. 1289 an ds. Ztg. erb.

Tüchtiger Molkereiverwalter
29 Jahre alt, mit sämtlichen Arbeiten und Maschinen vertraut, erfahrener Tilsiterkäser, 1½ Jahre als Lagerverwalter in Käsegroßhandlung Norddeutschlands tätig gewesen, sucht zu sofort od. später **Verwalterstelle.** Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote unt. **Ostpreußen 389** an diese Zeitung.

Suche für einen jungen, ehrlichen

Gehilfen

zum 1. 2. 25 Stellung in einer Genoss.-Molkerei, am liebsten, wo er sich in der Käserei vervollkommnen kann. Gefl. Angeb. erb. (1591
E. Graeger
Stettin, Friedrichstr. 6.

Jg. ,tücht. Gehilfe, der in allen Arbeiten des Molk.-Faches bewand. ist, sucht zum beliebigen Antr. Stellung. Norddeutschland bevorz., jedoch nicht Bedingung. Gefl. Angeb. sind zu richten an **Rudolf Kalusa, Gifhorn,** Oldaustr. 14. (1649

Junger Gehilfe
mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, sucht Stellung. Anschriften an (1635
Walter Stelter, Briesenitz
Krs. Dt. Krone, Westpr.

Jg. Gehilfe, 21 J., Molk.-Schule mit Präd. sehr gut absolviert, firm in Butterei, holl. Käs. u. Maschin.-Wesen, sucht zu sofort Stellg. Ang. m. Geh.-Ang. an **Rich. Gayko, Merscheid-Ohligs,** Bismarckstr. 61. (1622

Älterer Gehilfe
26 J. alt, verheirat., s. Stellg. zu sof. als Betriebsleiter, Obermeier, Oberkäser, auch als alleiniger, wo Wohnung vorhand. Spezialist in Limburger, □, Romadur, Camembert u. Briefkäserei. Kaution kann gestellt werden. Gute Zeugn. Angeb. an **Carl Dohrmann, Sieverhausen,** Krs. Burgdorf. (1542

Gewandter Molk.-Gehilfe
22 Jahre, mit allen Facharbeiten vertraut, auch im Besitz des Führerscheins 3 b, sucht zum 15. Febr. angenehme Dauerstellg. Gute Zeugn. stehen zur Verfügung. Geg. gleich. Um gefl. Angebote bittet (1556
Harms
Molkerei Haimar, Post Sehnde
Hannover

Gehilfe, 22 Jahre, vertraut mit all. Facharb., selbst. Käser, wünscht sich zum 1. oder 15. 2. zu verändern. Werte Angebote erb. (1535
Fritz Kochlowski, Molk. Brosewitz
bei Strehlen in Schlesien.

Strebsamer, solider
Molkerei-Gehilfe
23 Jahre, mit allen Facharbeiten, einschließl. Hart- und Weichkäserei, best. vertr., sucht z. 1. Februar oder einige Tage später Stelle, am liebsten f. Kess. u. Maschinen. Sachsen od. angrenzende Gebiete bevorzugt. Ang. erb. **W. Küsters, Molk. Hartegasse,** Rheinland. (1493

Lediger, ält. **Molkerei- u. Käs.-Gehilfe,** sucht, gest. auf sehr gute Zeugnisse u. Empfehl., zu sof. oder später gute Dauerstellg., gl. welcher Art. Selbig. ist gut vertraut mit Kessel, Maschin., Butterei u. etwas Käserei, versteht sehr gut mit Pferden umzugeh., bes. auch gute Kenntnisse in Landwirtschaft u. scheut keine Arbeit. Werte Angeb. erb. **O. Zilm, Bergen,** Insel Rügen, Königsstraße 23 a. (1703

Durch Milchuntersuchungen auf Fettgehalt schützen sich die Molkereien vor großem Schaden Das chemische Laboratorium der Molkerei-Zeitung in Hildesheim erledigt Massenfettbestimmungen schnell und zuverlässig. **Probeflaschen und Konservierungsmittel in Kisten oder Körben werden leihweise zur Verfügung gestellt.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 27. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,00 *M*, 2. Qualität 1,60—1,80 *M*. Tendenz: fester.

Hamburg, 28. Jan. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

22	Drittel	1. Kl. zu	195,20	Mk.	2	Drittel	1. Kl. zu	192,50	Mk.
23	„	1. „ „	195,10	„	5	„	1. „ „	192,40	„
10	„	1. „ „	195,—	„	1	„	1. „ „	192,10	„
1	„	1. „ „	194,90	„	19	„	1. „ „	192,—	„
13	„	1. „ „	194,80	„	3	„	1. „ „	191,80	„
55	„	1. „ „	194,70	„	2	„	1. „ „	191,60	„
11	„	1. „ „	194,40	„	1	„	1. „ „	191,30	„
2	„	1. „ „	194,30	„	3	„	1. „ „	191,20	„
2	„	1. „ „	194,20	„	11	„	1. „ „	191,—	„
12	„	1. „ „	194,—	„	1	„	1. „ „	190,80	„
1	„	1. „ „	193,90	„	6	„	1. „ „	190,70	„
7	„	1. „ „	193,80	„	1	„	1. „ „	190,50	„
8	„	1. „ „	193,60	„	4	„	1. „ „	190,40	„
1	„	1. „ „	193,50	„	2	„	1. „ „	189,90	„
1	„	1. „ „	193,30	„	1	„	1. „ „	189,70	„
5	„	1. „ „	193,10	„	2	„	1. „ „	189,60	„
28	„	1. „ „	193,—	„	1	„	1. „ „	188,70	„
1	„	1. „ „	192,80	„	3	„	1. „ „	188,—	„
2	„	1. „ „	192,70	„	24	„	1. „ „	187,20	„
6	„	1. „ „	192,60	„					

1. Klasse 303 Drittel zu . . . . 193,05 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 5 Drittel zu . . . . 165,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 27. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Das Geschäft setzte in dieser Woche in einer sehr festen Stimmung ein und hielt die rege Nachfrage an, so daß die eingetroffenen Zufuhren schlank zu höheren Preisen verkauft werden. Vom Ausland liegen sehr stramme Berichte vor und gab England größere Aufträge nach Dänemark. Der ausländische Markt befestigte sich daher immer mehr und rechnet man in Kopenhagen mit einer erheblichen Steigerung der Notierung. — Schmalz. Die Preise zogen infolge höherer amerikanischer Forderungen eine Kleinigkeit an.

Hamburg, 28. Januar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Seit ca. 8 Tagen zeigt der Butterhandel ein ganz neues Bild. Nach wochenlanger Erstarrung ist ein gewisses Vertrauen zur Stabilität des Marktes zurückgekehrt. Der Anlaß für diese bessere Tendenz ist zu suchen einmal darin, daß die stark auf den Markt drückenden Zufuhren von Landbutter sich stark verringert haben und auf der anderen Seite, daß auch das Ausland, insbesondere Kopenhagen und London, wesentlich festere Märkte und höhere Preise melden. Die zwar großen Zufuhren von Kolonialbutter in Engand scheinen glatt aufgenommen zu werden und man gibt sich in London der Hoffnung hin, daß der Markt auch weiter, selbst zu den erhöhten Preisen, gut bleiben wird. Auch in Deutschland hat sich, wie gesagt, die Kauflust seitens der Kleinhändler gebessert, wie dieses immer der Fall ist, nachdem die Ueberzeugung durchgedrungen ist, daß weitere Rückgänge nicht mehr zu erwarten sind. Die gegenwärtige Situation wird eine Erhöhung der Notierungen auf den deutschen Märkten unvermeidlich machen; Berlin, welches sehr niedrig notiert hat, eröffnete heute den Reigen mit einer Erhöhung von 11 Mark. Von Kopenhagen erwartet man eine Steigerung von ca. 30 Kronen je 100 Kg. Alles in allem sollte man aus der Vergangenheit lernen und den Bogen nicht überspannen; denn man möge berücksichtigen, daß bei einer Uebertreibung in der Erhöhung der Verbrauch sich wieder einschränken wird und daß Kolonialbutter voraussichtlich auch in den nächsten Wochen, wenn auch nicht so billig wie bislang, so doch in reichlichen Mengen vorhanden sein wird. — Amerikanisches Schmalz. Auch diese Berichtswoche war eine Woche kleiner Preisschwankungen hin und her, ohne daß sich die Preisbasis im Allgemeinen geändert hätte. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 41,— Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf 178.— Mark je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Da dänisches Schmalz augenblicklich relativ preiswert ist, wurde diese Ware stark bevorzugt. Blasenschmalz notiert ca. 172,— Mark je 100 Kilogramm.

Hildesheim, 29. Januar. Bericht von Mann & Friedeborn. Die schon in vergangener Woche sehr lebhafte Nachfrage hat sich zu einer sehr stürmischen in dieser Woche entwickelt. Jeder wollte sich noch zu billigen Preisen eindecken, wofür natürlich die nötigen Mengen fehlten. so daß eine große Anzahl Aufträge keine Befriedigung finden konnte. Wohl die höchst unerwartet steigenden Forderungen des Auslandes haben den Auftakt zur augenblicklichen Hausse gegeben, der bald wieder die Reaktion folgen wird. Zunächst wird man mit weiterer Steigerung der Preise rechnen müssen, denn der bisher angeregte Konsum wird vorläufig sich mit der Lage abfinden. Tendenz: sehr fest.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 29. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 170 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 29. Januar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 187 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 27. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem vom Auslande bedeutend höhere Preisforderungen eingingen, mußten die Preise für deutsche Butter ebenfalls heraufgesetzt werden. Es war das umsomehr notwendig, weil auch die Produktion zurückgegangen ist. Die heutige sprunghafte Erhöhung der Berliner Notierung wird zwar zunächst abschreckend wirken, trotzdem ist aber eine weitere Heraufsetzung der Notierung zu erwarten, weil eben die ausländischen Preise diese Woche noch mehr steigen und daher die Nachfrage nach deutscher Butter größer wird. Bedauerlich ist dabei, daß durch diesen schroffen Preiswechsel eine flaue Stimmung wieder in sichtbare Nähe gerückt ist.

Dresden, 27. Januar. Bericht der Firma Georg Münch. Infolge der eingetretenen kalten Witterung ist die Milchproduktion stark zurückgegangen; die Butterlieferungen sind daher in den letzten Tagen kleiner geworden, die Nachfrage dagegen ist lebhafter und mußte mehr Auslandbutter herangezogen werden. Da von allen Bedarfsplätzen größere Aufträge nach den Auslandsmärkten gelegt wurden, so trat auf der ganzen Linie eine nicht unbedeutende Preiserhöhung ein. Aus vorstehenden Gründen war es daher nicht zu umgehen, daß die Notierung heute um 11,— Mark erhöht wurde. Ob dadurch die Zufuhren in Inlandbutter vergrößert werden, ist sehr fraglich und dürfte daher sicherlich mit einer weiteren Steigerung zu rechnen sein. — Schmalz. Die Preise werden aus Amerika unverändert fest gemeldet, so daß der Absatz nach wie vor schwach ist. Der Markt scheint sich infolge der hohen Getreidepreise weiter zu befestigen. — Margarine. Die regere Nachfrage auf dem Buttermarkt wird sicherlich Veranlassung geben, daß die Spitzenmarken wieder mehr Berücksichtigung finden. Bisher war das Geschäft als sehr ruhig zu bezeichnen.

London, 26. Januar. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Der englische Buttermarkt steht völlig unter dem bedrückenden Einfluß der außergewöhnlich großen Zufuhren von kolonialem Produkt, deren deprimierende Wirkung umso schärfere ist, als es sich nicht um eine temporäre Ausnahmeerscheinung handelt, sondern allem Anschein nach eine Andauer der riesigen Versorgung aus Australien und Neuseeland zu erwarten steht. Die Molkerei-Industrie in diesen beiden Kolonien hat sich in den jüngsten Jahren so gewaltig entwickelt, daß sie gezwungen sind, ihre Ausfuhr nach Kräften zu forcieren, und das Mutterland bildet natürlich den geeignetsten Markt Unter diesen Umständen muß natürlich das Geschäft in anderen importierten Buttersorten auf letzterem schwer leiden, und feinste dänische Butter findet gegenwärtig selbst zu dem reduzierten Satz, nämlich 185 bis 190 Sh. je Zentner wenig Beachtung. Feinste ungesalzene holländische Butter, von der nicht viel verfügbar ist, behauptet sich auf 208—212 Sh., während erste Qualität neuseeländischer schon zu 154 Sh. und beste australische zu 146 Sh. erhältlich ist. Die niedrigeren Preise dürften eine Anregung des Kleingeschäftes zur Folge haben, doch ist es fraglich, ob dies wirksam genug sein wird, um die Preisschwäche aufzuhalten. Die Verkäufer hoffen jedoch, daß aus dem Festland in Bälde stärkerer Begehr ergehen wird, sowie ferner, daß man für die Gefrierwerke größere Vorräte erwerben wird, um die günstige Kaufgelegenheit auszunützen. Auf den Märkten zu Manchester und Liverpool herschen ähnliche Verhältnisse wie bei uns, und die Notierungen liegen zu Gunsten der Käufer.

Käse.

Köln, 27. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 *M*, Holländer Gouda 45proz. 2,70—3,30 *M*, Holländer Edamer 45 proz. 2,30—2,40 *M*, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,60 *M*. Tendenz: fester.

Berlin, 28. Januar. Bericht von Heinrich Ebeling Auch in dieser Woche zeigte der Käsemarkt ein gutes Geschäft. Deutsche als auch Auslandskäse fanden zu unveränderten Preisen flotten Absatz. Die Tendenz für Weidekäse ist fest. Stallkäse sind weniger gefragt. — Tilsiter Käse. Für Tilsiter Weidekäse war zu unveränderten Preisen gute Nachfrage. Stallkäse werden vorläufig noch ungern gekauft. Selbst bei billigsten Preisen war darin kein großes Geschäft zu erzielen, trotzdem die an den Markt kommende Ware durchweg gut ist. — Holländer Käse. Die holländischen Märkte liegen fest. Die Preise sind um einige Gulden erhöht worden. Der Umsatz war bei unveränderten Preisen gut. — Dänen-Käse. 20 proz. Goudakäse notierten etwas günstiger. Bessere Qualitäten unverändert. Die Nachfrage war nicht so gut, als wie nach Holländerkäse. — Schweizer-Käse. Das Geschäft war auch in dieser Woche nur klein. Nur die Nachfrage nach prima vollsaftigem Emmenthaler hat sich etwas gebessert. — Weichkäse. Das Weichkäsegeschäft lag gut. Immerhin kommen täglich neue Arten (nicht etwa bessere Arten) auf den Markt, welche das Geschäft beeinträchtigen. Das Angebot ist ziemlich groß. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse. 20 proz. G.-M. 65—68, do. 30 proz. 89—91, do. vollfett G.-M. 130—134, Holländer Gouda-Käse 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, Holländer Edamerkäse 20 proz. G.-M. 82—84, do. 30 proz. G.-M. 100—102, do. 40 proz. G.-M. 116—124, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140 bis 175.

Bodegraven (Holland), 27. Januar. Bericht der Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Heute waren 159 Partien am Markte, welche mäßig verkauft wurden, jedoch war der Preis für prima feste Ware noch hoch und bezahlte man: 1. Sorte mit fl. 68—72, 2. Sorte mit fl. 62 bis 66, für Molkereiware wurde notiert: Goudakäse 20 proz. fl. 40.—, Edamer 20 proz. fl. 41.—, Edamer 40 proz. fl. 59,—, Edamer 40 proz. (Nord-Holland) fl. 62. Vollfette Oktober-November-Dezember-Ware ist fast nicht mehr vorrätig, wohl aber September- und Mai-Ware, welche zu hohen Preisen verkauft wird.

Eier.

Köln, 27. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 18—19 Pfg., 2. Sorte 15—17 Pfg., 3. Sorte 13—14 Pfg.

Vieh.

Berlin, 28. Januar. Amtl. Bericht vom Berliner Viehmarkt. Auftrieb: 384 Ochsen, 366 Bullen, 616 Kühe und Färsen, 2463 Kälber, 8429 Schweine, 483 Auslandsschweine. Tendenz: bei Schweinen glatt, die übrigen stetig. Preise: Ochsen: 1. 48—52, 2. 42—45, 3. 37—40, 4. 28—32; Bullen: 1. 43—45, 2. 40—42, 3. 35—38; Kühe und Färsen: 1. 45—49, 2. 38 bis 42, 3. 30—34, 4. 24—27, 5, 20—22; Fresser: 30—37; Kälber: 1. —, 2. 75

bis 85, 3. 60—70, 4. 48—55, 5. 38—45; Schweine: 1. —, 2. 70—71, 3. 68—70, 4. 65—67, 5. 62—64, 6. 60; Sauen: 62—66.

Berlin, 28. Januar. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 517 Schweine, 585 Ferkel. Der Markt verlief langsam bei etwas gedrückten Preisen, es wurde nicht ausverkauft. Gezahlt wurden im Großhandel in Mark je Stück: Läuferschweine, 7—8 Monate alt, Stück 70—85, 5—6 Monate alt, Stück 55—65, Pölke, 3—4 Monate alt, Stück 35—50, 9—13 Wochen alt, Stück 24—33, 6—8 Wochen alt, Stück 18—24.

Hannover-Lehrte, 27. Januar. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Lehrte. Auftrieb: 1720 Stück Ferkel, und Läuferschweine, Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnitts-Qualität) 6—8 Wochen alt, 20—25 Mark, 8—12 Wochen alt, 25—31 Mark; Läuferschweine: 3—4 Monate alt, 31—42 Mark, 4—6 Monate alt 42—62 Mark. Marktverlauf: Geschäft langsam, Bestand spät geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 28. Januar. Während die ersten und zweiten amerikanischen Depeschen vom 27. Januar angeblich auf Realisationen der Haussieres schwach lauteten und darauf hin hier am 27. nachmittags das Geschäft still und lustlos blieb, brachte drüben der Schluß stark gesteigerte Kurse, der sich Liverpool mit einer beträchtlichen Hausse anschloß, teils auf wesentlich gesteigerte Forderungen Argentiniens, teils auf Rückkäufe, fanden hier für Lieferungen größere Käufe (Deckungskäufe) für Weizen I statt, welche die Notierungen scharf in die Höhe gehen ließen. Nicht minder stramm lag auch der Roggenlieferungsmarkt, während inländische prompte Ware, meist allerdings aus zweiter Hand, vermehrt angeboten war und erst allmählich sich etwas besserer Beachtung erfreute. Gerste blieb auch verhältnismäßig ruhig, wenn auch fester. Hafer in guter Futter- und Saatware etwas gefragt, sonst still. Mehl hat an der Getreidehausse wenig profitiert. Futterartikel fest. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 267—275 (264—270), März 297,50—299 (290), April 302,50 (295), Mai 307,50—309—308,25 (302—303,50), Roggen, märkischer 264—270 (261 bis 267), Februar 287, März 294, April 299,50—300,50, Mai 306—305, mecklenburgischer — (360—364), Februar — (284,50—285), März — (290,50 bis 291), Mai — (300,50—301,75), Gerste, Sommer- 280—308 (280—310), Futter- 230—252 (230—252), Hafer, märkischer 194—203 (194—203), pommerscher 184—192 (184—192), westpreußischer 184—195 (184—195), Februar 219, April 221,50, Mai 223—220—225,50, Mais (loko Berlin) 225 bis 228 (225—227), Mai 220 (218,50—219), Weizenmehl 36,25—39 (35,75 bis 38,75), Roggenmehl 36—39 (35,50—38,50), Weizenkleie 17,40 (17,40), Roggenkleie 17—17,30 (17,30—17,50), Raps 405 (405), Leinsaat 410—420 (410—420), Viktoriaerbsen 29—35 (29—35), kleine Speiseerbsen 21—23 (21—23), Futtererbsen 20—22 (20—22), Peluschken 18—19 (18—19), Ackerbohnen 20—22 (20—22), Wicken 18,50—20 (18,50—20), Lupinen, blaue 13—14 (13—14), gelbe 16—16,30 (16,50—17), Serradella, alte und neue 17—18,50 (17,50—19), Rapskuchen 19—19,25 (19—19,20), Leinkuchen 25,50—25,70 (20—26,50), Trockenschnitzel 9,80—10 (9,90—10), vollwertige Zuckerschnitzel 19—20 (19—20), Torfmelasse 10—10,20 (10—10,20), Kartoffelflocken 21—21,50 (21,20—21,75).

Hamburg, 28. Januar. Getreide. Gut behauptet. Geschäft in engsten Grenzen, da die Käufer den hohen Forderungen ablehnend gegenüberstanden. Es notierten je 1000 Kg.: Weizen 265—275), Roggen 260 bis 270, Hafer 200—205, Inlandsgerste 240—275, Auslandsgerste 235 bis 245, Mais 220—223. — Oelsaaten. Raps 21—22 Rentenmark, Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden

Magdeburg, 28. Januar. Weizen ruhig, 12,80—13,00, Roggen ruhig, 12,90—13,10, Somemrgerste ruhig, 16—17, Hafer stetig, 11,00—11,20.

Hannover, 27. Januar. Preisnotierungen der Getreidebörse e. V. (Alles je 1000 Kilogramm und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen.) Weizen 226—246 ℳ, Roggen 256—260 ℳ, Hafer 190—210 ℳ, Mais ab Bremen 220—222 ℳ, Auslandsgerste ab Bremen 230—232 ℳ.

Emden, 27. Januar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai [illegible]—11,25, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,30, inländischer Weizen 13,0—13,25, inländischer Roggen 13,50—13,75, inländische Sommergerste 12,0—12,50, inländische Wintergerste 12,00—12,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Bremen, 28. Januar. Weizen Borusso 78 Kg. 17,20, Rosofee 80 Kg. 17,50, Hardwinter 2 17,80, Roggen, amerikanischer 2 15,70, La Plata 15,70, Gerste, Donau 11,30—11,50, La Plata 11,50, Hafer, deutscher 11—11,30, La Plata 10,10, Kanada-Western 2 11,80, do. 3 11,50, Mais, La Plata 11,20, Donau Galfox 11,10, Russen 11, Grahamerbsen 10,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	24. 1. ℳ	26. 1. ℳ	28. 1. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,06	20,19	20,18		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,71	169,61	169,61		
100 dänische Kronen	75,19	75,19	75, 24		
100 Schweizer Frank	81,18	81,20	81,18		
100 französische Frank	2[illegible],73	22,70	22,62		
100 tschechische Kronen	12,58	12,53	12,50		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Stelle besetzt. Für Bewerbung besten Dank. (1832
Wöhler & Laackmann
Freyburg a. Unstrut.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (1860
Molkerei Mellowitz.

Stellung besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (1870
Bad Schönfließ, Neumark.

Stellung besetzt. (1872
Molkerei Augustfehn.

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (1878
Molkerei-Genoss. Barth.

Stellen-Gesuche.

Für meinen jungen, verheiratet. **Molk.-Verwalter** suche ich Anstellg., eventl. auch für Gutsmeierei, auch Harzkäsemeister. Kann denselb. als unbedingt zuverlässig und strebsam allen Kolleg. best. empfehl. **Molk.-Bes. Karl von Borries, Eutin.**

Tücht., arbeits. Fachmann, gesetzt. Alters, verh., s. Dauerstellung als Verwalt., Obermeier, Rahmstat.-Leiter, auch gute Maschinistenstellg. angenehm, da geprüft. Pa. Zeugn. zur Seite. Angeb. erb. u. **Aufrichtig** 1863 an ds. Ztg. Schles. bevorzugt.

Strebs., einfach. Verwalter, verh., s. Dauerstellg. Suchender ist mit d. modernst. Maschin. u. Eismaschin., Ahlborn, Bergedorf, sowie Weichkäserei best. vertr., überall Hand anlegend. Gute Umgangsformen mit den Lieferanten. Pa. Zeugn. zur Seite. Angebote erb. unt. **Schlesien** 1864 an diese Zeitung.

Tücht., zuv. Gehilfe

sucht, gest. auf seine Zeugn., z. 15. 2. oder später Stellg. Selbig. ist mit all. ins Fach schlag. Arbeiten best. vertr., sowie selbständ. Arbeit. in der Hart- u. Weichkäserei. Auch ist selbiger mit der Bedienung der neuest. Rohölmaschin. u. Elektrizit. best. vertr. Werte Angeb. an (1883
Molkerei u. Elektrizitätswerk
Ehra bei Brome in Hannover.

Strebs. Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, 10 J. im Fach, letzte 3 Jahre als 1. Gehilfe tätig, mit guten Kenntniss. im Masch.-Wesen, Käs., Butterei, Milchversand u. elektr. Anlag., sucht Stellg. zum 1. Febr. Wo spät. Verheiratg. gestatt., bevorz., doch nicht Bedingung. Angebote erb. (1836
W. Schütt, p. Adr. Otto Starr
Dallmin, Westprignitz.

Für einen sehr tüchtigen (1879

Gehilfen

24 Jahre alt, der bei uns 5 Jahre, zuletzt als Obermeier tätig war, u. augenblicklich die Molkerei-Lehranstalt in Kiel besucht, such. wir Stellung zum 15. März.
Molk.-G. Jaderberg e, G. m. u. H.

Allgäuer Käser

25 Jahre, ledig, sucht zum beliebig. Antritt Stellung. Spezialist in Camembert u. Romadur. Ders. war 1 Jahr als Käsemeister und verfügt über jahrelange Erfahrung. Werte Angebote an (1881
M. Müller, Loga b. Leer, Ostfrsld.
Friedhofstraße 28.

Gehilfe

21 Jahre, im 9. Berufsjahre, Mittelschulbild., solide u. strebs., welch. bisher nur auf dem Lande als alleiniger tätig war, sucht zum beliebigen Antritt Stellg. in Großstadtmolk., um sich zu vervollkommnen. Ang. u. 1882 durch ds. Ztg.

Sol. Molk.-Gehilfe, in sämtlichen Molk.- u. Käs.-Arbeiten gut bewandert, in größ. wie klein. Betrieben tät. gewes., an selbst. Arbeit. gew., sucht, gestützt auf gute Zeugn., für sofort oder zum 15. Februar dauernde Stellung. Angeb. erb. **Ernst Klinner, Molk. Roßwein i. Sa.**

Gehilfe

21½ J., bisher bei Besitzern u. Genoss. tätig, an selbständ. Arbeit. gewöhnt, Fachschule bes., Milchunters. Abrechn., Annahme, Kess., Maschine firm, sucht Stellung als 1. Gehilfe oder Betrieb u. Kontor. Angeb. m. Geh.-Angabe erb. (1874
H. Fröhlich, Waggum, Brschwg.

Molkereigehilfe

23 Jahre alt, 3 Jahre als Buchhalter an hies. Molkerei tätig, befäh. einer Genossenschaft als kaufmänn. Leiter vorzusteh., erfahr. im Maschinenwesen, Butterbereitung und Milchversand, sucht für den 1. April Stellg., wo Gelegnheit vorhand. ist, sich in der Käserei intensiv auszubilden. Wir können den Suchenden jeder Molkerei als einen fleißigen, ehrlichen Menschen mit geradem Charakt. bestens empfehlen. (1876
Molkerei Soest, e. G. m. u. H.
Soest in Westfalen.

Suche zum 15. 2. 25 Stellung als **Harzkäser.** Suchender ist mit Lübb. Automat aufs beste vertr. u. leistet Garantie für gute Ware. **Mücke,** Harzkäser, **Molkerei Wildenbruch,** Krs. Greifenhagen, Pomm. (1777

Aelterer lediger Mann
51 Jahre alt, sucht Stellung als

Schweinefütterer

Werte Angebote unter **Nr. 1744** an diese Zeitung.

Wir suchen für eine tüchtige, sehr arbeitsame, junge (1808

Meierin

welche ihre Lehrzeit beendet hat, zum baldigen Antritt dauernde u. angenehme Stellung. Gefl. Angebote an
Dampfmolk. Wartenburg a. Elbe.

Aeltere Meierin
mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht Stelle. Familienanschl. **erw. Kurschat, Budeningken-Argeningken,** Ostpreußen. (1763

Suche f. m. Verwandte, welche viele Jahre Molk.-Gen. selbständ. verwalt. hat, dauernde **Stellung z. Führ. d. Haush., a. Betr. Kloppich, Liegnitz,** Carthausstr. 26. (1766

Jg., ehrl. Meierin, mit all. Facharb. vertr., im Haush. erfahr., sucht zum 1. Febr. od. spät. Stellg. Dies. ist an fleiß., saub. Arbeit. gewöhnt. Ostpr. bevorz. Gefl. Angeb. erbitt. **Fr. Kallweit, Bürgersdorf** bei Wehlau. (1565

Geschäftsgew. junge Frau sucht Stelle als **Verkäuferin** oder **Filialleiterin.** Kaut. vorhand. Auch als Stütze, wenn 2jähr. Kind mitbringen kann, ohne Vergüt. Zuschr. u. **J. K. postlagernd Oebisfelde.**

Zuverlässige, ehrliche Meierin
31 Jahre alt, tüchtig im Fach und Haushalt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum beliebigen Antritt Stelle. Frauenloser Haushalt bevorzugt. Werte Angeb. u. **A. B. 110 postlag. Berlin-Schlachtensee.**

Junge Frau mit tadellosem Ruf, aus guter Familie, Molkereibesitz.-Tochter, mit allen Fach- u. Kontorarbeiten bestens vertr., sucht familienverhältnishalber Vertr.-Stellg. in Berlin, in Buttergroßhandlung oder Molk. ohne Kost u. Logis, ev. persönl. Vorstellung. Angeb. unter **S. K. 15 postlagernd Starbel,** Neumark. (1850

Suche zum 15. Februar Stelle als **Meierin** für Butterei und Tilsiter Käserei. **M. Rade, Neuenhof** bei Schwelm in Westfalen. (1880

Suche zu sofort oder 15 Februar für ein tüchtiges, ehrliches (1877

Mädchen

im Haushalt Stellung.
Frau Ozur, Tönnishäuschen
Krs. Beckum in Westfalen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 9a — Hildesheim, den 31. Januar 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 27. Januar. 173 Mark je Zentner.
Donnerstag, 29. Januar. 188 Mark je Zentner.
Sonnabend, 31. Januar. 188 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 29. Januar. 187 Mark je Zentner.
Auktion am 28. Januar: Höchstpreis 195,20 Mark, Durchschnitt 193,05 Mark.

Köln. Dienstag, 27. Januar. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.
Freitag, 30. Januar. Höchstpreis 220 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 28. Januar. 153—168 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 29. Januar. 539 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 495 Kronen.

Höchstpreisnotierungen für Monat Januar 1925.

Berlin. 182.—, 172.—, 172.—, 167.—, 162.—, 162.—, 162.—, 162.—, 162.—, 162.—, 173.—, 188.— 188.—. **Monatsdurchschnitt 170.31 Mark** gegen 202,22 im Dezember.

Hamburg. 175.—, 170.—, 170.—, 187.—. **Monatsdurchschnitt 175,50 Mk.** gegen 205,71 im Dezember 1924.

Hamburger Auktion. 178.49, 181.18, 181.27, 193.05. **Monatsdurchschnitt 183.25 Mark** gegen 211.30 im Dezember.

Köln. 215.—, 205.—, 200.—, 200., 200.—, 200.—, 200.—, 220.—. **Monatsdurchschnitt 205.— Mark** gegen 220.90 im Dezember.

Berlin, 31. Januar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 170 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 30. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Mollerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,20 Mark, 2. Qualität 1.70—2.— Mark. Tendenz: fest.

Kempten, 28. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 153—168 M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 29. Januar. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel ließ in der Woche vom 23. bis 29. Januar 25 im allgemeinen zu wünschen übrig, wenn sich auch hier und da ein kleiner Ansatz vorübergehender Besserung zeigte. Eine Belebung ist daher durchaus wünschenswert, jedoch bleiben hiergegen die Auswirkungen der zweimaligen empfindlichen Erhöhungen der amtlichen Notierung, und zwar am vergangenen Dienstag um 11 Mark, also von 1,62 Mark auf 1,73 Mark und heute um 15 Mark, also auf 1,88 Mark je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation abzuwarten. Bisher bewegten sich die Kleinhandelspreise für Butter noch wie in der Vorwoche zwischen 1,90 Mark bis 2,30 Mark, auch 2,40 Mark, während im Großhandel mit 1,80 Mark bis 2,14 Mark je Pfund notiert wurde. — Die Zufuhren an Inlandsbutter waren teilweise etwas schwächer, das Angebot an Auslandsbutter ausreichend. — Schmalz- und Margarinegeschäft bei unveränderten Preisen weiter ruhig.

Berlin, 29. Januar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Nachfrage nach Butter läßt noch immer stark zu wünschen übrig und fand lediglich eine Belebung durch die bis jetzt herrschenden billigeren Preise. — Die Berliner Notierung wurde heute um Mk. 15 auf **Mk.** 188 erhöht und ist damit weit über das Ziel hinausgeschossen, unverständlich, wie eine derartige Notierung von Fachleuten Ende des Monats bei schwachem Absatz zu Stande kommen kann. Fast dasselbe Bild zeigt sich heute auf dem dänischen Markt, wo ebenfalls eine starke Aufwärtsbewegung Anfang der Woche einsetzte mit dem Erfolg, daß der Markt zum Schluß stark abbröckelte und das Angebot ein dringendes wurde. — Die Kopenhagener Notierung wurde heute um Kr. 44 auf **Kr.** 539 erhöht, während ursprünglich mit Kr. 50 gerechnet worden war.

Hamburg, 29. Januar. Bericht der Firma A. F. C. Fick in Hamburg. Der Schlußmarkt der Vorwoche ließ bereits erkennen, daß wir in dieser Woche mit einer starken Aufwärtsbewegung zu rechnen hatten. Von England und Dänemark wurden täglich festere Berichte und höhere Preisforderungen gemeldet. Selbst die großen Ankünfte der Kolonialbutter konnten in England nicht den geringsten Einfluß auf den sich ständig steigernden Bedarf in dänischer Butter ausüben. Der deutsche Handel, der hierdurch in gleichem Maße beeinträchtigt wurde, entwickelte sich schon mit Beginn der Berichtswoche zu einem außerordentlich lebhaften Markt. Die Nachfrage konzentrierte sich vorerst in der Hauptsache auf hochfeinste deutsche und dänische Ware, griff dann aber sehr bald auch auf billigere Provenienzen über. Das gesamte Inland zeigte ein vollkommen verändertes Bild. Plätze, die noch vor 8 Tagen als Abgeber auftraten, mußten nunmehr selbst größere Bezüge vornehmen. — Unter den gegebenen Umständen sah Berlin sich gezwungen, die Preise am Dienstag um Mk. 11,— und heute um weitere Mk. 15,— zu erhöhen. Auch der hiesige Platz zeichnete sich durch lebhaftesten Begehr aus. Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte bis 195,20 Mark — im Durchschnitt 193,05 Mark —, während die Großhandelsabrechnungsnotierung heute eine Heraufsetzung von Mk. 17,— auf Mk. 187,— erfuhr. — Wie schon anfangs erwähnt, war die Nachfrage nach dänischer Butter sowohl von Deutschland als auch von England überaus rege. Die heutige Notierung in Kopenhagen wurde um 44 Kronen auf 539 Kronen erhöht. Nach diesen krassen Steigerungen des In- und Auslandes bleibt trotz der augenblicklich sehr festen Tendenz abzuwarten, wie der Handel sich weiter entwickeln wird. Es läßt sich heute noch nicht beurteilen, wie die erhöhten Kleinhandelspreise von ca. 20 Pfennigen je Pfund sich auswirken werden. Allem Anschein nach dürften weitere Erhöhungen vor der Hand keinenfalls eintreten. — In neuseeländischer Butter sind die Lokovorräte sämtlich verkauft, neue Ankünfte sind noch nicht zu verzeichnen. — Von australischer Butter, die sich infolge ihrer hervorragenden Qualität weiter größter Beliebtheit erfreut, wurden recht beträchtliche Posten importiert und schlank aus dem Markt genommen. — In argentinischer Butter sind Spezialmarken gesalzen und ungesalzen gut gefragt.

Hamburg, 28. Januar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die feste Tendenz des Buttermarktes hat auch in der neuen Berichtswoche angehalten. England als auch Deutschland legten zahlreiche Aufträge auf den dänischen Markt. Dazu kommen auch noch größere Bedarfsmeldungen aus Belgien und Frankreich. Auch Amerika hat neuerdings Aufträge nach Dänemark gelegt. Infolge dieser von allen Seiten hervorgetretenen starken Nachfrage konnten die Preise ganz erheblich erhöht werden. Während vorige Woche nur 193 Sh. nach England erzielt werden konnten, wurde am Montag zu 200 Sh., am Dienstag zu 205 bis 208 Sh. verkauft. Aus diesen Gründen wird für morgen mit einer Erhöhung der Notierung um 25—35 Kr. gerechnet. — Da auch Holland und Schweden sehr feste Märkte melden und England weiter sehr fest gestimmt ist, wird auch in der neuen Woche mit einem flotten Markt und guten Absatz gerechnet, denn auch die dänische Produktion weist einen Rückgang auf. — Kolonialbutter. Die über London in Hamburg angekommene australische Butter war von sehr schöner Beschaffenheit und das Geschäft wird sich bei weiter steigenden Preisen in Kolonialbutter sicher wieder bedeutend beleben, weil die Preise eine gute Geschäftsmöglichkeit bieten.

Leipzig, 29. Januar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Bei der herrschenden guten Nachfrage auf dem Buttermarkte hatte man allerdings starke Notierungserhöhungen erwartet. Daß Kopenhagen aber wieder derartig steigern würde, hätte man nicht erwartet. Natürlich mußten die Preise für deutsche Butter folgen, obwohl mit Sicherheit darauf zu schließen ist, daß hierdurch eine flaue Stimmung hervorgerufen wird. — Jedenfalls ist die Situation auf dem Buttermarkte wieder sehr gespannt und wenn weitere Preiserhöhungen für die deutsche Butter auch nicht unmöglich sind, so werden dadurch allerdings auch große Rückschläge in dem Absatz herbeigeführt werden.

Kopenhagen, 29. Janar. Bericht der Firma A. Rindom & Nestorff A.-G. Die in voriger Woche eingetretene feste Stimmung dauert in dieser Woche an und hat sich ferner entwickelt, da erhebliche Aufträge sowohl aus England als auch aus Deutschland zu steigenden Preisen vorlagen. — Der Markt schließt heute gänzlich geräumt und es steht in Aussicht, daß die Notierung morgen um 40 Kronen erhöht wird. — Man erwartet, daß der Preis sich demnach, jedenfalls im Februar-Monat, behaupten läßt. Marktlendenz: fest.

Bremen, 30. Januar. Bericht von Hermann Schwarz. Die letzte Berichtswoche brachte ein außergewöhnlich lebhaftes Geschäft. Für feinste deutsche Butter mußten die Käufer ganz bedeutende Preiszugeständnisse machen, trotzdem konnte der Bedarf darin nicht gedeckt werden, so daß auch in dänischer Butter verschiednes gehandelt wurde. Nach Kolonialbütter war lebhafter Begehr. Den Hauptnutzen davon hatte australische, die sich inzwischen hier gut eingeführt hat und welche noch zu verhältnismäßig günstigen Preisen zu haben war. Allgemein scheint die Kundschaft ziemlich vorgekauft zu haben, in der Erwartung, daß sich das Detailgeschäft nach Ueberwindung des Ultimos weit stärker belebt. Es wäre zu wünschen, daß die Preise nicht ins Unendliche steigen, damit das Konsumgeschäft nicht zum Stocken gebracht wird.

Käse.

Köln, 30 Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 *M*, Holländer Edamer 45 proz., 2,30—2,40 *M*, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 *M*, Limburger Käse, Allgäuer, 1,60 *M*. Tendenz: fest.

Kempten, 28. Januar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 65—70 *M*. Tendenz: zurückhaltend. Konsumreifer Rundkäse 110 bis 150 *M*. Tendenz: ruhig.

Berlin, 30. Januar. Mit Beginn der Woche zeigte sich für Tilsiter Käse eine bessere Kauflust, hervorgerufen durch preiswerte Angebote. Im Absatz von Allgäuer Weichkäsen war eine Besserung noch nicht zu beobachten, obwohl man auch darin zu Preiskonzessionen neigte. Im übrigen befriedigte das Geschäft. Die weitere Entwicklung dürfte nicht unwesentlich von dem Umfange der infolge der gestiegenen Butterpreise zu erwartenden Preissteigerungen für Käse abhängen. Im Verkehr zwischen Groß- und Kleinhandel wurden frei Haus je Pfund bezahlt in Mark: Tilsiter 1. Qualität 1,20—1,30, 2. Qualität 1,05—1,15, halbfett 0,70—0,75, Emmenthaler echter 1,65—1,75, finnischer 1,40—1,50, Harzer, je nach Qualität 0,45 bis 0,55, □-Käse, bessere Ware 0,30—0,35, do., geringere Ware 0,25—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30 bis 0,45, Limburger, bayrischer 0,78—0,85, Stangenkäse, bayrischer 0,78 bis 0,85, Romadur, 20 proz., in Stanniol mit Etikett 1,05—1,10, holländ. Edamer, 40 proz. 1,20—1,28, do. 30 proz. 1,08—1,10, do. 20 proz. 0,88—0,92, holl. Gouda, 45 proz., große Brode (ca. 25 Pfund) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,50—1,55, do. 40 proz. 1,20—1,25, do. 30 proz. 1,00 bis 1,05, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 30. Januar. Bericht der Firma C. H. Danker. Seit meinem letzten Marktbericht ist das Geschäft in Tilsiter Käse weiter abgeflaut, man kann sogar sagen, es ist vollständige Ruhe eingetreten. Die im Produktionsgebiet aufgekauften Käse, d. h. Sommerware, werden nicht billiger abgegeben, da bald der Augenblick kommen muß, wo die letzte Weideware aus dem Jahre 1924 fast vollständig verschwindet. Die Verkäufer warten daher den Augenblick der Nachfrage ruhig ab. Die Forderungen im Großhandel halten sich je nach Qualität auf Mk. 120—125 je 100 Pfund. Frische Winterkäse sind sehr billig und je nach Qualität von Mk. 110.— bis ca. Mk. 115,— zu haben. — Das Geschäft in Schweizerkäse hat keine Aenderung erfahren. Die Schweiz und das bayrische Allgäu notieren unverändert. Italienische Schweizerkäse werden zu allen möglichen Preisen angeboten, doch sind sie wegen der billigeren und besseren finnischen Schweizer schwer abzusetzen. Die Vorräte in der Schweiz sind außerordentlich gering. Die Sommerproduktion ist vollständig vergeben und die Winterproduktion 1924/25 dürfte so minimal sein, daß sie kaum für die Nachfrage aus Amerika genügt. Die Schweiz notiert weiter für Waggonbezug Frcs. 370 je 100 Kg., netto ohne Verpackung franko Schweizer Grenze. Bayerische Allgäuer Emmenthaler kosten Mk. 150 je 100 Pfund ab bayrischer Verladestation, finnischer Schweizer Mk. 90—120 und italienischer etwa Mk. 100—110 ab Lager Hamburg.

Vieh.

Hamburg, 30. Januar. Bericht vom Hamburger Schweinemarkt. Auftrieb: 4082 Stück. Tendenz: ruhig. Preise: 1. 68—69, 2. 66—67, 3. 65 bis 66, 4. 58—64, 5. 56—64.

Stettin, 30. Januar. Bericht vom Stettiner Viehmarkt. Auftrieb: 125 Rinder, 90 Kälber, 500 Schweine. Tendenz bei Rindern, Kälbern ruhig, bei Kälbern geräumt, bei Schweinen gedrückt, voraussichtlich geräumt. Preise: Bullen: 1. 43—45, 2. 40—43, 3. 35—40; Kühe und Färsen: 1. 43—45, 2. 35—42, 3. 25—35, 4. 15—25, 6. 10—15; Kälber: 1. 60—80, 2. 45—60, 3. 30—45, 4. 24—32; Schweine: 1. 66—68, 2. 62—66, 3. 60—63; Sauen 58—60.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Jan.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	28	8429	71—65	64—60	Lebendgew.	glatt
Bremen	27	1402	70—61	60—55	"	abflauend
Breslau	28	1713	69—64	63—56	"	langsam
Danzig	27	1506	64—57	56—53	"	langsam
Dresden	29	644	70—60	58—55	"	langsam
Elberfeld	26	1934	76—70	69—65	"	mittel
Frankfurt a. M.	29	362	75—72	72—70	"	lebhaft
Hamburg	30	4166	69—64	63—52	"	mittelm.
Hannover	28	1455	72—68	60—55	"	—
Köln	26	3668	83—70	68—62	"	ruhig
Leipzig	29	1311	69—62	61—58	"	schlecht
Magdeburg	27	3032	70—60	58—50	"	mittelm.
Mannheim	29	130	75—71	66—60	"	ruhig
München	30	330	70—62	55—48	"	gedrückt
Stettin	30	500	68—60	60—58	"	gedrückt
Stuttgart	29	674	76—55		"	langsam

Eier.

Berlin, 29. Januar. Offizielle Eier-Notierung der amtlichen Eier-Notierungs-Kommission in Pfennigen für das Stück. **In Originalkiste, ungeleuchtet. Im Großhandel:** dänische, holländische, italienische, extra große 19, große 17. normale 13½, andere ausländische normale 13½, kleine bezw. mittel 7, inländische normale 14, Kühlhauseier, normale 10, kleine bezw. mittel 6, Kalkeier normale 7, zweite Sorte —; **schockweise:** dänische, holländische, italienische extra große 21, große 19, normale 15, andere ausländische normale 15, kleine bezw. mittel 8, inländische, normale 15½, Kühlhauseier, normale 11, kleine bezw. mittel 7, Kalkeier, normale 8, 2. Sorte —; **im Kleinhandel:** dänische. holländische, italienische, extra große 24, große 22, normale 17, andere ausländische, normale 17, kleine bezw. mittel 9½, inländische, normale 17½, Kühlhauseier, normale 12½, kleine bezw. mittel 8, Kalkeier normale 9, 2. Sorte —. Tendenz: behauptet.

Köln, 30. Januar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—19 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 30. Januar. Der Produktenmarkt zeigte etwas schwächere Haltung. Die ausländischen Cif-Forderungen waren im Anschluß an die amerikanischen Terminkurse durchschnittlich ermäßigt und hier waren für Weizen wie für Roggen, teils Kauf-, teils Verkaufs- bezw. Realisationsaufträge eingetroffen, die im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft zu etwas niedrigeren Preisen ausgeführt wurden. Im Verkehr in prompter Abladungsware ab Station zeigt sich sowohl seitens der Käufer wie Verkäufer Zurückhaltung, so daß der Umsatz schwach blieb. Gerste sehr ruhig. Nur für beste Qualitäten bestand etwas Nachfrage. Hafer war in den Preisen nicht viel verändert, das Angebot bezog sich hauptsächlich auf minderwertige Qualitäten, die vernachlässigt sind. Mehl sehr lustlos. Angebot von erster wie von zweiter Hand hat sich vermehrt. Futterartikel ruhig. — Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in Reichsmark: Guter Hafer 220—225, mittlerer 218—220, Gerste 276—280, La Plata Mais 233—236, Futterweizen 170, Roggenkleie 180—182. — Kartoffelpreise: Weiße 2,10, rote 2,30, gelbfleischige 2,80. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 267 bis 273, (271—277), März — (308,50—308), April — (314—311), Mai 310 bis 308—308,50 (315—316,50), Roggen, märkischer 266—270 (270—275), Februar — (294—292), März 297,50—294,75 (302,50), April 298,50 (305), Mai 306—304,50—305,25 (310-311,50), Sommergerste 275-303 (280—308), Futtergerste 230—250 (230—252), Hafer, märkischer 194—203 (196—205), pommerscher 184—192 (180—194), westpreußischer 185—195 (186—197), Mai 231—228,50, Mais loko Berlin 226—229 (226—229), Mai 222 (224), Weizenmehl 36,50—39,25 (36,34—39,50), Roggenmehl 36,25—39,25 (36,50 bis 39,50), Weizenkleie 17,00—17,20 (17,40), Roggenkleie 17,25 (17,20 bis 17,50), Raps — (405), Leinsaat — (410—420), Viktoriaerbsen 29—35 (29 bis 35), kleine Speiseerbsen 21—23 (21—23), Futtererbsen 20—22 (20 bis 22), Peluschken 18—19 (18—19), Ackerbohnen 20—22 (20—25), Wicken 18,50 bis 20 (18,50—20), Lupinen, blaue 13—14 (13—14), gelbe 16—16,30 (16 bis 16,30), Serradella, alte — (17—18,50), neue 17—18,50 (17—18,50), Rapskuchen 19,20—19,50 (19,20—19,50), Leinkuchen 25,20—25,50 (26,50 bis 26,00), Trockenschnitzel 9,80—10,00 (9,80—10,00), vollwertige Zuckerschnitzel 19—20 (19—20), Torfmelasse 10 (10—10,20), Kartoffelflocken 21,10—21,50 (21,10—21,50).

Hamburg, 30. Januar. Getreide. Leicht abgeschwächt. Preise zurückhaltend. Es notierten je 1000 Kg. in Rentenmark: Weizen 270—280 Roggen 265—275, Hafer 200—205, Inlandsgerste 255—280, Auslandsgerste 235—245, Mais 223—227. — Oelsaaten. Raps 21—22 Rentenmark, Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 30. Januar. Weizen ruhig, 13—13,25, Roggen ruhig, 13,25—13,50, Sommergerste ruhig, 16—17, Hafer stetig, 11,20—11,40.

Bremen, 30. Januar. Weizen: Barusso 78 Kg. 17,20, Rosafee 80 Kg. 17,50, Hartwinter 2 17,80; Roggen: amerikanischer 2 16,10, La Plata 16,—; Gerste: Donau 11,50—11,70, russische 11,70, La Plata 11,50, amerikanische Malzgerste 11,70; Hafer: deutscher 11,40—11,60, La Plata 10,30, Kanada Western 2 12,10, do. 3 11,20; Mais: La Plata 11,30, Donau Galfox 11,20, Russen 11,20; Grahamerbsen 10,70.

Emden, 29. Januar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,20—11,25, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 13,00—13,25, inländischer Roggen 13,75—14,00, inländische Sommergerste 13,00—12,50, inländische Wintergerste 13,00—12,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50 bis 16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 10 — Hildesheim, den 3. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Die Saftfutterbereitung.

Bericht über die Tagung des Unterausschusses für Saftfutterbereitung in Pommern).

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Am 20. Januar tagte im Pommernsaal der Landwirtschaftskammer er Unterausschuß für Saftfutterbereitung. In Behinderung des Vor- ßenden, Herrn Oberamtmanns Barths-Kolbatz eröffnete Herr Rittergutsesitzer Deicke-Peest die Sitzung, begrüßte die zahlreich erschienenen (etwa 0) Teilnehmer und erteilte dem Geschäftsführer, Herrn Dr. Lauterwald, tettin, das Wort zur Erstattung des Geschäftsberichts über das Silo- ihr 1924. — Dieser führte aus, daß er die Ergebnisse einer 1924 bei den ommerschen Siloanlagenbesitzern gehaltenen Umfrage über die Erfolge er Saftfutterbereitung zu einem „Bericht über Futtersiloanlagen in der rovinz Pommern“ zusammengefaßt habe, der in der Pommerschen Tages- ost vom 17. und 18. Januar, sowie in Nr. 5 der Hildesheimer Molkerei- eitung vom 15. 1. 1925 zum Abdruck gekommen sei. Die Elektrofutter- nlagenbesitzer hätten 1924 einen besonderen Verein, den sogenannten Elfuring Pommern“ gegründet, der am 19. Januar in besonderer Sitzung etagt habe. Diesem Verein sei u. a. von der agriculturchemischen Versuchs- ation in Köslin ein bevorzugter Futtermittel-Untersuchungsgebühren- rif eingeräumt worden. Ohne Analysen käme man nie dahinter, ob das ewonnene Silofutter gelungen sei oder nicht. Es sei wünschenswert, daß ie Besitzer der stromlosen Futterkonservierungsanlagen sich auch zu einem erein zusammenschließen möchten, um sich ebenfalls die Vorteile des be- orzugten Analysentarifes zu sichern. Soweit 1924 Rat und Auskunft ver- ngt worden seien, habe die Geschäftsstelle sie erteilt, besonders Neulin- en auf diesem Gebiet. Verschiedene Veröffentlichungen und Hinweise be- effend die Saftfutterbereitung seien im Laufe des Jahres im Pom- ernblatt erfolgt. Unter anderem sei in Stück 9 des Pommernblattes om 1. 3. 1924 ein Adressenverzeichnis der Siloanlagenbesitzer in Pom- ern zum Abdruck gekommen. Inzwischen habe sich die Zahl der Silo- irtschaften um 21 vermehrt, wie aus folgender Aufstellung hervorgehe:

	1924	1925	Zunahme
lektrofutter-Wirtschaften	48	54	6
ystem Gärtner und Aurich	25	33	8
eutsche Futtertürme	1	5	4
fla-Futtertürme	1	4	3
merikanische Futtertürme	1	1	0
	Sa. 76	Sa. 97	Sa. 21

Die Adressen der neu hinzugekommenen Silowirtschaften werden emnächst durch das Pommernblatt bekannt gegeben werden. Aus der unahme sei ersichtlich, daß die Futtersiloanlagen in Pommern immer ehr Freunde und Anhänger gewännen.

In Anschluß an den Geschäftsbericht erteilte Herr Deicke Herrn Pro- essor Dr. Fingerling, Leipzig-Möckern, das Wort zu seinem Vortrage ber die „Grünfuttersiloanlage mit besonderer Berück- chtigung der Elektrosilage.“ Der Redner hält die Unter- rückung der Essig- und Buttersäurebakterien und das alleinige Zurgel- ungbringen der Milchsäurebakterien für das Endziel einer jeden Art von aftfuterbereitung: Um die Milchsäurebakterien zur Vorherrschaft zu ringen, sei eine möglichst vollkommene Entfernung und dauernde Fern- altung der Luft aus dem Futterstocke erforderlich. Die auf dem Prinzip er Selbsterhitzung der Grünfuttermassen durch Atmungs- und Bakterien- itigkeit beruhende Schweizer Gärkammer habe sich für deutsche Verhält- isse nicht bewährt. Bei Regenwetter versage dies Verfahren und bei zu ark abgewelkten Pflanzen gehe die Selbsterhitzung oft zu weit und er- euge dann unter starkem Nährstoffverlust eine Art Braunheu.

Nach dem von Professor Völtz vorgeschlagenen Verfahren werde das utter gehäckselt in saftundurchlässige Gruben gebracht, dort sehr stark stgetreten und mit einer stets feucht zu haltenden Lehmbreischicht luftdicht bgeschlossen. Der Erfolg sei in der Praxis nicht sicher und man erziele berwiegend ein mehr saures Futter. Immerhin lasse sich eine gute Kon- rve erreichen, wenn die gegebenen Vorschriften, vor allem das stete euchthalten des Lehmschlages, sehr genau befolgt würden. Ein derart orektes Arbeiten sei aber nur bei der Anstellung von Versuchen mit wis- nschaftlich geschulten Hilfskräften, die genau wissen, worauf es ankommt, öglich, während in der Praxis mit ländlichem Hilfspersonal die exakte urchführung der Völtzschen Forderungen nicht erreichbar sei.

Die 12 Meter hohen amerikanischen Futtertürme eigneten sich beson- ers gut für die Konservierung von Mais, der in Amerika in großen Men- en angebaut werde und dort große Erträge bringe. Für Deutschland imen diese Türme weniger in Frage, weil hier Mais in solchen Massen icht angebaut werde, da er es in unserem Klima nicht bis zur Kolben- eife bringe. Immerhin sei auch für uns der Maisanbau sehr empfehlens- ert. Man müsse nach einer Maissorte suchen, die doch wenigstens bis zur Kolbenbildung oder bis zur Milchreife komme und müsse ihn gehäckselt in die Silos einbringen. Durch die Benutzung von Silos und durch entsprechende Umstellung der Futteranbauverhältnisse sei es dem Vortragenden gelungen, auf seiner nur 100 Morgen großen Versuchswirtschaft vor 4 Jahren nur 8, heute jedoch schon 16 Kühe zu halten und er würde durch Maisanbau im nächsten Jahre auf derselben Fläche 24 Kühe zu ernähren in der Lage sein, wenn ihm das Geld zur Beschaffung der Kühe zur Verfügung stände. Das habe er alles nur dem Silo zu verdanken. Durch die Benutzung von Silos ist die Futterernte unabhängig vom Wetter. Durch Zwischenfruchtbau, gute Düngung, Ernte der Pflanzen in jugendlichem eiweißreichem Zustande, durch Vermehrung der Schnitte, durch Einbringung aller anfallenden grünen Massen, durch Anbau von Gemenge (Erbsen, Bohnen, Wicken, Sonnenblumen usw.) könne man erheblich mehr Futter gewinnen als dies heute der Fall sei und könne so seine Wirtschaft rentabler gestalten. Der Redner ist ein Gegner des Unterpflügens von Gründüngungspflanzen. Das Grünfutter soll erst durch den Tiermagen gehen und als tierischer Dünger auf die Felder gebracht werden in einer für die Pflanzen leicht aufnehmbaren Form.

Was insbesondere das Elektroverfahren angehe, so sei es nach Ansicht des Redners ganz besonders gut geeignet zur Bekämpfung der schädlichen Essigsäure- und Buttersäurebakterien, während sich bei den stromlosen Verfahren meist zwar ein sehr gutes Sauerfutter, selten jedoch ein wirkliches gutes Süßfutter ergäbe. Eine große Anzahl sächsischer Elektrosilobesitzer behaupte, daß gut gelungenes Elektrofutter eine besonders gute Futterkonserve sei und würden leidenschaftlich, wenn man ihnen zu widersprechen versuche. Eigene Versuche des Redners hätten das Resultat gehabt, daß er in einem Turm mit Strom tadelloses Süßfutter, in einem andern ohne Strom Sauerfutter erhalten habe. Allerdings gäbe es auch in Sachsen Wirtschaften, in denen das Elektroverfahren versage. Wichtig sei vor allen Dingen, daß der elektrische Strom auch wirklich durch das Futter hindurchgehe und nicht durch die Silowände abfließe, wie das bei noch nassen Wänden leicht vorkommen könne. Die Wände müßten durchaus trocken sein und nötigenfalls vor dem Konservieren durch ein Koksfeuer ausgetrocknet werden. Das richtig verlaufende Elektroverfahren sei der einzige Weg, ein Futter zu erhalten, das lediglich Milchsäure enthalte. Der Geruch guten Elektrofutters sei aromatisch und schon am Geruch könne man selbst bei annähernd gleichen Analysenergebnissen erkennen, ob man Elektrofutter oder eine stromlose Konserve vor sich habe. Das Elektrofutter säure nach, wenn man es auch nur einen Tag lang der Luft aussetze und verwandle sich nachträglich, wenn man es unzweckmäßigerweise für längere Zeit im voraus den Türmen entnehme, in Sauerfutter, wie es die stromlosen Verfahren von vornherein ergäben. Redner habe pro Kuh und Tag bis zu 80 Kg. elektrosilierten Mais verfüttert, ohne daß der Kot der Tiere irgendwie anormale Beschaffenheit gezeigt habe. Er arbeite in seiner Versuchswirtschaft mit selbst erzeugtem Gleichstrom, seine Anlage befinde sich im Kuhstall selbst. Nach mehrstündigem Stromdurchgang durch das Futter fingen die Kühe an zu tanzen, ein Zeichen dafür, daß die Behälter nicht vollkommen stromdicht waren. Nach Verwendung von Silomont, das allerdings sehr teuer sei, habe sich dann bis zur Erreichung der Futterlucken kein Stromabgang mehr feststellen lassen. Mit dem Saftabfluß aus den selten vollkommen dichten Futerlucken hätte sich das Abwandern von Strom dann wieder bemerkbar gemacht. Der Vortragende ist der Ansicht, daß der Futtersaft unbedingt abgelassen werden müsse, da er während der Konservierung nicht nur einen Stromverlust verursache, sondern später auch zu einem Verderben des Futters Anlaß geben könne. Geschähe das Saftablassen sofort, solange der Futterstock sich noch in der Periode des Sackens befinde, und solange noch neues Futter darüber geschichtet würde, so sei auch ein nachträgliches Eindringen von Luft nicht zu befürchten. Redner habe den Saft aufgefangen und verfüttert, um keine Nährstoffverluste zu erleiden, glaube aber, daß der Saft auch nicht so viele Nährstoffe enthalte, als allgemein angenommen werde. Die meisten Elektroanlagenbesitzer, die ein tadelloses Süßfutter gewannen, hätten entweder kein sehr saftreiches Futter ensiliert oder den Saft entfernt. Sei ein Futter zu rauh, alt hart und sperrig, so lasse es sich weder durch den elektrischen Strom noch stromlos zu einer guten Konserve verarbeiten. — Zahlreiche neuere Versuche hätten gezeigt, daß unsere Gräser bei hinreichender Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak und häufigem Schneiden in jugendlichem Zustande ganz ausgezeichnete Eiweißproduzenten wären, die uns von der Einfuhr ausländischer Kraftfuttermittel unabhängig machen könnten. Allerdings seien die benötigten starken Stickstoffgaben recht teuer und nicht alle Jahre nacheinander durchführbar. Ganz außerordentlich erhöht werde die Sicherheit des Erfolges durch den Besitz einer künstlichen Beregnungsanlage. Besonders beachtenswert sei die Erhöhung der Milcherträge bei der Verabreichung von Elektrofutter, die aller Wahrscheinlichkeit nach auch mit dem Vitaminreichtum des Saftfutters zusammenhinge. Die Vitamine spielten in der tierischen Ernährung eine ganz bedeutende, nicht mehr fortzuleugnende Rolle. Mit Gerste und Hafer könne man Kaninchen z. B. buchstäblich zu Tode füttern wegen des

Fehlens an wichtigen Vitaminen. Bei stärkerer Verfütterung von geschrotetem Hafer an Schweine sei ein deutlicher Rückgang in der Gewichtszunahme zu beobachten gewesen, der sich erst bei Zugabe von vitaminreichen Kartoffeln wieder gebessert habe. Nach exakten amerikanischen Fütterungsversuchen erzeuge das dauernde Fehlen des Vitamins A. z. B. eine Augenkrankheit bei den Versuchstieren, die schließlich mit vollständiger Erblindung endige. Die Krankheit sei verschwunden, sowie der Versuchsration eine kleine Portion der Vitamin A reichen Butter hinzugefügt wurde, habe sich nach dem Fortlassen der Butter wieder gezeigt und es sei wiederum Heilung eingetreten, sowie Butter aufs Neue gereicht worden sei. Margarine enthalte kein Vitamin A und könne deshalb in der menschlichen Ernährung auch niemals Butter ersetzen. Vitamin B. und C. seien im Heu enthalten, könnten aber verloren gehen, wenn das Heu auf dem Stengel zu alt werde oder verregne. Durch Kraftfuttermittel könnten die Vitamine schwerlich ersetzt werden, da sie mit Ausnahme des vatiminreichen Leinöls, meist vitaminarm seien. Außerdem seien die Kraftfuttermittel z. Zt. immer noch 25—30 Prozent [illegible] Vorkriegszeit. Dennoch sei bei starkem Hackfruchtbau eine Zugabe eiweißreicher Kraftfuttermittel nicht zu umgehen. Nur ausreichende Mengen von Silofutter könnten uns von dem Zwange der Kraftfutterverwendung frei machen. Der Redner bekennt sich als ein begeisterter Anhänger des Elektrosiloverfahrens. Man solle aber das Siloverfahren nicht nur dazu verwenden, um Futtermittel zu ensilieren, die auf andere Weise nicht geerntet werden könnten, sondern sollte seinen ganzen Betrieb von vornherein auf die Gewinnung von Silofutter einstellen, wodurch sich der gesamte Wirtschaftsertrag wesentlich erhöhen ließe. Der Vorteil läge in der Möglichkeit einer verstärkten Viehhaltung und in der vermehrten Erzeugung von Dung. Der gute Mist ermögliche wiederum einen vermehrten Hackfruchtbau und namentlich gute Kartoffelerträge. Die Kartoffel sei das beste Schweinefutter und gestatte namentlich bei Zugabe von etwas Fischmehl und phosphorsauren Kalk eine rentable Schweinemast. Der Vortragende vertritt die Ansicht, daß die umfangreiche Verwendung von Futtersilos bei entsprechender Wirtschaftsumstellung geeignet sei, uns von der Verwendung ausländ. Kraftfuttermittel durchaus unabhängig zu machen und daß mit der richtigen und ausgiebigen Anwendung der Silage sehr viel zum Wiederaufbau der deutschen Wirtschaft beigetragen werden könne. Die Futterkonservierung sei in nicht allzu ferner Zeit dazu berufen, für die selbständige Ernährung des deutschen Volkes eine ausschlaggebende Rolle zu spielen und man könne mit einer gewissen Berechtigung sagen: „Die Zukunft Deutschlands beruhe auf dem Silo."

Das Kapitalentwertungskonto bei den Molkereigenossenschaften.

Zufolge der Verordnung über Goldbilanzen, die vor einem Jahre in Kraft trat, haben Kaufleute (zu diesen rechnen auch die Genossenschaften), die zur Führung von Handelsbüchern verpflichtet sind, vom 1. Januar 1924 ab oder, falls das neue Geschäftsjahr mit einem späteren Zeitpunkt beginnt, von diesem Zeitpunkt ab das Inventar und die Bilanz in Goldmark aufzustellen. Diese Verordnung, die im übrigen nur von Aktiengesellschaften, Kommanditgesellschaften auf Aktien und Gesellschaften mit beschränkter Haftung spricht, enthält nun keine Bestimmungen, wo die Genossenschaften bezüglich des durch die Währungsumstellung sich ergebenden etwaigen Überschusses der Aktiva über die Passiva bezw. der letzteren über die Aktiva zu verfahren haben. Da indessen die Pflicht zur Aufstellung des Inventars und der Bilanz in Goldmark die Genossenschaften ebenso gut wie die Aktiengesellschaften usw. betrifft, so muß hieraus entnommen werden, daß die weiteren Bestimmungen der erwähnten Verordnung auch für die Genossenschaften Geltung haben.

Es heißt in der Verordnung, daß die Bewertung von Vermögensgegenständen mit einem höheren Werte als dem Anschaffungs- oder Herstellungspreis zulässig ist und daß für die Jahresbilanz die in der Eröffnungsbilanz eingesetzten Werte als Anschaffungs- oder Herstellungspreise gelten. Übersteigt das bei der Aufstellung der Eröffnungsbilanz sich ergebende Vermögen den Betrag des Grundkapitals oder des Stammkapitals (Eigenkapitals), so ist in der Bilanz entweder der Überschuß als Reserve einzustellen oder der Betrag des Eigenkapitals (bei den Molkereigenossenschaften setzt sich dieses aus dem Gesamtbetrag der Mitgliederguthaben sowie den Rücklagen, nämlich Reservefonds, Erneuerungsfonds und sonstigen Fonds zusammen) entsprechend heraufzusetzen. Uebersteigt dagegen der Betrag des Eigenkapitals das bei der Aufstellung der Eröffnungsbilanz nach Abzug der Schulden sich ergebende Vermögen, so ist entweder der Unterschied als Kapitalentwertungskonto unter die Aktiva einzustellen oder das Vermögen durch neue Einlagen bis zur Höhe des Betrages des Eigenkapitals zu vermehren.

Die Goldmarkeröffnungsbilanz, auf die sich vorstehende Bestimmungen beziehen, ist inzwischen von allen Molkereigenossenschaften erstellt worden. Das Bilanzbild, das bei den einzelnen Molkereien zu Tage getreten ist, wird mehr oder weniger große Verschiedenheiten gezeigt haben. Diese sind vorwiegend auf den Umstand zurückzuführen, wie die Molkereien ihre Anleiheschulden, soweit solche noch vorhanden waren, imgleichen die ihnen von Seite der Großhändler und der Betriebsleiter übergebenen Kautionen bei der Bilanzaufstellung bewertet haben. Wertete man diese Schulden mit nur 15 v. H. auf, so mußte sich naturgemäß ein außergewöhnlich hoher Bilanzüberschuß ergeben, es sei denn, daß man die Inventarwerte (Gebäude, Maschinen) gleichzeitig entsprechend niedriger in die Bilanz eingestellt hätte. Wertete man die Schulden genannter Art aber erheblich höher auf, setzte man sie vielleicht sogar zum vollen Friedenswert in die Bilanz ein, wobei man anderseits genötigt war, Außenbestände bei Banken, Mitgliedsbeteiligungen bei anderen Genossenschaften als wertlos geworden gänzlich aus den Aktiven herauszunehmen, dann konnte es nicht ausbleiben, daß die Genossenschaft eine unter Umständen recht ansehnliche Unterbilanz aufzuweisen hatte.

Die Goldbilanzverordnung stellt es, wie bereits erwähnt, dem zur Bilanzstellung Verpflichteten frei, die Inventarwerte zu einem höheren als dem Anschaffungs- oder Herstellungspreis in die Bilanz einzusetzen. Von dieser Erlaubnis werden gewiß viele Molkereien Gebrauch gemacht haben. Eine Anzahl von ihnen wird indessen ihre bewegliches und unbewegliches Inventar noch verhältnismäßig hoch zu Buche stehend gehabt haben, sodaß es ihnen bedenklich erschienen sein wird, die betreffenden Werte höher in die Bilanz einzustellen, als sie ursprünglich betrugen. Man hat es in verschiedenen Molkereien denn auch für richtiger gehalten, von der Erlaubnis der Höherbewertung des Inventars keinen Gebrauch zu machen, dafür aber sich der Einrichtung des Kapitalentwertungskontos zu bedienen. Betreffs dieses Kontos bestimmt die Goldbilanzverordnung, daß es nicht höher sein darf als neun Zehntel des Betrages des Eigenkapitals. Ferner ist der zur Bilanzstellung Verpflichtete gehalten, das Kapitalentwertungskonto innerhalb von drei Geschäftsjahren auszugleichen. Zur Tilgung sind der vorhandene Reservefonds sowie die Beträge zu verwenden, die gemäß § 262 des Handelsgesetzbuches in den Reservefonds einzustellen wären. Für die Genossenschaften ist in diesem Falle selbstverständlich das Genossenschaftsgesetz (§ 7) sowie die über die Ansammlung eines Reservefonds getroffenen Sonderbestimmungen ihrer Satzungen maßgebend. Weiterhin bestimmt die Verordnung, daß eine Verteilung von Gewinnen unzulässig ist, solange ein Kapitalentwertungskonto besteht, und daß die Durchführung des Ausgleichs dem Gericht anzuzeigen ist.

Befassen wir uns im Nachstehenden mal etwas näher mit dem Kapitalentwertungskonto und seiner Einstellung in die Jahresbilanz unserer Molkereien.

Nehmen wir an, eine Molkereigenossenschaft habe zum 1. Jan. 1924 folgende Goldmarkeröffnungsbilanz aufgestellt:

Aktiva.		Passiva.	
Kassenbestand	500 ℳ	Anleihe	9000 ℳ
Kriegsanleihe	4000 ℳ	Mitgliederguthaben	3000 ℳ
Grund und Boden	1000 ℳ	Noch zu zahlendes Milchgeld	12500 ℳ
Gebäude	10000 ℳ		
Maschinen und Geräte	8000 ℳ		
Geschäftsguthaben bei anderen Genossenschaften	1000 ℳ		
Sa.	24 500 ℳ	Sa.	24 500 ℳ

Die Genossenschaft hat sich bei der Aufstellung dieser Bilanz von dem Gedanken leiten lassen, daß sie vorderhand sowohl ihre seinerzeit erworbene Kriegsanleihe zum Anschaffungspreise, als auch die noch zu tilgende Bauschuld aus der Vorkriegszeit, für die das Molkereigrundstück mit einer Hypothek in Höhe von 9000 Goldmark belastet wurde, zum vollen Werte in die Bilanz einzustellen habe, bis die Aufwertungsfrage endgültig gesetzlich geregelt sei.

Nachdem sich im Laufe des Jahres gezeigt hat, daß die Kriegsanleihe nur zum jeweiligen Börsenkurse, vielleicht mit 70 oder 80 Pfg. für je 1000 Mark Nennwert, zu veräußern sei, hat es keinen rechten Sinn mehr, den ihr beigesetzten Geldwert von 4000 Goldmark noch weiterhin in der Bilanz figurieren zu lassen. Damit das Konto aber nicht erlischt, müßte man den Wert der Kriegsanleihe gemäß dem Börsenkurs mit etwa 3 Goldmark in die Bilanz einstellen. Inzwischen ist man allgemein zu der Auffassung gelangt, daß man Hypothekenschulden aus der Vorkriegszeit zu 15 Prozent aufzuwerten habe. Das Bild der Bilanz der als Beispiel herangezogenen Genossenschaft würde unter Berücksichtigung der anderweitigen Bewertung von Kriegsanleihe und Bauschuld und nach Absetzung des als wertlos betrachteten Postens „Geschäftsguthaben bei anderen Genossenschaften" nunmehr sich wie folgt darstellen:

Aktiva.		Passiva.	
Kassenbestand	500 ℳ	Anleihe (aufgewertet zu 15 Prozent)	1350 ℳ
Kriegsanleihe	3 ℳ	Mitgliederguthaben	3000 ℳ
Grund und Boden	1000 ℳ	Noch zu zahlendes Milchgeld	12500 ℳ
Gebäude	10000 ℳ		
Maschinen und Geräte	8000 ℳ		
Sa.	19 503 ℳ	Sa.	16 850 ℳ

Die Aktiva übersteigen mithin die Passiva um 2653 Mark.

Nach der Goldmarkverordnung muß dieser Überschuß als Reserve in die Passiva gesetzt werden. Will man jedoch einen Reservefonds in der Goldmarkeröffnungsbilanz nicht erscheinen lassen, dann wäre dies nur statthaft, wenn das Eigenkapital der Genossenschaft, also die Mitgliederguthaben, entsprechend erhöht würden. In unserm Beispiel ist der Fall angenommen, daß die Mitgliederguthaben voll aufgewertet wurden. Die Erhöhung der Mitgliederguthaben kann aber nur erfolgen, wenn die Generalversammlung der Genossenschaft statutengemäß beschließt, daß der von jedem Mitglied zu erwerbende Geschäftsanteil entsprechend erhöht wird. Die bisherigen Genossen hatten dann den Vorteil, daß sie ihr Geschäftsguthaben ohne Bareinzahlung erhöht sehen, wogegen neueintretende Mitglieder ihren Geschäftsanteil gemäß der Neufestsetzung einzuzahlen haben.

Bis zu welcher Höhe die Molkereigenossenschaften Hypothek- und sonstige Schulden aus der Vorkriegszeti aufwerten wollen, ist ihre eigene Angelegenheit, soweit nicht gesetzliche Verordnungen eine Mindestaufwertung vorschreiben. Eine Genossenschaft, die vor der Geldinflation mit dem Gelde ihres Darlehnsgebers ihre Molkereianlage errichtet hat, ist in den vollen Nießbrauch dieses Geldes gelangt. Es wäre demnach nur ein Gebot der Gerechtigkeit, wenn dem Darlehnsgeber seine in gutem (nicht entwertetem) Gelde geleistete Zahlung von der Genossenschaft in gleicher Weise (durch Vollaufwertung seines Forderungsbetrages) erwidert wird.

Das vorerwähnte Bilanzbeispiel weiter anwendend, wollen wir nun den Fall annehmen, die Genossenschaft werte das Hypothekdarlehn voll auf. Es ergäbe sich dann als Aktivsumme der Betrag von 19 023 ℳ, als Passivsumme der Betrag von (9000 + 3000 + 12 500 =) 24 500 ℳ, mithin ein Mehr der Passiva über die Aktiva von 4997 ℳ. Von diesem Betrage darf die Genossenschaft 2700 ℳ, das sind neun Zehntel ihres 3000 Mark betragenden Eigenkapitals (Mitgliederguthaben), als Kapitalentwertungskonto in die Aktiva einstellen. Es blieben somit noch 2297 ℳ Unterbilanz zu decken, die ins neue Geschäftsjahr herüberzunehmen nicht ratsam ist. Der einfachste Weg, diese Unterbilanz „aus der Welt zu schaffen", ist eine entsprechende Abschreibung von dem Mitgliederguthaben. Das würde zur notwendigen Folge haben, daß die Geschäftsguthaben durch Neueinzahlung der Mitglieder wieder auf ihren vorigen Stand gebracht werden. Durch monatliche Abzüge vom Milchgelde der Genossen ließe sich die Wiederaufstellung der Geschäftsguthaben unschwer bewerkstelligen. Will man jedoch diesen Weg nicht beschreiten, weil die Genossen hiergegen vielleicht Protest erheben, so würde man den gleichen Zweck erreichen, indem man den Butteranteilspreis bezw. den Preis für die Fetteinheit im Kilogramm Milch entsprechend herabsetzt und den so erzielten Überschuß auf die einzelnen Geschäftsguthabenkonten verteilt.

Die ein Kapitalentwertungskonto führende Molkerei ist gehalten, innerhalb der nächsten drei Geschäftsjahre dieses Konto auszugleichen; sie hätte demnach erstmalig bis zum 31. Dezember 1924 einen Teilbetrag des Kontobetrages abzuschreiben. Ist dies auch nicht gesetzliche Pflicht (eine Teilabtragung wäre auch später zulässig und die gänzliche Abtragung hätte Zeit bis zum 31. Dezember 1926), so kann den Molkereien doch nur

dringend geraten werden, mit der Abtragung des Kontos sobald wie möglich zu beginnen. In der Bemessung des Milchpreises, den sie ihren Lieferern zahlen, besitzen sie die Handhabe zu einer allmählichen Ausgleichung des Kapitalentwertungskontos.

Sobald das Konto ausgeglichen ist, hat die Molkerei ihr zuständiges Amtsgericht durch ein Schreiben etwa folgenden Wortlauts zu benachrichtigen:

„Gemäß der Verordnung über Goldbilanzen teilen wir dem Amtsgericht hierdurch ergebenst mit, daß wir den Ausgleich des in den Aktiven unserer Goldmarkeröffnungsbilanz vom 1. Januar 1924 aufgeführten „Kapitalentwertungskontos" durchgeführt haben. Hochachtend usw. W. P.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover beabsichtigt die Abhaltung eines **Lehrganges für Molkerei-Betriebsleiter und Molkerei-Besitzer** in der Stadt Hannover am 10. und 11. Februar ds. Js. Die Herren Professoren der Vers.- u. Forsch.-Anst. für Milchwirtschaft in Kiel haben in zuvorkommender Weise die Abhaltung von Vorträgen übernommen. Der Lehrgang wird im Verwaltungsgebäude der Landwirtschaftskammer, Leopoldstr, 11/13 stattfinden. Als Eintrittsgeld sind 10 M vorgesehen, welche vorher eingeschickt oder vor Beginn des Lehrganges hier gezahlt werden können. Anmeldungen werden umgehend bei der Landwirtschaftskammer erbeten.

Milch-, Butter- und Käseschau für die Provinz Brandenburg und für Berlin am 16. und 17. Februar 1925 in Berlin, Hotel Atlas, Friedrichstraße 105. Anmeldeschluß zur Beschickung der Schau am 3. Februar 1925. Die Butterproben müssen am 6. Februar, die Milch- und Käseproben am 10. Februar an das Milchwirtschaftliche Institut, Oranienburg, abgesandt werden.

Nicht rechtzeitige Absendung schließt die Proben vom Preisbewerb aus. Das Datum des Poststempels ist maßgebend.

Anmeldeformulare und Fragebogen sowie Glasbehälter zum Versand der Butterproben werden vom Milchw. Institut kostenlos abgegeben.

Programm für die Veranstaltungen.

Am 12. Februar Preisrichten der Milchproben im Milchw. Institut, Oranienburg.

Am 16. Februar, 2 Uhr nachmittags, Preisrichten der Butter- und Käseproben; offen nur für Preisrichter.

Am 17. Februar, 9 Uhr vormittags bis 1 Uhr nachmittags Besichtigung der ausgestellten Proben und gestifteten Ehrenpreise.

2½ Uhr nachmittags: Vorträge.

1. „Begrüßungsansprache" durch einen Vertreter der Landwirtschaftskammer, Berlin.
2. „Bericht über das Ergebnis der Schau"; Referent: Staege, Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg.
3. „Ueberreichung der Ehrenpreise und Ehrenurkunden" durch Direktor Kruspe, Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg.
4. „Ueber Käsefehler und über das Käsen mit pasteurisierter Milch"; Referent: Prof. Dr. Weigmann-Kiel.
5. „Der deutsche Buttermarkt". Referent: Kaufmann Kleinfeld, Berlin.
6. „Der deutsche Käsemarkt." Referent: Kaufmann W. Buhlmann, Berlin.
7. „Einführung von Butter- und Käse-Kontrollmarken". Referent: Staege, Milchwirtschaftliches Institut, Oranienburg.

Nach den Vorträgen gemütliches Beisammensein im Hotel Atlas.

Milchwirtschaftliches Institut Oranienburg.
i. V.: Staege.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren

Direktor
oder Geschäftsführer. Mit guten Kenntniss. u. Erfahrung. ausgerüst. Molk.-Fachmann, in den best. Jahren, sucht für die techn. u. kaufmännische Leitung für sofort oder später passende Stelle. Feinste Empfehl. zur Seite. Angeb. unter **G. 1760** an diese Zeitung.

Molkerei- u. Käserei-Verwalter
welcher nicht nur fachlich vielseitig durchgebildet, sondern auch geschäftlich erfahren ist, sucht dauernden Wirkungskreis. (1827
Kurt Kulm
Molk.-Genoss. Neustadt a. Dosse.

Tücht., strebs. Fachm.
25 J. alt, durchaus erfahr., in allen Zweigen des Molk.-Betriebes, sucht gestützt auf sehr gute Zeugn., zum 15. 2. evtl. einige Tage früher oder spät. Stellung als Heizer und Maschinist, wo ihm Gelegenheit gebot. wird, sich im Kontor oder Weichkäserei weiter auszubilden. W. Angebote erbittet (1783
Jos. Mende, Zentral-Molk. Gescher in Westfalen.

Fachmann
33 J., verheirat., 1 Kind, in bisher ungekünd. Stellg., sucht Posten als Verwalter oder Betriebsleiter, am liebsten auf dem Lande, jedoch nicht Bedingung. Selbiger ist 8 Jahre in leitender Stellung, auf all. Gebiet. des Molk.-Wesens vertraut, beste Umgangsformen mit den Landwirten. Es wird Wert auf Dauerstell. gelegt. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angeb. erb. u. **H. B. 1767** an diese Zeitung.

Langjähr. Molk.-Besitzer, welcher durch schwere finanzielle Verluste Hab und Gut verlor, sucht Stellung als
Filialleiter,
Verwalt. od. sonst. Vertrauenspost. Frau gelernte Meierin. Pa. Zeugnisse u. Referenzen zur Verfügung. Auch übernehme Vertretung in Butter und Käse oder pachte gutes Geschäft. Angebote unter **1990** an diese Zeitung.

Tüchtiger, saub., gewissenhafter
Fachmann
22 J. alt, mit guter Handschrift, u. sicherer Rechner, sucht zum beliebig. Antritt dauernde Stellg. als alleiniger od. sonst. Vertrauensposten, auch in einer Buttergroßhandlung sehr angenehm. Selbiger ist in all. Zweigen des Molk.-Faches bestens erfahren. Pa. Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Frdl. Angebote erbittet (2005
C. Hochheim
Dessau-Kleinkühnau in Anhalt.

Nationalges., verh. **Molkerei- u. Käs.-Fachmann,** an saub., selbständ. Arbeit. gewöhnt, für erstkl. Tafelbutt., Tils., versch. Weichkäsesorten, Quarg u. Harzer garantierend, mit Milchuntersuch., Dampfkess., Masch., Motor, Schrotmühle, Reparaturen u. Schweinehaltung gut und sicher vertr., sucht zum 1. März od. später selbst. Dauerstelle. Gefl. Angeb. erb. unter **K. B. hauptpostl. Elbing.**

Tüchtiger, gewissenhafter
Molkerei-Fachmann
40 Jahre alt, aus guter Familie, v. Jugend auf im Fach tätig, große, prakt. Erfahrung. in allen, im Betriebe vorkomm. Arbeit., auch kaufmännisch sehr erfahren, sucht, gest. auf gute Zeugn., Vertr.-Stellg. als Betriebsleiter oder Buchhalter ein. größ. Molkerei. Werte Angeb. unt. **1895** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann
im 32. J., der an selbst. saub. Arbeit. gewöhnt ist, sucht zu sof. oder spät. angen. Dauerstellg. als erster Gehilfe, Obermeier od. Betriebsleiter. Such. ist vertr. mit allen im Fach vorkomm. Arbeit., besitzt in d. Butt., Käs., Quargfabrikation sow. in Behandlg. u. Versand v. Frisch- u. Flaschenmilch beste Erfahrg. Auf letzter Stelle, wo eine Tagesanlieferung von ca. 10 000 Liter stattfand, hat selbiger zur größt. Zufriedenh. den Betrieb 3½ Jahre selbständig geleitet. Gute Zeugn. u. Referenzen stehen zur Verfüg. Kaut. v. 2000 M kann gest. werd., evtl. Pacht od. Beteilig. Gefl. Angeb. mit Geh.-Ang. an **Paul Schulz, Molkerei Lengerich i. W.** (1972

Tücht. Fachmann, 17 Berufsjahre mit der Branche gut vertr., langj. gute Zeugn., sucht Stellung. **Schnarrenberger, Berlin N. 37** Zionskirchstraße 11. (1899

Junger Fachmann
sucht Stelle als Verheirat. od. wo bald. Verheirat. gestatt., als Gutsmeier, Heizer od. sonst. Vertr.-Post. Frau gelernte Meierin. Such. ist mit all. Facharb., Käserei, Butterei usw. best. vertraut. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angebote unter **National 1936** an diese Ztg.

2

Tüchtiger und strebsamer
Verwalter
verheirat., mit langjähr. pa. Zeugniss. u. Empfehl., sucht Stellg. als Verwalter od. sonstig. Vertrauensposten zum 1. April. Suchender ist 7 Jahre als Verwalter in Westpr., (jetzt Polen) tätig und arbeit. selbst mit. Firm in Herstellg. feinst. Tafelbuter, sowie in Weich- u. Tilsit.-Käserei. Erfahrung im Milchverkauf, sow. Schweine-Aufz. u. Mast. Kaution vorhanden. Angeb. bitte zu richten an **Molk.-Verwalt. Alfr. Knobel, Paczewo,** pow. Starogard, Polen. (2009

Für meinen jungen, verheiratet. **Molk.-Verwalter** suche ich Anstellg., eventl. auch für Gutsmeierei, auch Harzkäsemeister. Kann denselb. als unbedingt zuverlässig und strebsam allen Kolleg. best. empfehl. **Molk.-Bes. Karl von Borries, Eutin.**

Tücht. Fachmann

sucht, gest. a. gute Zeugn., Stellung a. **Verwalter** zu bald od. spät. Selbiger ist verheir., ohne Anhang, u. mit all. im Betriebe vorkom. Arb. gut vertraut, kann bis 2000 M Kaution stellen, auch führt er Reparat. m. eig. Werkzeug aus. Nur reelle Angeb. m. Geh.-Ang. unter **K. H. 1479** durch diese Zeitung.

Tüchtiger
Molk.-Fachmann

mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Tüchtiger, strebsamer
Fachmann

aus guter Familie, mit Kessel, Maschinen, Butterei, Milchannahme u. Milchuntersuchg. gut vertr., Molk.-Schule mit best. Erfolg absolviert, sucht Stellung bei bescheidenen Ansprüchen, wo derselbe sich in versch. Sorten Käse vervolltommn. kann. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote unter **Braunschweig 2070** an d. Zeitung.

Intellig., energischer
Fachmann

28 Jahre, sucht aus ungekündigter Vertrauensstellung solche, wo Verheiratung gestattet ist. Molkerei-Schule mit sehr gut absolviert. Gefällige Angebote unter **2047** an d. Zeitung.

Erfahr. Molkerei- u. Käs.-Fachmann

möchte sich umständehalber verändern und sucht deshalb Vertrauensposten als Obermeier, Buchhalter evtl. in Käsegroßhandlung als Einkäufer usw., da als solcher bereits tätig gewesen. Suchender ist fach- und kaufmännisch gut durchgebild., energisch u. verfügt über pa. Zeugnisse und Referenzen. Angebote u. **W. Z. 2088** an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter in rein deutsch. Gegend Polens, (deutsches Teilgebiet) möchte mit Kolleg. in Deutschland tauschen. Beschr. Betrieb, z. Zeit 2100 Liter täglich. Sommer das Doppelte. Ganz selbst. Stelle, eig. Gespann. Kl. Familie. Gute Zeugnisse vorhanden. Es wollen sich nur Kollegen, die evgl. sind u. d. poln. Staatszugehörigkeit besitz., u. **K. N. 2098** an ds. Ztg. melden.

Jg. tücht. Gehilfe, der in allen Arbeiten des Molk.-Faches bewand. ist, sucht zum beliebigen Antr. Stellung. Norddeutschland bevorz., jedoch nicht Bedingung. Gefl. Angeb. sind zu richten an **Rudolf Kalusa, Gifhorn,** Oldaustr. 14. (1649

Wegen Stillegung meines Molk.-Betriebes suche **Stellung als Reisender** für molkereitechn. Geschäft. Bin 40 Jahre alt. Evtl. pachte od. kaufe **Molkerei,** auch stillgelegte, wo Aussicht vorhanden, Milch zu bekommen. **Schulze, Molk. Walsleben,** Bez. Magdeburg. (2045

Sol., strebs. Fachmann, 22 J. alt, in all. Zweig. d. Faches erfahr., sowie auch in techn. u. kaufm. Molkereibuchführg. aufs beste bewand., sucht zu sofort oder 15. Februar in städt. Molkerei oder Käserei Stellg. zwecks weit. Ausbildg. Gute Zeugnisse u. Referenzen stehen z. Seite. Gegend gleich. Gefl. Angebote erb. **F. Busch, Zedlin** b. Treptow a. R., Pommern. (2077

18 jähriger, strebsamer
Molkereigehilfe

der die Gehilfenprüfung im Molk.-Fach mit gut bestanden hat, sucht z. weiteren Ausbildung für Mitte Februar, am liebst im Rheinland oder Westfalen pass. Stellung. Es wird weniger auf hoh. Lohn geseh., dageg. Familienanschluß erwünscht. Angeb. unter **1605** durch diese Ztg.

Landw.-Sohn, 21 J., s. in einer Molkerei zum 15. 2. oder 1. 3. Stellung als **Gehilfe.** Suchend. ist mit allen Molk.-Arbeit. aufs beste vertraut, bei Kessel, Maschine, Alfa u. Butterei, auch in Käserei, Tilsiter, □-Käse u. Labquarg bewand. Gute Zeugn. steh. z. Verfüg. Letzte Stelle als alleiniger. Möchte wied. Stelle als alleinig. Gehilfe. Gegend gl. W Angeb. mit Geh.-Angabe sind zu senden an **Otto Klemp, Jeszziorowsken** bei Kruglanken, Krs. Angerburg, Ostpreußen. (2030

Junger, kräftiger (1764
Gehilfe

sucht zu bald oder später Stellung. Gefl. Angebote sind zu richten an **Heinr. Voges,** Molk.-Verwalter **Borsum** bei Hildesheim.

Jg. Gehilfe, 21 J., Molk.-Schule mit Präd. sehr gut absolviert, firm in Butterei, holl. Käs. u. Maschin.-Wesen, sucht zu sofort Stellg. Ang. m. Geh.-Ang. an **Rich. Gayko, Merscheid-Ohligs,** Bismarkstr. 61. (1622

Junger, 22 jähr. **Gehilfe** s. Stell. zum 1. 2. oder einige Tage später. Selbig. ist mit sämtl. Molk.-Arbeit. wie Kessel, Maschin., Zentrifugen, Butt. u. Milchuntersuch. aufs beste vertr. u. nimmt auch Stellg. in der Harzkäs. an. Kenntnisse vorh. Angeb. bitte zu richten an **Alfred Riemer, Molkerei Hoetmar** b. Wahrendorf, Westfalen. (1940

Jungdeutscher Molkereigehilfe

sucht zum 1. März Stellung. Selbiger ist mit sämtlichen Facharbeit. vertraut. Werte Angebote an (2014 **H. Fegebank, Osterburg, Altmark** Gr. Markt 10.

Jg., zuverläss. Gehilfe sucht für sof. od. später Dauerstellung. Geg. gleich. Beste Zeugn. stehen z. Verfügung. Frdl. Angeb. erb. **Wilh. Schmidt, Betzenrodt,** Post Schotten, Hessen. (2039

Jg., kräft. Gehilfe
20 J., sucht zu sofort od. spät. Stell. in Camembert- oder Limburger-Käserei. Angeb. erb. (1999
Willi Herbst, Wahrendorf
bei Schönwalde, Ostholstein.

Ein Oberbayer, 22 J. alt, a. gut. Familie, ehrl. u. fleißig, sucht zum 15. Februar event. später Stellung **als Heizer und Maschinenführer.** Mit Kühlanl., Butterei, Kontorarbeiten vertraut. Selbiger ist gut. Maschinenpfleg. u. kann beste Zeugnisse vorlegen. Um w Ang. bittet **Wilh. Walter, Dampfm. Ostfrisia, Middels-Westerloog,** Post Ogenbargen, (Ostfriesland). (1828

Strebs. Molkereigehilfe
sucht zu sofort oder 15. Februar Stellung. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen, Butterei, Milchuntersuchungen, sowie in der Herstellg. von □, Limburger u. Romadurkäse gut vertraut. Werte Angebote sind zu richten an (2059
P. Witthölz, Voigtsdorf
bei Bärwalde, Neumark.

Gehilfe, 20 Jahre alt, vertraut mit Weich- u. Quargkäserei sowie Butterei und Maschinen, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, anderweitig Stellung. Angeb. erb. **Ernst Puscholt, Kleinkreutz,** Westhavelland.

Junger, tüchtiger (1561
Molkereigehilfe

19 Jahre alt, welcher im Vollbetr. bewand. ist, sich vor keiner Arbeit scheut und im Notfall auch mit den Pferden umgehen kann, sucht gute Dauerstellung zu sofort oder später. Werte Angebote erb. an
Walter Thomas
Molkerei Beuthen, Oberschlesien
Gräupnerstraße 8.

Solider Gehilfe
21 Jahre alt, bisher in Privat- u. Gen.-Molk. tätig, gute Kenntnisse in all. prakt. Molk.-Arbeit., sowie auch in Weichkäs. nicht unerfahren, sucht zu sof. od. später angenehme Dauerstellg. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angeb. erb. (2043
Joh. Frers, Westerstede in Oldbg.
Langestraße.

Älterer Gehilfe

Fachm.-Sohn, 26 Jahre alt, evang., verheirat., mit allen Facharbeiten durchaus vertraut, der Reparaturen selbst mit ausführt, sucht Stelle. Frau würde auf Wunsch mit tätig sein. Reflekt. wird auf Dauerstellung und wo 2—3 Zimmer z. Verfügung oder sich dortselbst beschaffen ließen. Antritt nach Wunsch, da selbiger sich in ungekündigter Stell. befindet. Gefl. Angebote unt. **1887** durch diese Zeitung.

Molkereigehilfe, 23 J. alt, s. zum 1. März oder Ende Februar Stellg. als solcher. Selbiger ist mit allen Facharbeit., vorwieg. Kessel u. Maschin., elektr. Lichtanlage, sow. deren Reparaturen vertr., reflektiert aber nur auf Dauerstellung. Werte Angebote mit Gehalts-Angabe erb. **Alfred Schulze, Dampfmolk. Kirtorf** in Oberhessen. (1886

Molkereigehilfe

im 5. Jahre tätig, strebsam, Buchführung erlernt, sucht Stellung. Anschriften an (1069
Erich Templin
Landeck, Westpreußen.

Junger Gehilfe

19 Jahre alt, mit sämtl. Facharbeit. best. vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort od. 15. Februar Stellung. Frdl. Angeb. erb. (1941
M. Richter, Trebnitz i. Schles.
Breitestraße 1.

Tüchtiger Harzkäsemeister
sucht zum 1. März oder früher Stellung. Selbiger garantiert für gute Ware, richtet auch Betriebe ein, ist verheirat. und reflekt. nur auf eine Stelle mit Wohnung. Referenz. u. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erbeten unter **1978** an ds. Zeitung.

Suche zum 15. 2. 25 Stellung als **Harzkäser.** Suchender ist mit Lübb. Automat aufs beste vertr. u. leistet Garantie für gute Ware. **Mücke,** Harzkäser, **Molkerei Wildenbruch,** Krs. Greifenhagen, Pomm. (1777

Wegen Aufgabe der Käserei suche ich für tüchtigen (1958
Allgäuer Käsemstr.

verh., der allerbeste Ware herstellt, zum baldigen Antritt Dauerstellg. Angebote erbeten an
Molkerei Hemmelte, Oldbg.

Suche für meinen Sohn, 21 Jahre alt, zur **weiteren Ausbildung Stellung.** Gehalt nicht Bedingung. Angebote erb. an **E. Kleinert, Molk.-Bes., Koberwitz,** Krs. Breslau.

Suche für meinen Sohn (2022
Lehrstelle

im Molk.-Fach zu sofort od. später. Selbiger ist evgl., 16 Jahre alt und kräftig.
Otto Preuß, Hamborn a. Rh.
Haldenstraße 37.

Anfangsstellung als
Kontoristin

sucht 18 jährig. Fräulein, Ostpreuß. Mit Schreibmaschine, Stenographie vertraut. Gefl. Angeb. unter **1934** an diese Zeitung.

Aeltere Meierin
mit sämtlichen Facharbeiten vertraut, sucht Stelle. Familienanschl. erw. **Kurschat, Budeningken-Argeningken,** Ostpreußen. (1763

Obermeier u. Käser

24 J. alt, der hiesig. Betrieb sowie auch die Mast v. 200 Schwein. selbständ. geleit. hat, sucht weg. Verkaufs ders. anderweit. Stellung als Obermeier, Käser, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Posten. Selbig. ist vertr. mit allen einschläg. Arbeiten eines Molk.-Betriebes, Berged. und Haubold. Kühlanlag., sowie Stadtverkauf. Sicher im Abrechn.-Wes. In der Käserei firm in Holländer, Tilsiter, Limburger und Quargbereitung, hat auch gute Kenntnisse in der Camemb.-Käserei. Gute Zeugnisse u. Empfehl. stehen zur Verfügung. Werte Angeb. zu sof. oder etwas später mit Gehaltsangaben erbittet (1891
Ernst Niemann, Obermeier, z. Zt. **Mielsdorf,** Post Segeberg in Holst.

Für einen äußerst tüchtigen, gewissenhaften Gehilfen, 24 J. alt, welcher im Besitze lückenlos., musterhafter Zeugnisse ist und welch. wir durchaus jedem Fachmann bestens empfehlen können, suchen wir Stellung als (2026
Obermeier

oder ähnlichen Vertr.-Posten. Frdl. Zuschriften erbittet
Dampfmolkerei Heldburg e. G. m. u. H.

Tüchtiger, gewissenhafter, energ.
Obermeier

verheiratet, sucht Stellung als
Camembert- oder Tilsiter-Käser.

Angebote unter **Oldenburg 2042** an diese Zeitung.

Meierist, 19 J. alt, d. seine Tüchtigkeit durch Zeugn und Empfehl. nachweist, sucht zum 15. 2. Stell. für Betrieb u. Kontor. Angeb. erb. **W. Becker, Molkerei Bohmte,** bei Osnabrück. (2041

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 3. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 188 G.-M., 2. Qualität je Zentner 170 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 31. Januar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Bei geräumten Lägern setzte das Geschäft Anfang dieser Woche wieder in fester Stimmung ein und ließen sich die eingetroffenen Sendungen schlank zu höheren Preisen räumen. Da vom Ausland sehr stramme Berichte eintrafen, und die inländischen Zufuhren nicht mehr ausreichten, den Bedarf zu decken, wurde unsere Notierung am Dienstag um Mk. 11,— und am Donnerstag um weitere Mk. 15.— auf Mk. 188,— erhöht. Hamburg steigerte die Preise um Mk. 17.—. Köln um Mk. 20.—, Kopenhagen um 44 Kronen, Malmö um Mk. 31.—. Dänische Butter stellt sich heute auf 555.— Kronen, Holländische auf 270 Gulden, Estnische 99—100 $, Lettische auf Finmark 36,72, grenzfrei bezw. cif Stettin oder Hamburg. — Schmalz. Die Nachfrage hat sich weiter gebessert und war besonders in der Provinz ein recht lebhaftes Geschäft zu verzeichnen. An den amerikanischen Märkten blieben die Preise ziemlich unverändert und sind die Forderungen der Packer für Steamlard Dollar 39.—, für Purelard Dollar 40.— Basis Tieres ab Kai Hamburg nicht untersucht. — Margarine. Bei zufriedenstellendem Umsatz blieben die Preise im Januar unverändert. In den letzten Tagen haben die Konzernfabriken zwei billige Sorten auf den Markt gebracht, die besonders von der Bäckerkundschaft bevorzugt werden.

Wien, 31. Januar. Bericht der Firma M. Medak. Trotzdem die Inlandsproduktion zurückging und insbesondere die Anlieferung an Bauernbutter geringer wurde, war der Absatz bei gleichen Preisen unverändert. Es wurden notiert im Großhandel: Bauernbutter Kronen 48 000 bis 52 000, Czechische Butter Kronen 66 000—68 000, pa. oberösterreichische Molkereibutter Kronen 67 000—69 000, ungarische Molkereibutter Kronen 70 000—72 000, dänische und holländische Butter Kronen 79 000—81 000.

Leipzig, 31. Januar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die abnormen Preiserhöhungen ist eine Stagnation auf dem Buttermarkt eingetreten. — Die Einlieferungen von den Molkereien konnten zwar noch glatt geräumt werden, weil die Preise für ausländische Butter über das Ziel hinausgeschossen sind. Man ist trotz des Monatswechsels recht pessimistisch gestimmt und erst in den nächsten Tagen wird sich übersehen lassen, ob die jetzige Preislage aufrecht zu halten ist.

Eier.

Wien, 31. Januar. Bericht von M. Medak. Bei frühlingsmäßiger Witterung brachte die abgelaufene Woche bedeutende Zufuhren in Neuprodukt. Die Angebote in dieser Ware aus allen für uns in Betracht kommenden Produktionsländern sind drängend, doch ist es unmöglich, sich über Bedarf einzudecken, da man hier für die nächste Zeit ziemlich bestimmt mit einem weiteren Preisrückgang rechnet. — Kalkeier sind fast gänzlich vom Markte verschwunden. Von Kühleiern sind noch unbedeutende Quantitäten hier, die man kann kann jedem Preis abgestoßen werden müssen. Die Nachfrage ist im Verhältnis zu den Anlieferungen als gering zu bezeichnen. Es wurde notiert im Großhandel: pa. Jugoslaven Kronen 1700, Ungarn Kronen 1600, Oberösterreicher und Burgenländer Kronen 1600, alles Neuprodukt, Rumänen und Bulgaren zufuhrlos. — Rußland. Aus diesem Lande wurden mehrere Waggons Neuprodukt (?) avisiert. Die hier befindliche Ware ist zu Kronen 1200 bis 1300 schwer abzusetzen.

Vieh.

Köln, 2. Februar. Bericht vom Kölner Viehmarkt. Auftrieb: 1160 Rinder, 1217 Kälber, 3964 Schweine. Tendenz bei Rindern langsam, nicht geräumt, bei Kälbern lebhaft, geräumt, bei Schweinen ruhig, geräumt. Preise: Ochsen: 1. 54—56, 2. 44—50, 3. 34—40, 4. 20—25; Bullen: 1. 45—50, 2. 34—38; Kühe und Färsen: 1. 52—55, 2. 43—48, 3. 36—42, 4. 26—34, 5. 18—25; Kälber: 1. 80—110, 2. 70—75, 3. 60—68, 4. 50—58, 5. —, 6. 35—40; Schweine: 1. 65—70, 2. 68—72, 3. 62—67, 4. —, 5. 60—65.

Leipzig, 2. Februar. Bericht vom Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 572 Rinder, 249 Kälber, 1691 Schweine. Tendenz: bei allen langsam. Preise: Ochsen: 1. 48—52, 2. 38—47, 3. 26—27; Bullen: 1. 47—50, 2. 42 bis 46, 3. 30—41; Kühe und Färsen: 1. 46—52, 2. 38—45, 3. 27—37, 4. 18 bis 26; Kälber 1. —, 2. 60—66, 3. 48—59, 4. 35—47; Schweine: 1. 68—69, 2. 69—70, 3. 63—67, 4. und 5. 60—62.

Frankfurt M., 2. Februar. Bericht vom Frankfurter Viehmarkt. Auftrieb: 1123 Rinder, 321 Kälber, 3782 Schweine. Tendenz bei allen rege. Preise: Ochsen: 1. 52—58, 2. 42—50, 3. 30—40; Bullen: 1. 45—50, 2. 38—44; Kühe und Färsen: 1. 50—58, 2. 42—50, 3. 40—49, 4. 30—40, 5. 21—30; Kälber: 1. —, 2. 63—70, 3. 54—62, 4. 45—53, 5. 33—40; Schweine: 1. 70—73, 2. 65—70, 3., 4. und 5. 71—73, 6. 60—63.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. Februar. Die Reichsgetreidestelle ist in der Tat Abgeber für ihr Getreide, jedoch nur an Mühlen. Gleichzeitig ist man noch nicht sicher darüber, ob die Mehlausfuhr, wie am Sonnabend gehört, gestattet ist oder nicht, was sich nach weiteren Beratungen entscheiden wird. Zunächst soll jedenfalls die R. G. St. neue Unbedenklichkeitsscheine für die Ausfuhr verweigern. Vom Auslande werden auf diese Verhältnisse hin stärkere Verkaufsaufträge bezw. Realisationsaufträge erfolgen, die bei sonst fehlender Unternehmungslust Lieferungspreise weiter drückte. Auch Angebot auf Abladung war stärker und nachgiebiger und zwar bezog sich dieses ebenso auf Brotgetreide wie auf Gerste und Hafer. Wie diese billiger waren, so gingen auch die Preise für Mehl zurück. Vom Ausland lag eine Unterstützung der flauen Haltung nicht vor. — Am Frühmarkt notierten amtlich loko frei Wagen oder ex Waggon in RM. je 1000 Kg.: Hafer: guter 218—220, mittlerer 215—217, Gerste 270—280, La Plata Mais 228 bis 234, Torfmelasse 96, Roggenkleie 180—182. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer Januar 250—263 (263—268), Mai 292—291,50—302 bis 303, pommerscher 297—295,50, Roggen, märkischer 254—259 (260 bis 265), Januar — ((278), Februar 268—271 (—), März 276—281 (287), April 282—287 (290), Mai 287—292,50—290 (296—295), Gerste, Sommer- 260—285 (270—296), Futter- 220—240 (225—246), Hafer, märkischer 190 bis 198 (190—199), Februar 217, Mai 221—224,50, Mais (loko Berlin) 228 (224—227), Mai 221, Weizenmehl 36—38,25 (36—38,75), Roggenmehl 35,75—37,75 (36—38,50), Weizenkleie 16,80—17,00 (17), Roggenkleie 16,80—17 ((17), Raps 400, Leinsaat 410—415, Viktoriaerbsen 29—35 (29 bis 35), kleine Speiseerbsen 21—23 (21—23), Futtererbsen 20—22 (20 bis 22), Peluschken 18—19 (18—19), Ackerbohnen 20—22 (20—22), Wicken 18,50—20 18,50—20) Lupinen blau 13—14 (13—14), Lupinen gelb 16,00 bis 16,20 (16—16,30), Serradella, neue 17—18,50 (17—18,50), Rapskuchen 19,20—19,50 (19,20—19,50), Leinkuchen 25,20—25,50, Trockenschnitzel 9,80 bis 10), vollwertige Zuckerschnitzel 19—20 (19—20), Torfmelasse 9,80—10 (10), Kartoffelflocken 21—21,30 (21—21,40).

Hamburg, 2. Februar. Getreide. Schwächer, da plötzlich ein großes Angebot an den Markt kam. Die Kauflust bewegte sich weiter in engen Grenzen. Es notierten je 1000 Kg.: Weizen 265—275, Roggen 263—272, Hafer 205—210, Inlandsgerste 250—280, Auslandsgerste 240—255, Mais 223—228, Leinsaat 22,50—24 holländ. Gulden je 100 Kg.

Magdeburg, 2. Februar. Weizen schwach, 12,80—13, Roggen matter 12,90—13,10, Sommergerste geschäftslos, 16—16,50, Hafer still 11—11,20.

Bremen, 2. Februar. Weizen: Borusso 78 Kg. 17,40, Rosafee 80 Kg. 17,80, Hartwinter 2 17,80, Roggen, amerikanischer 2 16, La Plata 16, Gerste, Donau- 11,70—11,90, russische 12, La Plata 11,80, amerikanische Malzgerste 12, Hafer, La Plata 10,50, Kanada Western 3 12, Mais La Plata 11,40 Donau Galfax 11,30, russischer 11,30, Grahamerbsen 11.

Mannheim, 2. Februar. Weizen, inländ. 27, ausländ. 34—35,50, Roggen inländ. 26,50—27, ausländ. 30,50—31, Hafer, inländ. 19—21, ausländischer 21—25, Braugerste 30—33,75, Mais 23,50—23,75, Weizenkleie 15,50—15,75, Weizenmehl 44—46, Roggenmehl 38—43. Tendenz: ruhig.

Hannover, 31. Januar. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hannover-Langenhagen. Auftrieb: 186 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6 bis 8 Wochen alte Ferkel 20—26, 8—12 Wochen alte Ferkel 26—32, 3—4 Monate alte Läufer 32—48 Mk. Handel: mittel.

Molkerei in Südbayern sucht für ihre ganze Produktion an

Käse u. Butter

Dauerabnehmer. Es werd. 20 proz. Romad. fabriziert, verpackt in Pergament u. Stanniol. Auf Wunsch werden dieselben in einem höheren Fettgehalt hergestellt. Monatliches Quantum 40—60 Ztr. Die Käse werden auch in kleineren Partien versandt, ebenso Butter. Preisangebote sind zu richten unter 1988 an diese Zeitung.

Verkaufe meine seit 1. Januar 1925 wegen Kapitalmangels stillieg.

Dampfmolkerei.

Evtl. Teilhaber gesucht. Milch genügend zu haben. Auch tausche geg. gutgeh. Milch-, Butter- u. Käsegeschäft. Für rührigen Fachmann sich. Existenz. Erford. Kapital 10 000 ℳ. Wohnung u. Stallung reichlich. Schnellentschloss. Kolleg. kommen in Frage. (1989

Molkerei Ruppertenrod
bei Mücke, Oberhessen.

Achtung! Fachleute!

Auseinandersetzungshalber bietet sich in Polen für schnell entschlossen. Käufer ein günst. Kaufobjekt. Molkereigrundstück, massiv, 1908 erbaut, mass. Schornstein, ohne Maschinen, gute Milchgegend, ringsum Güter. Tageslieferg. Friedenszeit 3000 Lt. dicht an der Freistadtgrenze geleg. Dazu 10 Morg. Land, best. Boden, Wohnhaus nebst gr. Gart., Scheune Stall für den bill. Preis von 2000 Dollar. Bin Optant u. tausche evtl. mit einem Objekt in Deutschland.

Otto Krönke
Nietepowo, Post Przyjazn
Pow. Kartazy, Pommerellen.

Dampfmolkerei

in Ostpreußen. Verkaufe meine gutgehende Dampfmolkerei mit elektr. Licht und Kraft-Anlage, herrschaftl. 6—8 Zimmerwohn., Stall für 200 Schweine zu sofort. Preis n. Vereinbarung. (2092

Dampfmolk. Brakupönen, Ostpr.

Gegen Anstellung als Leiter der Molkerei weise tücht. Fachmann Ort nach, wo

Molkerei

errichtet werden kann. In Betracht kommen 10 Orte, konkurrenzlos. Angebote unter **Oberbayern 2097** an diese Zeitung.

Kleine Molkerei

in Pachträumen, günstig für einen Milchhändler, im Industriegebiet, ist sofort zu verkaufen, oder zu verpachten. Frdl. Angeb. unter **Westfalen 2121** an ds. Zeitung.

Suche gute Molkerei zu kauf., wo übernahme bald erfolg. kann. Bin Selbstkäufer, 15—20 000 Mk. Anzahlung bar vorhanden, am liebsten Hannover, Braunschweig, Magdebg. **Th. Christen, Braunschweig,** Waterloostraße 18. (2099

Harzkäsefabrik

In Hauptstadt von Sachsen gelegene Harzkäsefabrik in tadellosem Zustande, mit sehr guten Bahnverbindg. sofort preiswert zu verkauf. Für tüchtigen Fachmann bietet sich eine pa. Existenz, da der Betrieb sehr erweiterungsfähig ist und daselbst sich die besten Absatzmöglichkeiten bieten. Interessenten mit größ. Barvermögen wollen Angeb. unter **2106** an diese Zeitung senden.

Käse- u. Butter-Großhandlung

mit gutem Kundenkreis, in Hannover (Stadt) gut eingeführt, umständehalber billig zu verkaufen. Erforderlich ca. 6000 Goldmark. Angebote unter **1890** an diese Ztg.

Kaufe größere Molkereibetriebe

mit Grundstücken, wenn solche auf zeitgemäßen rentablen Betrieb eingestellt. (2001

Eventuell gebe Kapital

wenn Sicherstellung auf eigenem Grundstücksbesitz möglich.
Nur ausführliche Angebote mit Klarlegung der Verhältnisse erbeten. Diskretion zugesichert.

Max Mickan, Molkereiprodukte
Berlin SW. 68, Friedrichstraße 40 und 212.

Eine in bester Gegend gelegene (1847

Molkerei mit Mühle **(Schrot- und Mahlgang) sowie großer Schweinestall**

ist umständehalber billig aus erster Hand zu verkaufen. Milch wird von 4 Gütern und 9 Höfen frei Molkerei geliefert. Heutiges Milchquantum 1500 Liter. Weitere 2 Güter und mehrere Höfe sind noch für Lieferung zu haben.

Prima vollständiges Inventar!

Die Mühle ist im Durchschnitt monatlich mit 500 Zentnern beschäftigt. Nur Käufer mit einer Anzahlung von 30 bis 40 000 Mk. wollen sich melden bei

L. Davidsohn, Hagenow i. M.

Großmolkerei

Wegen Todesfalls des Besitzers habe ich im Auftrage des Nachlaßordners eine **Großmolkerei,** der mehrere **Landmolkereien angeschlossen, in großer Stadt Norddeutschlands** zu verkaufen. Objekt eignet sich sehr gut zu einer Gründung A. G. oder G. m. b. H.

Schnell entschlossene Käufer, welche über mindestens 40 bis 50 Mille Auszahlung verfügen, erfahren Näheres durch den Beauftragten (1528

H. Evert, Lübeck
Adlerstraße 29a.

Berliner Molkerei und Käserei

modernster Einrichtung, Milch genügend vorhanden, Absatzmöglichkeit der Produkte an Großbetrieb gewährleistet, sofort betriebsfähig, wegen Auseinandersetzung, an schnell entschlossene Reflektanten besonders günstig zu verkaufen.

Angebote unter **1909** an diese Zeitung.

Wegen Übernahme einer Molkerei in der Heimat stelle ich mein. hiesigen, rentablen

Molkereibetrieb

in Holstein, verbunden mit Käserei, Lohnschroterei und Mästerei, sofort zum Verkauf. Milchquantum im Winter ca. 1200 Liter, im Sommer ca. 3000 Liter. Preis nach Vereinbarung. Angeb. von ernstlichen Käufern unter **1911** an diese Ztg. Horcher Papierkorb.

Wer richtet mir eine (1914

Käsefabrik

ein? Gefl. Angebote an
W. Dorendorf, Alleringersleben
Bezirk Magdeburg.

Molkerei

zu kaufen gesucht, welche auf Versand und Verarbeitung eingerichtet ist, nicht unter 800 Liter täglich Wintermilch, mögl. Bahnverbindg. und guter Wohnung. Nur wirkl. rentable Objekte kommen in Frage. Ausführl. Angebote mit Preis u. Anzahlung erbeten an (1903
Rich. Osterland, Freiberg i. Sachs. Molkerei Dreier.

Käsefabrik

mit Nebenfabrikationsbetrieb und Großhandlung, in landschaftl. schönster u. industriereich. Geg. Mitteldeutschl., ohne Konkurrenz, ¼ Std. von Kreisstadt, 20 000 Einwohn., ist sofort auseinandersetzungshalber zu verkaufen. Wohnhaus, Fabrikgebäude u. Maschinen sowie Invent. befind. sich in bestem Zustand. Zwei Lastautos und 1 Pferdewagen vorhanden. Altes und gut eingearbeitetes Personal. Gute Lieferant. u. pa. Abnehmer. Geschäft besteht 14 Jahre. Preis 120 000 ℳ bei der Hälfte Anzahlung, Rest bleibt bei mäßigen Zinsen als 1. Hypothek stehen. Horcher u. Vermittler verbeten. Nur wirklich ernste Reflektanten erhalten Auskunft. Anfrag. erbeten unter **T. T. 1974** an ds. Ztg.

Beabsichtige mein
Butter-Engrosgeschäft
in groß. Stadt Rheinlands zu verkaufen. Bleibe evtl. als tät. Teilhab. Monatl. Umsatz an 250 Kunden ungefähr 135—150 Ztr., großer Verdienst. Angebote erbeten unter **1901** an diese Zeitung.

Umständehalber bin ich willens, meine seit 19 Jahren betriebene

Stadt-Molkerei

im südl. Oldenburg zu verkaufen. Gegenwärtig 6—700 Liter Milch, in Vorkriegszeit. 2500—4000 Lt. Gute Einrichtung und Gebäude m. Oberwohnung. Eigene elektr. Lichtanl. Schweine- u. Pferdestall, Gespann. Pachtwiesen. Groß. Obst- u. Gemüsegarten. Direkt am Bahnhof belegen. Produkte zum größt. Teil im Ort verkäuflich. Frischmilchversand nach dem rhein.-westfäl. Industriegebiet. Höh. kathol. Schulen. Gymnasium, Aufbau u. Töchterschule im Ort. Objekt eignet sich nur für tücht. kath. Fachmann, der hier sofort die doppelte bis dreifache Menge Milch erhalten würde. Prs. 45 000 ℳ bei 18—20 000 ℳ Anzahlung. Nur ernsthafte Bewerb. mit nachweisl. Mitteln, wollen sich unt. **2049** an diese Zeitung melden.

Verkaufe sofort an fest entschloss. Käufer, keine Horcher u. Agenten,

Dampfmolkerei

mit Wiesenwirtschaft v. einigen 20 Morgen mit kompl. tot. u. lebend. Inventar, z. Zt. ca. 1000 L. Milch täglich, die n. Berlin versandt wird wegen Todesfalls in der Familie, zum Preise von 50 000 ℳ bei zirka 20 000 ℳ Anzahlung. Neue Tiefkühlanlage für Flaschenmilchversd. kann gegen Amortisation übernommen werden. Objekt ist erstklassig. Näheres schriftlich an ernstl. Käuf. Anfragen unter **2086** d. ds. Ztg.

Langjähr., ledig. Fachmann, kaufmänn. gebildet, sucht mit 1000 G.-Mk. tätige

Beteiligung

an nur rentabl. Unternehmen gl. welcher Art. Angeb. erb. u. **Reell 2065** an diese Zeitung.

Versandmolkerei

best. eingericht., 50 PS. Kraft, an Hauptbahn gelegen, Westdeutschld., mit großer Fleischwarenfabrik, wegand. Unternehmung zu verkauf. Objekt auch geeignet für Stadtverwaltung und mehrere Herren, eventl. bleibt Inhaber still beteiligt. Anzahlung mindest. 50 000 ℳ. Wohnung wird frei. Angeb. unt. **2068** an diese Zeitung.

Verkaufe oder verpachte sofort meine (2061

Dampfmolkerei

Käufer muß 10—12 000 ℳ, Pächter 3—5000 ℳ bares Geld haben. Reflektanten wollen sofort nach hier kommen.

Molkerei Papenhagen
Krs. Grimmen.

Im Mittelpunkt einer rheinisch. Großstadt gelegenes

Haus

für Geschäft in Molk.-Produkt. sehr geeignet, ist sofort für 10 000 ℳ, wenn eben möglich gegen bar zu verkaufen. Eilangebote unter **St. C. 2053** an diese Zeitung.

Molkerei

in Prov. Hannover mit Mühle u. Stallung für 100 Schweine zu verkaufen. Gr. Wohnung. Milchquant. ca. 700 Liter, welche als Frischmilch versand werden. Sommer 2—3000 Liter. Anzahlung 15—20 000 Mk. Angebote unter **A. B. 2085** an ds. Zeitung.

Großhandlung in Molk.-Produkt. in mittls. Harzstadt, mit ca. 30 gut eingeführten Vertretern arbeitend, sucht zum weiteren Ausbau einen

tätigen Teilhaber

mit ca. 5—10 000 ℳ. Jg., tüchtig. Kaufmann, oder kaufm. gebildeter Fachmann findet sich. gewinnbring. Existenz. Zuschriften mit Angabe von Referenzen unter **2052** an diese Zeitung erbeten.

Dampfmeierei

verkauft günstig (2105
Korth, Skarzinnen, Ostpr.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 11 — Hildesheim, den 5. Februar 1925 — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Das Kasein als Leimstoff.

Von Dr. Hugo Kühl, Berlin.

Um das Jahr 1800 bemerkte schon A. F. Fourcroy[1]), es müßten alle Chemiker zugeben, daß die Käsemasse bemerkenswerte Aehnlichkeit mit Kleber habe, Roulle le jeune sei auch diese große Aehnlichkeit nicht entgangen.

Nachdem wir in der Folgezeit die kolloiden Eigenschaften des Käsestoffes kennenlernten, verlohnt es sich, die Bemerkung Fourcroys zu beleuchten. — Der aus Weizenmehl leicht zu gewinnende Kleber ist in diesem nicht ursprünglich vorhanden, er stellt vielmehr eine Adsorptionsverbindung der Eiweißstoffe Glutenin und Gliadin dar, eine Verbindung rein physikalischer Natur, welche dadurch zustande kommt, daß das beim Einteigen des Mehles langsam quellende Gluteninkolloid während des Quellvorganges das kolloid leicht löslich Gliadin adsorbiert, es auf seinen feinen Lamellen festsaugt, wie eine plangeschliffene Glasplatte die andere. Schon Bibra[2]) beobachtete den hohen Fettgehalt des Kleber und Moß bestätigte neuerdings diesen Befund. Der Fettgehalt des Klebers steht nahezu in prozentual. Abhängigkeit von dem des Mehles, aus dem er gewonnen wurde. Es ist erklärlich, denn das Fett muß in feiner Verteilung in den Wirkungskreis der kolloidchemischen Erscheinungen treten, sich an der Kleberbildung beteiligen. Der Grad der Ansaugung muß in direktem Verhältnis stehen zu dem Verteilungsgrade des Fettes.

Die Beobachtung Fourcroys, daß der Käsestoff der Milch dem Kleber sehr ähnlich ist, bestätigt folgende Tatsache: Bei der üblichen Art des Zentrifugierens bleiben durchschnittlich 0,2 bis 0,3 Prozent Fett in der Milch. Benutzt man eine Magermilch mit 0,2 Prozent Fettgehalt zur Gewinnung von Kasein, so enthält dieses 6—8 Prozent Fett. Der Käsestoff adsorbierte also wie der Kleber im Weizenmehl das gesamte Fett, denn 1 Kg. Milch liefert etwa 32 Gr. Kasein.

Wie den Kleber so veränderte das adsorbierte Fett auch das Kasein. — Die Kolloidität des Klebers, wie die des Kasein tritt in der außerordentlichen Klebkraft in Erscheinung — die Leimkraft ist stets eine Eigenschaft von Kolloiden oder mit anderen Worten — alle Leimstoffe sind Kolloide. Hierauf gründet sich die Verwendung des Kleber als „Schusterleim" — Wiener Papp — im Schuhmachergewerbe, die des Kasein in der Kaltleimindustrie. Wie der Kleber technisch um so wertvoller ist, je fettärmer er ist, so auch das Kasein.

[1]) A. Fourcroy: Système des connaissauces chimiques etc. tom IX. Paris (Brumaire IX S. 421).

[2]) Bibra: Zit. nach — die Brotbereitung von Dr. Wilh. Bersch, Seite 31 (Hartlebens Verlag, Wien-Leipzig).

Man hat daher die verschiedensten Wege eingeschlagen, sich patentieren zu lassen, das Fett aus dem Kasein des Handels zu beseitigen, wenn seine Verwendung für die Kaltleimindustrie gedacht war.

Das Kasein kommt als Säurekasein und Labkasein in den Handel. Für die Kaltleimindustrie hat nur das Säurekasein Bedeutung. Im Mittel zeigen beide nach Fleischmann[3]) folgende Zusam-

	Säurekasein	Labkasein
Wasser	8 Prozent	10 Prozent
Fett	1 Prozent	2 Prozent
Eiweißstoffe	88 Prozent	83 Prozent
Rohasche	3 Prozent	5 Prozent

Es treten kolloidchemisch bedeutsame Unterschiede namentlich im Fett- und Aschengehalt zu Tage. Die Wirkung des Fettgehaltes habe ich oben schon gestreift, das Fett verändert naurgemäß die Eigenschaft des Kaseins. Hiervon kann man sich leicht experimental überzeugen, wenn man bei Herstellung eines Kaltleimes aus Säurekasein diesem 1 bis 2 Prozent Fett zusetzt. Die Bindekraft des Leimes wird ganz außerordentlich herabgesetzt und hört praktisch vollständig auf, wenn der Fettzusatz mehr als 2 Prozent beträgt.

Der verschiedene Aschengehalt führt uns den verschiedenen Charakter der Kaseine zunächst vor Augen. Den höchsten Aschengehalt und dementsprechend auch Mineralstoffgehalt weist das Labkasein auf. Bei der freiwilligen Gerinnung der Milch oder bei der künstlich durch Zusatz von Säuren bewirkten wird der Käsemasse durch die Säure der organisch gebundene Kalk entzogen und das unlösliche Kasein abgeschieden. — Unter der Wirkung des Lab spaltet sich nach einer von Filhol und Joly[4]) schon 1856 geäußerten Ansicht, die von Hammerstein etwa 1873 wieder aufgenommen wurde, das Kasein, ohne daß sich dabei die Reaktion der Milch merklich ändert, in Parakasein und Molkenprotein. Dieses ist löslich, das Parakasein dagegen wird als porzellanartige Masse abgeschieden.

Sind das Parakasein und Molkenprotein noch sehr wenig untersuchte Körper, ist auch der Chemismus der Labgerinnung wie Fleischmann[5]) betont, noch dunkel — so findet die verschiedene Zusammensetzung des Lab- und Säurekasein schon darin eine Erklärung, daß in dem letztgenannten einmal unlösliches Kalksalz durch die Säure in lösliches überführt wurde, sodann eine Verminderung der Adsorptionsfähigkeit während der Abscheidung infolge des etwa 1 Prozent betragenden Säuregehaltes, eintrat. Kolloidchemisch zu beachten ist endlich der wesentlich höhere Mineralstoffgehalt des Labkasein.

Da die Fähigkeit infolge ausgesprochener Adsorptionswirkung eine hohe Binde- oder Leimkraft zu äußern, keineswegs ausschließlich dem kolloidalen Säurekasein zukommt, sondern einer ganzen Reihe organischer Kolloide, ist die eigenartige Erscheinung, daß Labkaseine keine Leimkolloide sind, nicht durch die chemische Analyse erklärt. Es muß bei dem Gerinnen der Milch infolge Säuerung eine grundlegende Veränderung der Eigenschaften der Käsemasse erfolgen.

Bei der Säuregerinnung der Milch wird aus der dispersen Phase Kalk — Kasein Kalk durch die Säure gelöst und das den Charakter einer schwachen Säure besitzende Kasein ausgeschieden. Durch Kalkwasser läßt es sich beliebig oft wieder kolloid lösen und aus dieser Lösung ausscheiden.

Dieses ist bei dem Labkasein nicht der Fall. Bei der Labgerinnung findet eine teilweise Abscheidung statt, das kolloide System wird auch hier gestört — aber infolge ganz anderer Veränderungen. Das sich abscheidende Parakasein löst sich mit feuchtem Kalciumkarbonat verrieben, wohl unter Entbindungen von Kohlensäure wie das Kasein, jedoch weit schwerer, und die Parakaseinkalklösungen werden durch Labfermente nicht verändert, wie die Kaseinkalklösungen — dagegen durch geringe Mengen Chlorkalcium und Chlornatrium gefällt, was bei den Kaseinkalklösungen nicht der Fall ist.

[3]) Fleischmann: Lehrbuch der Milchwirtschaft, Aufl. 5, S. 487.
mensetzung:

[4]) Filhol u. Joly: Recherches sur le lait, Bruxelles 1856, p. 156, Nr. 4, 5 u. 6.

[5]) Fleischmann: Lehrbuch der Milchwirtschaft, Aufl. 5, S. 60.

In der Kaltleimindustrie sind nun keineswegs alle Säurekaseine einander gleichwertig. Daß sie mit abnehmendem Fettgehalte geeigneter werden, erwähnte ich schon. Der Fettgehalt steht natürlich in engster Beziehung zur technischen Gewinnung des Kasein. Diese beeinflußt auch noch in anderer Richtung die Qualität.

Gewöhnlich stellt man das Kasein aus möglichst fettarmer Magermilch durch Fällen mit verdünnten Lösungen von Fluß-, Salz-, Schwefel-, Essig-Säure dar, wäscht und knetet den Niederschlag anhaltend aus, um ihn dann durch öfter wiederholtes Auflösen in doppeltkohlensaurem oder kohlensaurem Alkali, Wiederausfällen und Auswaschen möglichst von Fett zu befreien und dann bei 50—80 Gr. Celsius in rotierenden Trockenapparaten oder Vakuum-Trockenapparaten zu trocknen.

Die Trocknung ist von größter Bedeutung für die Quellfähigkeit und infolgedessen auch für die Bindekraft des Kasein. Wird dieses auf zu hohe Temperaturen erhitzt, so büßt es als Leimkolloid an Wert ein. Das ist verständlich, denn alle Eiweißstoffe sind äußerst kompliziert zusammengesetzte chemische Vebindungen, die — zumal in ihrem kolloid-chemischen Charakter — leicht verändert werden.

Versetzt man Magermilch mit Säure, z. B. mit der bei der freiwilligen Gerinnung durch Bakterien enzymatisch gebildeten Milchsäure, so tritt Gerinnung ein, wenn der gesamte Säuregehalt 1 Prozent beträgt. Bei erhöhtem Säurezusatz wird die Abscheidung des Quargs nicht aufgehoben, dieser aber ist mehr oder weniger sauer. Da die Kolloidmasse des Quargs die Säure bindet, gelingt es nicht, sie durch Auswaschen völlig zu entfernen. Wird der Quarg jetzt mit kohlensauren Alkalien behandelt, so neutralisieren diese zunächst die freie Säure, sodann das sauer reagierende Kasein. Hierdurch wird die Entfettung des Quargs erschwert und überdies lassen sich die von Quarg eingeschlossenen milchsauren Salze, welche ihrerseits die Quellung beeinflussen, auch nur schwer entfernen. Es kann also der Fall eintreten, daß das Handelskasein anorganische oder organische Salze enthält, die ihm nicht ureigen sind, aber seine Eigenschaften ungünstig beeinflussen. — Ein solcher Fall lag mir kürzlich zur Begutachtung vor. Ein schön hellfarbiges Säurekasein zeigte außerordentlich ungünstiges Quellen und war infolgedessen für die Kaltleimindustrie trotz guter Bindekraft nicht verwendbar. Ein anderes Säurekasein mit reichlich 1 Prozent Sandgehalt von unansehnlich graugelber Farbe zeigte vorzügliches Quellungsvermögen bei völlig ausreichender Bindekraft. Der hohe Sandgehalt, welcher natürlich eine Beschwerung des Kasein bedeutet, jedenfalls eine durchaus unzulässige Verunreinigung, beeinträchtigte die Klebkraft des Kasein nicht. Auf welche Ursache war das schlechte Quellungsvermögen des erstgenannten Kasein zurückzuführen? Der Aschengehalt war nicht abnorm, die Asche trug aber ausgeprägt den Charakter einer Alkali haltenden Schmelze. Das Quellungsvermögen der Kleberkolloide und der Käsestoffkolloide wird durch neutrale Alkalisalze herabgesetzt. Es dürfte in dem vorliegenden Falle das geringe Quellungsvermögen durch nicht genügend ausgewaschene Salze bedingt sein.

Greifen wir auf die von Fourcroy schon ausgesprochene Ansicht zurück, daß die Käsemasse bemerkenswerte Aehnlichkeit mit Kleber hat, so müssen wir zunächst hervorheben, daß nach den Versuchen der Amerikaner Upson und Calvin[6]) kleine Mengen von Säuren eine Zunahme der Quellung der Kleber bedingen, und zwar ergab sich das Höchstmaß der Quellung bei 0,005 N — Salzsäure, bei 0,01—0,02 N — Milchsäure, bei 0,04 N — Essigsäure. Wurde diese Konzentration überschritten, so trat wieder Entquellung ein, u. zw. bei den Mineralsäuren stärker, als bei den organischen Säuren. Mit der Quellung des Klebers in den stark verdünnten Säuren geht eine Veränderung der physikalischen Eigenschaften des Klebers parallel; er wird weicher, durchsichtiger, gelatinöser. — Neutrale Salze wirken quellungshemmend — s. o. —, ihre Wirkung in dieser Richtung ist durch die Anionen bedingt.

Wenden wir diese Beobachtungen auf die Kaseine an, so verstehen wir, daß durch den Fabrikationsgang in das Kasein gelangende Salze die Eigenschaften ungünstig beeinflussen können.

Im allgemeinen gilt: die wertvollsten Leimkolloide sind die möglichst fett-, salz- und säurefreien Säurekaseine, welche bei niedriger Temperatur getrocknet wurden. — Wir wollen uns aber keineswegs verhehlen, daß uns oft Eigenschaften der Säurekaseine des Handels, welche uns in der Kaltleimindustrie wenig angenehm sind, ursächlich unbekannt sind. Es gibt noch viele Fragen, welche der milchwirtschaftliche Chemiker lösen kann.

Die Wirkung der Leime beruht auf der Anziehungskraft kleinster Masseteilchen. Je kleiner das Masseteilchen bei größtmöglichster Oberfläche ist, umso größer muß im Verhältnis zur Masse die Anziehungskraft sein. Die größte Oberfläche im Verhältnis zur Masse besitzen Kolloide, sie steht schätzungsweise etwa im Verhältnis 1 zu 450, das bedeutet, sie ist 450 mal so groß, als sie es sein würde, wenn das Kolloid ein von einer geschlossenen Fläche umgrenzter Körper — etwa eine Kugel — wäre. Wenn wir ein Säurekasein in Kalkwasser verquellen, die verquollne Masse dann mit Wasser verdünnen, so erhalten wir keine Lösung im chemischen Sinne. Das durch den Kalk aufgeschlossene Kasein ist, wie uns das Ultramikroskop zeigt, auf das feinste im Wasser verteilt. Dieses ist das Dispersions-Dispergierende — oder — Verteilungsmittel. Das Kasein ist das Dispersoid — oder verteilte Mittel. **Es liegt mithin eine kolloidale Lösung vor. Die Fähigkeit, sie zu bilden, ist wohl die wichtigste Eigenschaft der Kolloide, in ihr erreichen sie die höchste Reaktionsfähigkeit, sind sie erst befähigt, Adsorptionsverbindungen zu bilden.**

[6]) Neumann: Brotgetreide und Brot, Aufl. 2, S. 205.

Im trockenen Weizenmehl entsteht kein Kleber. Dieser bildet sich erst, wenn die Bedingungen für eine kolloidale Lösung gegeben sind, z. B. bei dem Einteigen des Mehles mit Wasser. Das langsam quellende Glutenin saugt das leicht lösliche Gliadin an. Das Gluteninkolloid — s. o. — ist kein kompakter Körper, unendlich zarte Lamellen fügen sich bienenwabenartig bezw. schwammartig zusammen, so erklärt sich die große Oberfläche. Während des Quellens übt das schwammartig gebildete Kolloid eine starke Saugwirkung aus. Das Gliadinkolloid wird angesaugt, adsorbiert und verschmilzt so mit dem Gluteninkolloid zum Kleber. Die Bildung desselben ist vollendet, sobald das Gluteninkolloid sein Quellungsmaximum erreichte.

Zur Herstellung von Kaltleimen benutzt man vorwiegend Säurekaseine. Diese geben für sich niemals eine kolloide Lösung. Vermischt man aber etwa 20 Gewichtsteile fein pulverisiertes Kasein mit 4 Gewichtsteilen Borax, so gelingt es, das Kasein in Lösung zu bringen — und diese besitzt hervorragende Leimkraft. Verwenden wir anstatt Borax Soda, so erhalten wir auch eine kolloidale Lösung, welche anfangs wohl eine ausgezeichnete Bindekraft besitzt, diese aber sehr bald verliert, weil der Leimstoff chemisch abgebaut wird, und infolge dieses Abbaues Kolloide mit ganz anderen Eigenschaften entstehen. Es ist die Aufgabe, Bedingungen zu schaffen, unter denen die Kolloide die größtmöglichste und dauernde Bindekraft besitzen.

In dem Rahmeiskursus der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel führte Professor Rahn aus, daß der Zusatz eines kolloidalen Festigungsmittels erforderlich sei, um ein grobkörnigwerden des Eises zu verhüten. Geeignet ist hier die Gelatine, der Typ einer Kolloidmasse. Sie wollen wir kurz in den Rahmen unserer Betrachtungen ziehen weil die in der Kaltleimindustrie gemachten Beobachtungen auf die Gelatine zurückgehen.

Die Beobachtung, daß Gelatinekolloide anorganische Kolloide adsorbieren, daß diese Adsorptionsverbindungen eine außerordentliche Klebekraft besitzen, war eine Wahrnehmung, die mich dazu führte, den Leimkolloiden Beachtung zu schenken. Mischte ich eine in der Wärme flüssige fünfprozentige Gelatinelösung innig mit frischgefälltem Tonerdehydrat, so steigerte sich die Klebkraft der Gelatinelösung ganz außerordentlich. — Bei Kaseinkaltleimen machte ich dieselben Beobachtungen. — Eine der wichtigsten Arbeiten in der Tischlerei ist das Furnieren. — Es verwandte eine große Holzverarbeitungsfabrik Kaseinkalkleim. Die Furniere sprangen ab. Als Ursache konnte ich feststellen: 1. der Kalkleim war auf dem Holz eingetrocknet, bevor seine Bindekraft ausgenutzt wurde; 2. diese war von vornherein nicht ausreichend. — Der Uebelstand wurde behoben durch Verwendung eines aus demselben Rohstoff hergestellten, anorganische Kolloide enthaltenden Kaltleimes. —

Da die kleinsten Masseteilchen in kolloidaler Lösung am reaktionsfähigsten sind, brachte ich in der Folgezeit die anorganischen Kolloide in statu nascendi zur Wirkung. Der Erfolg war so überraschend, daß ich mir das Verfahren patentamtlich schützen ließ (D. R. P. 407 126). Setzt man z. B. zu einer aus hundert Gewichtsteilen Kasein, zehn Gewichtsteilen Alaun drei bis fünf Gewichtsteile wasserfreies Soda oder der entsprechenden Menge Aetzkalk bestehenden Mischung unter Umrühren 500 ccm Wasser, so erhält man einen streichfertigen Leim von sehr hoher Bindekraft.

Es überrascht der Erfolg keineswegs, denn der Kleber, welcher hohe Leimkraft besitzt, ist eine Adsorptionsverbindung. Die von Fourcroy schon 1800 geäußerte Vermutung, daß Kleber und Käsestoff in ihren Eigenschaften nahestehende Körper sind, habe ich ja durch meine Ausführungen bestätigen können.

In der Backtechnik nützt man nicht die Klebkraft, sondern die Elastizität der Kleberkolloide aus. In der Milchwirtschaft ist letzthin in Bezug auf den Käsestoff in physikalischer Beziehung dasselbe der Fall. Gemeinsam haben Backtechnik und Milchwirtschaft in der Käserei die Ausnutzung des Quellungsvermögens der von ihnen benutzten Kolloide.

Die preußische Gewerbesteuer.

Es ist bei allen Gelegenheiten von den Genossenschafts-Verbänden darauf hingewiesen, daß eine Gewerbesteuerpflicht der Molkerei-Genossenschaften auch nach Aenderung der Gewerbesteuerverordnung vom 23. November 1923 nicht besteht. Trotz allem muß man immer wieder die Erfahrung machen, daß die Molkerei-Genossenschaften zur Gewerbesteuer veranlagt werden und daß sie sich diese Veranlagung gewissermaßen gefallen lassen, indem sie nicht rechtzeitig Einspruch einlegen. Bei irgend einer Gelegenheit hört der betr. Betriebsleiter aber von der Nachbarmolkerei, daß sie keine Gewerbesteuer bezahlt und dann ist auf einmal der Teufel los und es soll nun mit aller Gewalt die Gewerbesteuerfreiheit erzwungen werden. Zuerst, wenn das Veranlagungsschreiben kommt, wird dieses aber ruhig in die Ecke gelegt und solange gewartet, bis die Einspruchsfrist abgelaufen ist. Wenn dann der verspätet eingelegte Einspruch wegen Nichtinnehaltung der Einspruchsfrist abgelehnt wird, dann wird nicht daran gedacht, daß es die eigene Schuld des Steuerpflichtigen ist, sondern es wird dann gehörig geschimpft teils auch auf den, der die Einspruchsschrift ausgearbeitet hat, obwohl dieser an dem ganzen Sachverhalt vollständig unschuldig ist. Diese Bummelei, wenn man es so bezeichnen darf, ist in verschiedenen Fällen auch da eingetreten, wo auf Anfrage den betreffenden Genossenschaften schon mitgeteilt wurde, daß sie nicht gewerbesteuerpflichtig seien und wo im Falle der Einlegung des Einspruchs dieser als unbegründet zurückgewiesen worden ist, das weitere Rechtsmittel nicht mehr angewandt wurde.

Der in letzter Zeit von den Veranlagungsbehörden vertretene Standpunkt, daß die in der Verordnung vom 23. November 1923 vorgesehene Steuerfreiheit für die Molkerei-Genossenschaften wieder aufgehoben worden sei, ist eine rechtsirrige Auffassung.

Im § 1 Abs. 3 der Verordnung vom 23. November 1923 war folgendes gesagt:

„Bei Erwerbs= und Wirtschafts=Genossenschaften liegt ein Gewerbebetrieb im Sinne dieser Verordnung nicht vor, wenn der Geschäftsbetrieb sich auf den Kreis der Mitglieder beschränkt. Das gleiche gilt bei den in ihrer Hauptbestimmung als Zentralen der Genossenschaften wirkenden Gesellschaften mit beschränkter Haftung und Aktien=Gesellschaften, deren Gesellschafter ausschließlich oder doch überwiegend die bezeichneten Genossenschaften sind".

Hiernach waren also alle Genossenschaften, ganz gleich, welcher Art sie waren, von der Gewerbesteuer frei. Gegen diese Bestimmung haben aber die den Handel vertretenden Mitglieder des Preußischen Landtags wegen der vielen Lebensmittelkonsumvereine energisch Front gemacht und beim Landtag die Abänderung dieser Bestimmung herbeizuführen gesucht. Dieses ist auch dadurch gelungen, indem in der Ergänzungsverordnung vom 16 Februar 1924 die vorhin erwähnte Befreiungsvorschrift aufgehoben und durch nachstehende Bestimmung ersetzt ist:

„Als Gewerbebetrieb gilt auch die entsprechende Tätigkeit von Vereinen, eingetragenen Genossenschaften, Körperschaften, sowie Konsumanstalten gewerblicher Unternehmungen im Nebenbetriebe, selbst wenn sie satzungsgemäß und tatsächlich auf einen festumgrenzten Personalkreis beschränkt und nicht auf Gewinnerzielung gerichtet ist."

Durch diese Vorschrift wurden nun wohl die Genossenschaften wieder gewerbesteuerpflichtig, **aber nicht die Molkerei=Genossenschaften, denn für diese besteht noch die Befreiungsvorschrift im § 3 Abs 1 der Verordnung vom 23. November 1923 zu Recht, die folgenden Wortlaut hat:**

„Molkerei=Genossenschaften, Winzervereine und andere Vereinigungen zur Verarbeitung und Verwertung der selbstgewonnenen Erzeugnisse der Mitglieder unterliegen der Gewerbesteuer nur unter denselben Voraussetzungen, unter welchen auch der gleiche Geschäftsbetrieb des einzelnen Mitgliedes hinsichtlich seiner selbstgewonnenen Erzeugnisse der Gewerbesteuer unterworfen ist".

Diese Vorschrift ist klar und deutlich und nicht wieder aufgehoben. Die Landwirte sind steuerfrei, folglich müssen auch die Molkerei=Genossenschaften von der Gewerbesteuer freibleiben.

Auch die ministeriellen Richtlinien zur Durchführung der Gewerbesteuerverordnungen vom 31. März ds. Js. haben unter den Befreiungsvorschriften im Preußischen Finanzministerialblatt unter Nr. 6 den vorhin in der Verordnung enthaltenen Befreiungstext hervorgehoben und sagen nur „bei gewerbsmäßiger Ausdehnung des Verkaufs auf fremde Erzeugnisse nur nach Maßgabe des letzteren".

Wie diese Bestimmung praktisch durchgeführt werden soll ,darüber wird wohl noch mancher mit den gesetzlichen Bestimmungen Vertrauter nicht im Klaren sein. Man wird sich nicht allzusehr an diese Bestimmungen zu halten brauchen. Wenn eine Genossenschaft über den Kreis der Mitglieder hinausgeht, dann ist sie keinesfalls mit ihrem ganzen Betriebe gewerbesteuerpflichtig, wie vielfach irrtümlich vertreten wird, sondern bei gewerbsmäßiger Ausdehnung des Verkaufs auf fremde Erzeugnisse (Milch bezw. Butter der Nichtgenossen) **nur nach Maßgabe des letzteren.** Wie hoch dieser Verdienst ist und wie der steuerpflichtige Betrag festgestellt werden soll, ist, da das Vermögen in Goldmark für die Bemessung des Steuergrundbetrages maßgebend ist, nicht ganz klar. Auf alle Fälle kann nur dringend allen Molkereigenossenschaften angeraten werden, die Fristen (einen Monat vom Tage der Zustellung an) nicht zu versäumen und rechtzeitig Einspruch einzulegen, um im Rechtsmittelverfahren Klarheit zu schaffen.

—e.

Maschinen und Geräte.

Neues auf dem Gebiete der Rauchgasprüfung zwecks Überwachung der Kesselhausarbeit. Schon in früheren Nummern dieser Zeitschrift ist von mir und anderer Seite auf die außerordentliche Wichtigkeit der Überwachung der Verbrennung der kostbaren Kohle hingewiesen worden, sodaß es sich wohl erübrigt, nochmals ausführlicher darauf einzugehen. Als eines der Hauptmittel zur Überwachung der Kesselhausarbeit ist die Untersuchung der Rauchgase anzusehen, deren Ergebnis uns einen Aufschluß über eine sachgemäße Arbeit, über rationelle Verbrennung und Ausnutzung der Brennstoffe, die insbesondere die Erträglichkeit eines Betriebes gewährleistet, geben kann.

Die Untersuchung kann bekanntlich einmal mittels selbsttätiger Apparate erfolgen, oder aber mittels eines von Hand aus bedienten Gerätes von einer hierzu besonders geeigneten Person bewerkstelligt werden. Die selbsttätigen und registrierenden Apparate erfordern naturgemäß höhere Anschaffungskosten als die mittels Hand bedienten. Auch sind die letzteren zur Kontrolle vorhandener registrierender Apparate sehr von Nöten. Für die Zwecke der Handanalyse in der Praxis kam bisher einzig und allein der bekannte Orsatapparat in Betracht.

Eine neue sehr wertvolle Verbesserung desselben, wie überhaupt eine vollständig neuartige Anordnung, stellt der auf der Kant. Gewerbeausstellung 1924 in Luzern von einer Schweizer Firma ausgestellte und mit dem Diplom 1. Klasse (höchste Auszeichnung) bedachte „Machleidtsche Hand=Schnellgasprüfer mit Analysenkontrolle durch Thermometer dar.

Dieser Apparat ist nun durch folgende Bauart gekennzeichnet:

Gleich dem Orsat=Apparat ist das Machleidtsche Gerät zusammengesetzt aus:

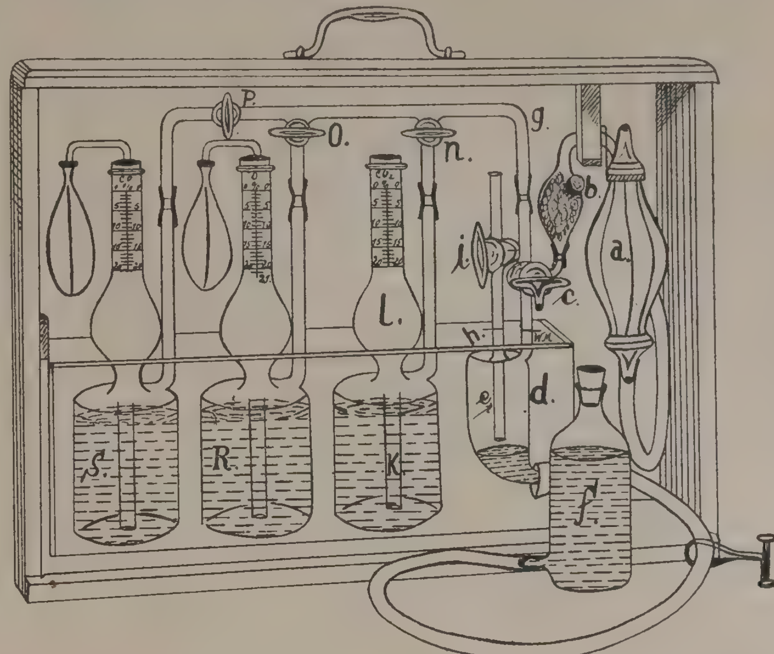
Der Meßbürette zur Abmessung einer bestimmten Gasmenge,

dem Absorbtionsgefäß, in welchem die in der Gasprobe vorhandene Kohlensäure durch Kalilauge (1,27 spez. Gewicht) absorbiert wird.

Die Bauart des Machleidtschen Apparates ist nun aber im Gegensatz zu dem Orsat=Apparat mit Rücksicht auf den großen Einfluß, den die Temperatur auf die Ausdehnung der Gase und damit auf das richtige Meßresultat hat, in einer neuartigen Form durchgeführt und zwar so, daß die Meßsäule in das Laugengefäß eingesetzt ist, der Gasabfangraum nebenan liegt und diese beiden Teile wieder in einen dickwandigen Glastrog, der mit Wasser angefüllt ist, eingesetzt sind. Durch die Anordnung der Meßsäule findet eine direkte Messung der darin hochsteigenden Kalilauge statt. Weiter wird durch das in den Glastrog gefüllte Wasser erreicht, daß Kalilauge, Sperrflüssigkeit und Gase stets miteinander temperiert werden und so eine genaue chemische Analyse gewährleistet wird. Die Temperatur der Kalilauge, des Kühlwassers im Glastrog wird dabei dauernd durch eingetaucht bleibendes Thermometer auf jede Temperaturveränderung kontrolliert. Es läßt sich somit, wie wohl bei keinem anderen Apparate gleicher Gattung, in bequemster Weise feststellen, ob die Absorbtion zwischen 15—20 Grad Cels. stattgefunden hat.

Der Analysenvorgang läßt sich kurz wie folgt skizzieren: Eindrücken einer Gasmenge durch ein Gas=Wattefilter zum Gasabfangraum, systematisches stets gleichmäßiges Abschließen einer Gasprobe im Abfangraum, Hinüberdrücken derselben auf Kalilauge und Zurückholen des Gasrestes in den Gasabfangraum, unter Vermeidung der Gefahr, daß Außenluft hinzutreten kann, wird beim Machleidtschen Handapparat durch Gummiquetsche, durch Heben und Senken einer mit Sperrflüssigkeit (Wasser) gefüllten Antriebsflasche bewirkt. Der Apparat besteht aus vier Hauptteilen und zwar: 1. dem Gaskühltrog, 2. dem Gababfangraum, 3. dem Laugengefäß und 4. dem Gasreinigungsfilter.

An Hand der beigefügten Skizze läßt sich die Wirkungsweise wie folgt schildern:



Das mittels der Gummiquetsche a eingezogene Rauchgas wird mit dieser durch das Wattefilter b gedrückt, durch den Dreiwegehahn c durch den Gas=Abfangraum d und verläßt das mittels Hahn geöffnete Gasabteilrohr e. Nach etwa 15 maligem Pumpen mit der Gummiquetsche wird der Dreiweghahn c auf Durchgang zum Gasverdrängungsrohr g gestellt und sogleich die Antriebsflasche f angehoben; nunmehr schließt das in den Gasabfangraum d hochsteigende Sperrwasser an der Unterkante des Gasabteilrohres e stets eine gleich große Menge Gas immer unter Atmosphärendruck ab. Ist nun das weiter emporsteigende Sperrwasser im Gasraum im Gasabteilrohr e bis zur Marke h gestiegen, so schließt man den Hahn i und die genau 45 ccm. Gasprobe wird nun zufolge weiteren Steigens des Sperwassers durch das Gasverdrängungsrohr g in das Laugengefäß hinübergedrückt und verdrängt dort eine entsprechende Menge Kalilauge. Ist infolgedessen durch das Steigrohr k in der Meßsäule l die Kalilauge bis zum Nullpunkt gestiegen und die Sperrwassermarke genau eingestellt, so war die Gasprobe frei von CO_2. Enthält die Gasprobe CO_2, was also für Rauchgas zutrifft, so wird dieses von der Kalilauge absorbiert. Demzufolge steigt die Kalilauge dann nicht mehr bis zur Nullmarke der Meßsäule, sondern bleibt tiefer stehen und zwar umso tiefer je mehr CO_2 in der Gasprobe vorhanden war; der jeweilige Stand ermöglicht an der Hand einer Skala das direkte Ablesen des Prozentgehaltes. In allen Fällen ist aber bei der Ablesung die Antriebsflasche so hoch zu halten, daß das Sperwasser genau bis zu der vorgesehenen Marke steht.

Durch Senken der Antriebsflasche f tritt der durch Kalilauge nicht absorbierte Gasrest aus dem Laugengefäß durch das Gasverdrängungsrohr g in den Gasabfangraum d zurück und wird hier durch den während des Sinkens des Sperwassers geöffneten Hahn i durch das Rohr e ins Freie befördert. Außer der Kohlensäurebestimmung sind weitere Bestimmungen des Kohlenoxydes und des Sauerstoffes mittels weiterer in gleicher Weise wie bei dem bekannten Orsat vorgesehener Absorbtionsgefäße möglich.

Aus der vorgeschilderten Bauart und Wirkungsweise geht ohne weiteres hervor, welche erhebliche Vorzüge der Apparat nach System Machleidt gegenüber dem Orsatapparat besitzt. Ganz besonders fällt die weitgehende Berücksichtigung der Temperaturen der Gase wie das stets gleichmäßige Abfangen und Überdrücken ins Gewicht. Zudem ist der Machleidtsche Apparat in eine derart handliche Form gebracht, daß er übersichtlich ist und daß mit der Bedienung auch jede ungeübte Hand betraut werden kann, während der Orsat=Apparat eine gewisse Geübtheit voraussetzt. Hinzu kommt noch, daß der Machleidtsche Apparat ein äußerst schnelles Arbeiten ermöglicht, so läßt sich bequem eine CO_2=Bestimmung in einer Minute und eine CO= und O=Bestimmung je innerhalb drei Minuten ausführen, was wohl im wesentlichen dem äußerst zweckmäßigen Ausstatten eines jeden Absorbtionsgefäßes mit eigener direkter Ableseskala zu verdanken ist, wie auch der großen Absorbtionsoberfläche.

Der Apparat, der von der Firma Aug. Machleidt, Arnstadt i. Thür. vertrieben wird, hat bereits in der Kürze seines Bestehens eine sehr günstige Aufnahme in allen interessierten Betriebskreisen gefunden.

Meyjahn.

Unterricht= und Versuchswesen

Molkerei=Lehr= und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve. Vom 20. April 1925 bis Ende September soll an der Anstalt wieder ein Lehrgang für Molkereigehilfen stattfinden. Die Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein und mindestens 2 Jahre Molkereipraxis haben. Bei dem Kursus wird der Hauptwert auf gründliche praktische Ausbildung der Teilnahmer gelegt unter besonderer Berücksichtigung der Käserei im eigenen Betrieb. Außerdem erhalten die Schüler täglich 2—3 Stunden theoretischen Unterricht in Milchwirtschaft, Milchuntersuchung, Maschinenkunde, Fütterungslehre, Buchführung, Rechnen, Deutsch.

Etwa 10 Schüler können Kost und Wohnung in der Anstalt erhalten. Anmeldungen sind zu richten an Direktor Müller, Molkereischule Cleve.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover beabsichtigt die Abhaltung eines **Lehrganges für Molkerei-Betriebsleiter und Molkerei-Besitzer** in der Stadt Hannover am 10. und 11. Februar d. Js. Die Herren Professoren der Vers.- u. Forsch.-Anst. für Milchwirtschaft in Kiel haben in zuvorkommender Weise die Abhaltung von Vorträgen übernommen. Der Lehrgang wird im Verwaltungsgebäude der Landwirtschaftskammer, Leopoldstr. 11/13 stattfinden. Als Eintrittsgeld sind 10 ℳ vorgesehen, welche vorher eingeschickt oder vor Beginn des Lehrganges hier gezahlt werden können. Anmeldungen werden umgehend bei der Landwirtschaftskammer erbeten.

Milch-, Butter- und Käseschau für die Provinz Brandenburg und für Berlin am 16. und 17. Februar 1925 in Berlin, Hotel Atlas, Friedrichstraße 105. Anmeldeschluß zur Beschickung der Schau am 3. Februar 1925. Die Butterproben müssen am 6. Februar, die Milch- und Käseproben am 10. Februar an das Milchwirtschaftliche Institut, Oranienburg, abgesandt werden.

Nicht rechtzeitige Absendung schließt die Proben vom Preisbewerb aus. Das Datum des Poststempels ist maßgebend.

Anmeldeformulare und Fragebogen sowie Glasbehälter zum Versand der Butterproben werden vom Milchw. Institut kostenlos abgegeben.

Programm für die Veranstaltungen.

Am 12. Februar Preisrichten der Milchproben im Milchw. Institut, Oranienburg.

Am 16. Februar, 2 Uhr nachmittags, Preisrichten der Butter- und Käseproben; offen nur für Preisrichter.

Am 17. Februar, 9 Uhr vormittags bis 1 Uhr nachmittags Besichtigung der ausgestellten Proben und gestifteten Ehrenpreise.

2¼ Uhr nachmittags Vorträge.

1. „Begrüßungsansprache" durch einen Vertreter der Landwirtschaftskammer, Berlin.
2. „Bericht über das Ergebnis der Schau"; Referent: Staege, Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg.
3. „Ueberreichung der Ehrenpreise und Ehrenurkunden" durch Direktor Kruspe, Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg.
4. „Ueber Käsefehler und über das Käsen mit pasteurisierter Milch"; Referent: Prof. Dr. Weigmann-Kiel.
5. „Der deutsche Buttermarkt". Referent: Kaufmann Kleinfeld, Berlin.
6. „Der deutsche Käsemarkt." Referent: Kaufmann W. Buhlmann, Berlin.
7. „Einführung von Butter- und Käse-Kontrollmarken". Referent: Staege, Milchwirtschaftliches Institut, Oranienburg.

Nach den Vorträgen gemütliches Beisammensein im Hotel Atlas.

Milchwirtschaftliches Institut Oranienburg.
i. V.: Staege.

Butterprüfung und Käseschau in Erfurt. Für die Molkereien und Käsereien des Reg.-Bez. Erfurt und des Freistaates Thüringen waren, ähnlich wie in den früheren Jahren, von den beiden zuständigen molkereigewerblichen Berufsorganisationen, dem Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Thüringen, e. V. zu Erfurt und dem Gesamtausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt zu Halle a. Saale. im Februar d. Js. Butterprüfungen geplant. Diejenige des Thüringer Bezirkes sollte mit einer Käseschau verbunden werden. Die Molkereien und Käsereien waren auch bereits von den vorgenannten Organisationen zur Beteiligung an den beiden Veranstaltungen eingeladen worden. Da es sich hierbei jedoch um ein und dieselbe Sache handelt, nämlich die Förderung der Qualität der Molkereierzeugnisse, so haben sich der vorgenannte Zweckverband und der Gesamtausschuß dahin verständigt, gemeinsam für alle Molkereien und Käsereien ihrer Tätigkeitsbezirke in der zweiten Hälfte des Februar in Erfurt eine Butterprüfung und Käseschau, nach den für die Ausstellung der D. L. G. geltenden Regeln, zu veranstalten.

Die Anmeldungen sind, soweit sie nicht schon früher geschehen, umgehend, spätestens aber bis zum Donnerstag, den 5. Februar, an eine der geschäftsführenden Stellen der genannten Organisationen, entweder an den „Verband ländlicher Genossenschaften für Thüringen, e. V.", Erfurt, Raiffeisenhaus, oder an den „Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Sachsen", Halle a. S., Kaiserstraße 7, zu richten.

Zwecks Einsendung der Proben erhalten die beteiligten Molkereien besondere Anleitungen. — Die Proben müssen spätestens am Donnerstag, den 19. Februar zur Postbeförderung aufgegeben sein, damit sie am Freitag, den 20. Februar in den Händen der Ausstellungsleitung sind. Die Einsendung aller Proben hat nur zu erfolgen an: „Verband ländlicher Genossenschaften für Thüringen e. V., Erfurt, Raiffeisenhaus".

Das Richten der eingesandten Proben erfolgt ohne Kenntnis der Herkunft durch besonders berufene Vertreter des Handels und des Molkerei- und Käsereigewerbes am Dienstag, den 24. Februar.

Die geprüften Proben werden alsdann ausgestellt, und zwar zum Zwecke einer am Mittwoch, den 25. Februar, vormittags von 10 bis 11½ Uhr stattfindenden fachmännischen Kostprobe. Bei dieser wird insbesondere den Fachleuten Gelegenheit geboten, ihr Urteil über die Eigenschaften guter Molkereierzeugnisse zu festigen und zu ergänzen.

Am gleichen Tage, also am Mittwoch, den 25. Februar, mittags 1 Uhr, schließt sich eine Versammlung der Molkereivertreter an, zu welcher die Vorstände und Betriebsleiter der Genossenschaftsmolkereien und die Molkerei- und Käsereibesitzer noch besondere Einladungen erhalten. In dieser Versammlung wird zunächst von berufener, fachmännischer Seite der Bericht über das Ergebnis der Butter und Käseprüfung erstattet werden, und zwar unter gleichzeitiger kritischer Prüfung der maßgebenden Produktionsverhältnisse. Ferner sollen vor allem die zur Zeit das Molkereigewerbe interessierenden Tagesfragen besprochen werden, wie z. B. die neuern Bestrebungen zur Einführung sogen. Buttermarken als Kennzeichen anerkannter Qualität. — Herr Professor Henneberg, von der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Kiel, ist gebeten worden, über die Anwendung von Reinkulturen in der Butterei und bei der Herstellung von Käsen verschiedenster Art zu sprechen.

Es darf erwartet werden, daß eine zahlreiche Beschickung der Prüfung und der Ausstellung die heute mehr denn je gebotenen Anregungen geben wird, die Güte der Molkereierzeugnisse so zu fördern, daß sie im Handel unter allen Umständen dem stark einsetzenden Wettbewerb des Auslandes die Spitze bieten können.

Mitteilungen des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes.

Am 18. Februar d. Js. vormittags 11 Uhr, findet im Zentralhotel (Spiegelsaal), Berlin, am Bahnhof Friedrichstraße, eine

Abgeordnetenversammlung

unter Vorsitz von Herrn Staatssekretär Dr. Hagedorn statt, zu welcher hierdurch alle Milchwirtschaftlicher eingeladen werden.

1. Geschäfts- und Tätigkeitsbericht.
2. Das neue Lebensmittelgesetz und seine Auswirkung auf die verschiedenen Zweige der Milchwirtschaft.
3. Der derzeitige Stand der Zoll- und Handelsvertragsverhandlungen mit besonderer Berücksichtigung der Erzeugnisse der Milchwirtschaft (Berichterstatter: Herr Ministerialrat Dr. Niklas).
4. Aussprache.

Wir hoffen, recht viele Vertreter der Milchwirtschaft aus allen Teilen des Reiches begrüßen zu dürfen, um so die Idee einer geschlossenen Vertretung der deutschen Milchwirtschaft, die uns heute angesichts der Marktlage im Innern und der immer bedrohlicheren Konkurenz des Auslandes mehr als je nottut, von Mund zu Mund in immer weitere Kreise tragen zu können. J. A.: Dr. Scherer.

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Am 18. Februar d. Js., findet nachmittags 2 Uhr eine

Hauptversammlung

in Berlin, im Zentralhotel am Bahnhof Friedrichstraße (Spiegelsaal) statt.

Tagesordnung:

1. Kassenbericht.
2. Tätigkeitsbericht für 1924.
3. Entlastung des Vorstandes.
4. Ergänzungswahl für den Vorstand.
5. Organisationsfragen unseres Verbandes und des gesamten Molkereigewerbes.
6. Molkerei-, Käserei- und Schweinemast-Kredite.
7. Verschiedenes.

Wir hoffen, unsere Mitglieder recht zahlreich begrüßen zu können und erbitten weitere Anregungen zur Tagesordnung baldigst. Gleichzeitig fordern wir unsere Mitglieder auf zur Teilnahme an der Abgeordnetenversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes am gleichen Tage, im gleichen Saal vormittags 11 Uhr. Es werden dort die auch für uns äußerst wichtigen Fragen der Lebensmittelgesetzgebung und der Zolltarife bezw. Handelsverträge erörtert.

Am 19. Februar, vormittags 9 Uhr, findet eine Besichtigung der Versuchsanstalt für Schweinefütterung und -Zucht in Ruhlsdorf statt. Anmeldungen erbitten wir umgehend unter Einzahlung einer Gebühr von 5 ℳ auf unser Postscheckkonto Berlin 107 148. J. A.: Dr. Scherer.

Rundschau

Die Milchversorgung in Sachsen. In allen Teilen des Reiches hat sich die Milcherzeugung ganz erheblich gehoben. Auch im Freistaat Sachsen ist der in der Kriegs- und Nachkriegszeit eingetretene Milchmangel nicht nur behoben, sondern es hat sich im Laufe des vergangenen Jahres die Milcherzeugung in ungeahnter Weise derartig gesteigert, daß man heute von einer regelrechten Milchschwemme sprechen kann. Wenn sich nun trotzdem die Preise in Sachsen nicht gesenkt haben, wie das durchgängig in den übrigen Teilen des Reiches der Fall war, so ist das dem starren Festhalten des Milchproduzenten-Vereins zuzuschreiben, welcher es fertig brachte, in der letzten Jahreshälfte eine Preissteigerung von 15 % zu erschwingen. — Dadurch ist nun infolge starken Sinkens der Preise für Molkereierzeugnisse ein Mißverhältnis zwischen den Milchpreisen und der Milchverwertungsmöglichkeit eingetreten, so daß die Milch nur noch mit großem Verluste verarbeitet werden kann. — Der Frischmilchmarkt ist nicht mehr aufnahmefähig, da die städtischen Molkereien ebenfalls die überschüssige Milch verarbeiten müssen und dadurch erhebliche Verluste zu verzeichnen haben. — Wenn nun auch das Bestreben der Milcherzeuger, möglichst viel aus der Milchwirtschaft herauszuholen, umso verständlicher ist, als ja die Lage der Landwirtschaft zur Zeit durchaus als keine gute zu bezeichnen ist, so dürfte sich die falsche Preispolitik schwer rächen, da viel Milch von Außersachsen hereingelockt wird und auch die verarbeitenden Molkereien, sich genötigt sehen werden, die Milch, welche sie nur unter großen Verlusten durch Verarbeitung verwerten können, an den Frischmilchmarkt zu werfen. Letzten Endes wird sich die Verbraucherschaft darüber freuen können, da dadurch Aussicht besteht, endlich wieder einmal billige Milch kaufen zu können. H.

Camembert mit ungenügendem Fettgehalt. Der Molkereibesitzer Emil Eggert in Drentwede, Bez. Bremen, war angeklagt, verfälschte Lebensmittel in den Handel gebracht zu haben. Im Herbst 1923 bis Frühjahr 1924 stellte die Molkerei einen Camembert mit ca. 10 Proz. Fettgehalt in der Trockenmasse her. Der Preis war ein entsprechend billiger und die Ware fand bei sämtlichen Abnehmern großen Anklang. Auf einmal wurde von der Nahrungsmittelpolizei in Duisburg und Meschede die Ware beanstandet und der Staatsanwalt leitete ein Strafverfahren ein. Ohne daß eine Verhandlung stattgefunden hatte, wurde der Angeklagte mit 500 Mark Geldstrafe bestraft. Gegen den Strafbefehl legte E. Berufung ein, der erste Termin war am 30. Oktober vor dem Schöffengericht in Diepholz. Die Verhandlung wurde ausgesetzt und neuer Termin auf den 13. November festgesetzt, auch dieser Termin wurde ausgesetzt, weil der Angeklagte einen Sachverständigen und einen Zeugen angab. Bei der Verhandlung am 15. Januar cr. stellte sich das Gericht auf den Standpunkt, gestützt auf das Gutachten eines Lebensmittelchemikers in Duisburg, daß das Wort Camembert nur für einen vollfetten Käse mit mindestens 45 Prozent Fettgehalt in Anspruch genommen werden dürfte. Der Lebensmittelchemiker ging sogar in seinen Behauptungen soweit, zu erklären, wenn die Milch nicht so fetthaltig sei, daß 45 Prozent Fett in der Trockenmasse zu erzielen sei, dann sei der Milch Sahne! hinzuzusetzen. Der Molkereibesitzer Niemann in Rehden als Sachverständiger widerlegte diese Ansicht und der Angeklagte wurde freigesprochen und die Kosten der Staatskasse auferlegt.

Verkauf verwässerter Buttermilch. In einem hiesigen Milchgeschäft entnahmen im Laufe des vorigen Sommers an drei Tagen Aufsichtsbeamte Proben der von der Molkerei G. gelieferten Buttermilch. Bei der

Untersuchnug stellte sich heraus, daß sich in der Buttermilch an diesen Tagen 30, 23 und 41 Prozent Wasser befanden. Das Nahrungsmittelamt erklärte straffällige Verwässerung der Buttermilch für vorliegend, der Molkereiverwalter sollte 200 ℳ Strafe bezahlen. Er fand die Strafe zu hoch und beantragte gerichtliche Entscheidung. Zu seiner Entschuldigung gab er an, daß beim Buttern zum Abspülen der Sahne und Butterkügelchen Wasser verwendet werden müsse; doch könne es sich höchstens um 10 bis 15 Prozent handeln. Der Sachverständige erklärte: In der Buttermilch dürfe sich ungestraft Wasser bis zu 25 Prozent befinden; doch sei es wünschenswert, daß das Publikum beim Verkaufe darauf aufmerksam gemacht werde, damit es wisse, was es kaufe. Da nicht nachgewiesen werden konnte, daß in die unplombierten Kannen unterwegs Wasser hinzugetan sei, mußte der Molkereiverwalter verantwortlich gemacht werden. Doch wurde die Polizeistrafe auf 100 ℳ ermäßigt.

Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer Schlesien. Zu der am 10. Dezember 1924 in Breslau stattgefundenen Butter- und Käseprüfung waren 97 Butterproben und 51 Käseproben eingeschickt. Von den Butterproben erhielten:

16 Proben hochfein = 16,50 Prozent, 25 Proben fein = 25,77 Prozent, 32 Proben gut = 32,99 Prozetn. 24 Proben abfallend = 24,74 Prozent. Zusammen 97 Proben = 100 Prozent.

Von den an die Molkereien gesandten Fragekarten sind alle beantwortet worden. Von den 16 Proben, die „hochfein" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 12 oder 75 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahms angewendet bei 15 oder 93,7 Prozent (mit Reinkultur 6, mit saurer Milch 9 Proben). Von den 25 Proben, die „fein" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 18 oder 72 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 24 oder 96 Prozent (mit saurer Milch 19, mit Reinkultur 5). Von den 32 Proben die „gut" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 18 oder 56,25 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 27 oder 84,4 Proz. (mit saurer Milch 18, mit Reinkultur 9 Proben). Von den übrigen 24 Proben, die keine Anerkennung erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 8 oder 33,33 Proz., eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 20 oder 83,3 Prozent (mit saurer Milch 18, mit Reinkultur 2 Proben).

Aus dieser Zusammenstellung geht hervor, daß ein Erhitzen der Vollmilch oder des Rahmes und eine künstliche Säuerung fast durchweg vorgenommen, so daß die bei der vorigen Butterprüfung gemachte Erfahrung, daß die Erhitzung der Vollmilch oder des Rahmes und die künstliche Säuerung allein nicht entscheidend für die Güte der Butter gewesen ist, wieder bestätigt wurde.

Bei der Käseprüfung, die diesmal reichlicher beschickt war als die im Juni 1924 abgehaltene, lagen wieder vorwiegend Weichkäse, Camembert, Romadur, Limburger, Stangen- und Quadratkäse zur Prüfung vor und außerdem noch eine Probe schlesischer Hartkäse.

Von den 51 eingesandten Käseproben erhielten: 11 Proben hochfein = 21,57 Prozent, 15 Proben fein = 29,41 Prozent, 8 Proben gut = 15,69 Prozent, 17 Proben abfallend = 33,33 Prozent. Zusammen 51 Proben = 100 Prozent.

Am Tage nach der Einsendung hatten die Einsender Gelegenheit, die Butter- und die Käseproben nachzuprüfen und sich über die festgestellten Mängel zu unterrichten. Auch war allen anderen Interessenten gestattet, die ausgestellten Proben zu besichtigen und sich über die Zwecke und Ziele der Prüfung aufklären zu lassen. In der am Nachmittag stattfindenden Versammlung wurden die Ergebnisse der Prüfung bekannt gegeben und die festgestellten Fehler besprochen. Es handelte sich um Fehler bei der Rahmbehandlung und bei der Bearbeitung. Bei zwei Proben war die Verpackung zu beanstanden, bei einer Probe trat ein deutlicher, bitterer, salziger Geschmack hervor. Bei einer Probe war der Wassergehalt höher als der gesetzlich zulässige.

Die Leitung der Prüfung lag in den Händen des Direktors des Milchwirtschaftlichen Instituts. Als Preisrichter bei der Butterprüfung wirkten 15 Herren in 5 Gruppen und bei der Käseprüfung richteten fünf Herren.

Milcherzeugung der sächsischen Staatsgüter. Der sächsische Staat ist gegenwärtig einer der größten Milchproduzenten. Im Jahre 1920 wurden zehn Güter, die bisher Remontezwecken gedient hatten, vom sächsischen Staat übernommen, da die Entente die Fortführung der Pferdezucht auf diesen Gütern verbot. Es handelt sich dabei um die Güter Kalkreuth, Skassa, Naundörfchen, Dallwitz, Adelsdorf im Großenheimer Bezirk und um die in der Lausitz gelegenen Güter Obersohland, Oberbischdorf, Neuherwigsdorf und Oberkemnitz. Der damalige sächsische Wirtschaftsminister Schwarz entschloß sich, die Güter nicht in Privathände zu verpachten, sondern vom Staate in Gemeinwirtschaft zu übernehmen. Die genannten Staatsgüter haben zusammen einen Flächeninhalt von 3200 Hektar, wozu auch das 1921 ebenfalls vom Staat übernommene Kammergut Pillnitz mit 186 Hektar tritt. Das größte Staatsgut ist Kalkreuth mit 756 Hektar. Der sächsische Staat hat zum Ankauf der Güter 8½ Millionen Mark bewilligt. Bei Übernahme der Güter durch den Staat war der Rindviehbestand ganz gering. Heute gibt es 1200 Stück Rindvieh. Auf ein vorzügliches Zuchtmaterial wird der größte Wert gelegt. Es wird weniger auf Fleisch, als auf Milch gezüchtet. Während im ersten Jahre die Bewirtschaftung insgesamt 1200 Liter Milch täglich erzielte, ist jetzt die Milcherzeugung auf 3000 Liter täglich gestiegen. Alle 14 Tage findet Milchkontrolle statt. Die gutmelkenden Kühe werden auch besonders gut gefüttert, die gewonnene Milch ist erstklassig. Bisher war es noch nicht möglich, die Milch von den Staatsgütern den Verbrauchern in den Städten zuzuführen, sie wandert vielmehr in die Molkereien und wird dort verarbeitet. Der Tierzucht wird ebenfalls ein besonderes Interesse zugewendet. 1920 wurden die ersten Schweine gekauft, heute werden auf den Staatsgütern 1500 Schweine gezählt. Die erzielten Überschüsse werden zum Weiterausbau verwandt, da die Staatsgüter Musteranlagen werden sollen.

Zur Umsatzsteuer der Genossenschaften. Zu der ungerechten Umsatzbesteuerung der Molkereigenossenschaften hat der außerordentliche Verbandstag des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Brandenburg e. V. zu Berlin, am 15. Januar d. Js. wie folgt Stellung genommen:

„Der am 15. Januar 1925 zu Berlin tagende, stark besuchte außerordentliche Verbandstag des Verbandes der landwirtschaftlichen Genossenschaften der Provinz Brandenburg e. V. zu Berlin, erhebt schärfsten Einspruch gegen eine weitere Beibehaltung der Umsatzbesteuerung landwirt-

schaftlicher Produktiv- und Absatzgenossenschaften. Trotz der in letzter Zeit erfolgten Herabsetzungen des Steuersatzes bedeutet die Umsatzsteuer für die genannten Genossenschaften und deren Mitglieder eine offenbare Ungerechtigkeit, da sie eine Doppelbesteuerung mit sich bringt.

Beispiel: Bei einer Molkereigenossenschaft sind die Beträge, welche die Mitglieder für die eingelieferte Milch erhalten, umsatzsteuerpflichtig. Außerdem hat die Molkereigenossenschaft die Einnahmen für verkaufte Milch und Molkereiprodukte zu versteuern. Die Molkereigenossenschaft ist eine Zusammenfassung ihrer Mitglieder, deren eingelieferte Milch bezw. deren Einnahmen daraus doppelt versteuert werden. Ein Landwirt, der seine Milch unmittelbar verkauft oder im eigenen Betriebe verbuttert, zahlt nur einmal die Umsatzsteuer beim Verkauf, das gleiche gilt für zwei oder mehrere Landwirte, die gemeinsam eine Molkerei betreiben.

Ähnlich liegen die Verhältnisse bei anderen Absatz- und Erzeugergenossenschaften, insbesondere den landwirtschaftlichen Bezugs- und Absatzgenossenschaften. Die Genossenschaften werden infolge der ihnen gesetzlich obliegenden Verpflichtung zu sorgfältiger Buchführung, besonders scharf zur Steuer herangezogen. Sie bleiben unter Beibehaltung der bisher bestehenden Besteuerungsart nicht wettbewerbsfähig. Das bedeutet eine sehr schwere Gefährdung des genossenschaftlich organisierten, sehr großen Kreises kleiner und mittlerer Landwirte, ihnen wird ihre wertvollste Stütze und Waffe im augenblicklichen Wirtschaftskampf durch die Umsatzsteuer aus der Hand gewunden. Der Verbandstag bittet die Staatsregierung, mit allen Kräften dahin wirken zu wollen, daß der unhaltbare Zustand alsbald beseitigt wird."

Kundgebung der rheinisch-westfälischen Milchhändlerschaft. Am 26. Januar fand in Essen, in der „Kaupenhöhe" ein gut besuchter rheinisch-westfälischer Milchhändlertag statt. Herr Pippon-Köln nahm Stellung zur Milchversorgungsfrage. An Hand der Unterlagen stellte er fest, daß in Rheinland und Westfalen keine Milchnot mehr zu befürchten sei und demnach müßte die Milchzwangswirtschaft in allen rheinisch-westfälischen Städten schnellmöglichst beseitigt werden. Die Milchverordnungen in vielen Städten Rheinlands und Westfalens verleihen einzelnen Milchhandelsunternehmungen und zwar den sogenannten gemeinnützigen Milchversorgungsgesellschaften ein Milchmonopol. Die Milchhändler werden als Beauftragte dieser Gesellschaft um ihre freie Geschäftsbetätigung gebracht. Diese Maßnahmen werden durchgeführt, um das Milchzwangswirtschaftssystem in Rheinland und Westfalen in Gestalt eines Milchringes zu verewigen. Es entspricht nicht den Interessen der Milchverbraucherschaft, daß die Monopolmilchverordnungen für die rheinisch-westfälischen Städte weiterhin in Kraft bleiben, denn

1. wirken die Milchmonopole produktionshemmend, preisverteuernd, qualitätverschlechternd, zeitraubend und vermindern die Arbeitsenergie, infolgedessen sind sie als unsozial wirkend, abzulehnen.

2. Sollten die Milchhöfe und die Milchversorgungsgesellschaften bestehen bleiben, muß ihnen der Monopol-Charakter genommen werden. In ehrlicher Konkurrenz mit dem Milchhandel soll dann entschieden werden, wer von beiden Teilen die Aufgabe einer hygienisch einwandfreien und wohlfeilen Milchversorgung am besten lösen kann.

3. Der selbständige freiarbeitende Milchhandel hat ein Interesse an einer scharfen polizeilichen Überwachung, die jedoch frei von Schikane bleiben muß.

4. Wenn die polizeiliche Überwachung des Milchhandels Zweck haben soll, muß sie unbedingt bei der Produktionsstelle beginnen.

5. Der Milchverbraucher hat ein Recht darauf, selbst zu bestimmen, wie und von welchem Händler er die Milch beziehen will. Demgegenüber muß es auch jedem Händler freigestellt bleiben, selbständig und unbehindert den Einkauf und Verkauf der Milch vorzunehmen. Stadtverwaltungen sowie die Stadtverordneten der betreffenden Städte sollten im Interesse des sozialen Friedens und der Gerechtigkeit die Beauftragten-Milchverordnungen aufheben und dem selbständig sein wollenden Teil des Milchhändlerstandes Gelegenheit geben, sich wieder frei betätigen zu können.

Steuerliche Behandlung der freien Meierei-Genossenschaften. Durch Verordnung vom 16. Januar ds. Js. — R. G. Bl. Nr. 2 S. 4 — ist folgendes bestimmt:

„Rechtsfähige Molkerei-Vereinigungen und Molkereigenossenschaften die nicht im Genossenschaftsregister eingetragen sind, und einem Revisionsverbande nicht angehören, aber hinsichtlich ihres Betriebes und ihrer Buch- und Rechnungsführung satzungsgemäß der Aufsicht der zuständigen amtlichen Berufsvertretung unterstehen, werden den Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften im Sinne des § 4 Abs. 1 Satz 1 des Körperschaftssteuergesetzes gleichgestellt. Ein Gewerbebetrieb im Sinne dieser Vorschrift liegt bei ihnen nicht vor, wenn der Geschäftsbetrieb sich auf den Kreis der Mitglieder beschränkt".

Es ist damit anerkannt, daß die freien Meiereivereinigungen, die es in größerer Anzahl nur noch in Schleswig-Holstein gibt, soweit sie der Aufsicht der Landwirtschaftskammer unterstehen, und soweit sie nur die Milch ihrer eigenen Mitglieder verarbeiten, von der Körperschafts- und von der Gewerbesteuer ebenso befreit sind, wie eingetragene Genossenschaften.

Sprechsaal

Zur General-Versammlung in den Molkerei-Genossenschaften. In der Nummer vom 22. Januar 1925 dieser Zeitung spricht Herr A. Fricke sich über die Mißstände aus, welche in den General-Versammlungen der Genossenschafts-Molkereien ziemlich allgemein auftreten. Herr Fricke geht ganz recht von der Voraussetzung aus, daß der gute oder schlechte Besuch einer General-Versammlung schon von der Aufsetzung und Abfassung der Tagesordnung abhängig ist. Der Vorstand einer Genossenschafts-Molkerei muß es verstehen, auf die Tagesordnung ein „Zugmittel" zu setzen, welches die Versammlung bevölkern kann und es wird von Herrn Fricke auf die Abhaltung von Vorträgen hingewiesen.

Wir möchten diese Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, ohne die Praxis daran zu erinnern, daß die Preußische Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft in Kiel jederzeit gern bereit ist, Vorträge aus dem gesamten Gebiet der Milchwirtschaft zu halten. Neben den rein streng milchwirtschaftlichen Fragen, welche auf wissenschaftliche Art die

Technik der Milchverarbeitung behandeln, können auch Vorträge allgemein wirtschaftlicher bezw. volkswirtschaftlicher Art jederzeit gern gehalten werden.

Zu diesbezüglichen Auskünften ist jederzeit gern bereit
das Institut für Milchverwertung
der Preußischen Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft
Kiel, Prüne 48.

Herstellung und Behandlung von Schlagsahne. Zu dieser Frage erschien eine ganz guter Aufsatz in Nr. 8 der Molkerei-Zeitung vom 27. 1. 25, nur hat derselbe einen großen Fehler, auf den ich doch nicht unterlassen möchte, besonders aufmerksam zu machen. Der Verfasser hat wohl wie alle Molkereifachleute geglaubt, wenn er einen Rahm mit etwas höherem Fettgehalt von der Zentrifuge nimmt und dann auf den ungefähren Fettgehalt, mit dem der Rahm verkauft ist, einstellt, unter Umständen auch aus einer dicken Schlagsahne durch Zusatz von viel oder wenig Magermilch einen Kaffeerahm macht und zum Verkauf bringt, so wäre dem nichts entgegenzusetzen; denn der Rahm bleibt doch der gleiche, ob ich die Magermilch bei der Entrahmung im Rahm lasse oder nachher eine kleine entsprechende Menge Magermilch wieder zusetze. Man wird ja meistens so arbeiten müssen, daß man zuerst einen Rahm mit höherem Fettgehalt von der Zentrifuge gewinnt, und dann einstellt, wenn man sicher sein will, daß wirklich der garantierte Fettgehalt erzielt wird. Denn schließlich hängt der Fettgehalt des Rahmes nicht bloß von der Einstellung der Rahmschraube an der Zentrifuge ab, sondern auch von der Umdrehungszahl derselben, die in manchen Betrieben nicht immer genau gleichmäßig eingehalten werden kann, dann aber auch von der Temperatur der Milch und von dem Zulauf der Milch zur Zentrifuge. So kommt es sehr leicht vor, selbst bei richtiger Einstellung der Rahmschraube, daß man einen Rahm mit einem zu geringen Fettgehalt erhält, der dann natürlich beanstandet wird. Nimmt man den Fettgehalt höher, und stellt ihn auf die garantierte Höhe ein, so ist man sicher, einen bestimmten Fettgehalt liefern zu können. Alles dieses ist recht schön und gut und wird von jedem Molkereifachmann verstanden, und ich will ehrlich gestehen, ich habe es früher meinen Schülern auch so beigebracht. In dem erwähnten Aufsatz ist auch eine ganz gute, brauchbare Umrechnungsformel für die Einstellung des Fettgehaltes gegeben, wie wir ähnliche Formeln auch hier verwendet haben.

Bei alledem rechnet aber der Molkereifachmann in seinem beschränkten Untertanenverstand nicht mit der erhöhten Weisheit der Nahrungsmittelkontrolle und den auf dieser basierenden Gerichtsurteilen. Die Nahrungsmittelkontrolle erklärt jeden Rahm für verfälscht, dem, nachdem er von der Zentrifuge gewonnen ist, noch irgend etwas zur Einstellung des Fettgehaltes, sei es Mager- oder Vollmilch, zugesetzt wird, und auf Grund dieser Erklärung sind auch schon Verurteilungen erfolgt. Zwar ist an dem Rahm chemisch irgend etwas nicht Normales absolut nicht nachgewiesen, also es wird kein Mensch dadurch geschädigt. Auch die hygienische Beschaffenheit des Rahmes leidet in keiner Hinsicht. Der Käufer erhält das, was er gekauft und bezahlt hat, wird also auch nicht geschädigt. Die Sünde kann nur ans Tageslicht kommen, wenn irgend ein Angestellter oder sonst jemand zur Anzeige bringt, daß der Rahm auf bestimmten Fettgehalt eingestellt ist, und dann geht die Sache oben an die Staatsanwaltschaft weiter, und es folgt, wenn es nach den bisherigen Gerichtsurteilen geht, auf das Gutachten des Nahrungsmittelchemikers hin die Bestrafung. Damit würde sich natürlich auch jeder Kaffeehausbesitzer, welcher z. B. Schlagsahne kauft und einen Teil davon zu Kaffeesahne verdünnt, strafbar machen, auch sonst können Bestrafungen haufenweise erfolgen.

In den meisten Fällen wird ja der Sache nicht nachgegangen, aber immerhin ist es zweckmäßig, daß man sich der Tatsache bewußt ist, daß man mit Einstellung des Fettgehaltes des Rahmes ein grobes Verbrechen begeht und unter Umständen gerichtliche Bestrafung zu erwarten hat.

Vielleicht wäre es aber auch zweckmäßig, daß von milchwirtschaftlicher Seite einmal zu der Frage Stellung genommen wird, damit man bei etwa wieder vorkommenden Beanstandungen einen Rückhalt an einem allgemein anerkannten Gutachten hat, und weiß, wie man sich zu der Frage einzustellen hat, aber auch eine Beurteilung der Frage hat, die für die Gerichte maßgebend sein muß.

Die Sache zeigt aber auch wieder, wie oft von der Nahrungsmittelkontrolle in ganz unnötigerweise unsere Arbeit erschwert wird. Namentlich bei der in Aussicht stehenden Verschärfung der Nahrungsmittelkontrolle nach dem neuen Nahrungsmittelgesetz werden wir uns in dieser Richtung einen sicheren Rückhalt schaffen müssen, damit wir wissen, was wir zu tun haben, um nicht für Handlungen, die nach unserer Auffassung vollständig korrekt sind, nachher gerichtlich bestraft zu werden.

Direktor L. Müller, Cleve.

Zur Einfuhr von dänischem Quarg wird uns geschrieben: Als Importfirma für dänischen Quarg und in Uebereinstimmung mit gleichen Firmen habe ich mich im Oktober an das Kgl. dänische Generalkonsulat in Hamburg gewandt, um zu beantragen, daß die dänische Regierung, welche fast alle Molkereiprodukte bei der Ausfuhr kontrolliert, auch den Quarg an der Grenze auf 65 Proz. Wassergehalt, Metallfreiheit und Frische der Ware durch ihre Beamten untersuchen läßt. Die Kosten zu Käufers Lasten. Da die Molkereien in Dänemark Bankkreditiv vor Abgang oder spätestens Zahlung an der Grenze verlangen, so liegt eine unparteiische Abnahme im Interesse sowohl von Käufer und Verkäufer. Ohne eine derartige amtliche Abnahme kann der deutsche Käufer sich auf Akkreditiv nicht einlassen und wird das Geschäft mit Dänemark erfahrungsgemäß außerordentlich erschwert, wenn nicht unmöglich gemacht. Nachdem die deutsche Mark wieder an den dänischen Börsen notiert wird und die Möglichkeit besteht, deutsche Wechsel in Dänemark zu diskontieren, müssen wir unseren Kredit ausnutzen und mit Akzepten zahlen, die nur nach amtlicher Prüfung der Ware übergeben werden dürfen.

Leider hat sich das dänische Ministerium mit unserem Vorschlage nicht ganz einverstanden erklären können, aber durch Schreiben des dänischen Generalkonsulats in Hamburg vom 21. Januar ds. Js. zugesagt, „daß fortan Proben von Quarg überall, wo derselbe vorgefunden wird, genommen werden sollen, sei es in der Molkerei, bei den Grossisten, Exporteuren, auf der Bahn oder auf dem Schiff.“ Bisher wurden nur gelegentlich Proben auf den Molkereien entnommen, welche Quarg herstellen.

Da somit unserem Ersuchen, **ohne Kontrolle überhaupt keinen Quarg aus Dänemark herausgehen zu lassen,** nicht entsprochen werden konnte, so

tritt jetzt an die deutschen Importeure die Frage heran, ihrerseits gemeinsam eine deutsche Kontrolle vornehmen zu lassen in einer Form, die auch das volle Vertrauen der dänischen Lieferanten finden kann. Wir bitten daher die interessierten Firmen, sich uns gegenüber brieflich hierüber zu äußern. Ueber die Wichtigkeit dieser Angelegenheit bedarf es angesichts der großen Verluste, die entstehen, wenn sich der vorher bezahlte Quarg nachher als nicht einwandfrei herausstellt, keiner weiteren Ausführungen.

Rohstoffverwertung G. m. b. H. Göttingen

Eduard Lachmann, Friedländerweg 31.

Herstellung von Yoghurt-Käse. Anfrage: Wie ist die Herstellungsweise des Yoghurtkäses? Ist es ratsam, diesen Käse heute herzustellen und wie ist event. die Rentabilität?

Antwort: Bevor ich auf die Herstellung dieser Käse eingehe, möchte ich darauf hinweisen, daß Yoghurtkäse eigentlich nur dort hergestellt werden sollte, wo die Yoghurtmilch sich bereits eines guten Absatzes, also einer großen Beliebtheit erfreut. Jedenfalls aber ist es zweckmäßig, neben Yoghurtkäse auch Yoghurtmilch herzustellen. Durch geschickte Reklame, vor allem aber auch durch die Herstellung nur erstklassiger Ware wird man sich bald einen guten Kundenkreis sichern.

Was die Rentabilität betrifft, so sind zwar genaue Angaben darüber nicht zu machen, soviel steht jedoch fest, daß dieselbe, dauernden guten Absatz vorausgesetzt, als außerordentlich günstig bezeichnet werden kann. Die Verwertung der Milch dürfte ähnlich sein, wie bei der Herstellung von Sahneschichtkäse, bezw. anderer feinerer Weichkäse.

Die Herstellung von Yoghurtmilch und Yoghurtkäse müßte eigentlich in viel größerem Umfange betrieben werden, als es heute geschieht, denn der Yoghurt ist infolge seiner günstigen Einwirkung auf die Verdauungsorgane, namentlich den Darm, ein Nahrungsmittel, wie man es sich garnicht besser denken kann.

Zur Herstellung von Yoghurtkäse verwendet man gute frische Milch. Zwecks Abtötung unerwünschter Bakterien wird die Milch gewöhnlich auf ca. 90 Gr. C. erhitzt und dann auf 45 Gr. °C. abgekühlt, diejenige Temperatur, bei welcher die Yoghurtbakterien, da wärmeliebend, am besten gedeihen. Heute kann nur geraten werden, die Milch der Dauererhitzung zu unterwerfen, da der Yoghurtkäse dann viel wertvoller ist. Ob man die Dauererhitzung in einer automatischen Standwanne oder gleich in der Käsewanne vornimmt, hängt ganz von den örtlichen Verhältnissen ab. Nachdem die Milch auf ca. 45 Gr. C. abgekühlt ist, muß dafür gesorgt werden, daß diese Temperatur während der Dickungsdauer erhalten bleibt. Man wird sich in kleineren Betrieben damit behelfen, daß man die Gefäße mit Milch in einen Bottich mit Wasser stellt, welcher durch einen Dampfschlauch so temperiert werden kann, daß die Milch immer die gleiche Temperatur behält. In größeren Betrieben wird man die Käsewannen so einrichten müssen, daß die Wandungen mit temperierbarem Wasser bespült werden können. Jedenfalls ist die Einhaltung der Temperatur bei Yoghurtkäse und Yoghurtmilch außerordentlich wichtig.

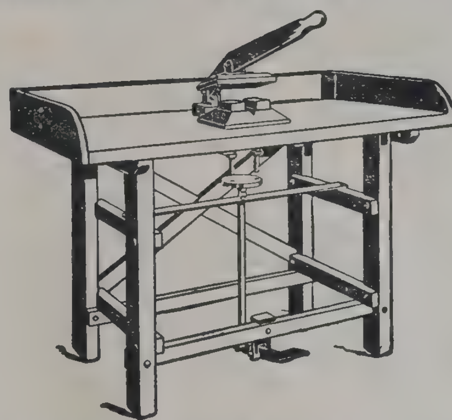
Man setzt nun der Milch das sogen. Yoghurtlab, meistens in Pulverform, zu, und zwar soviel, daß dieselbe in ca. 5—8 Stunden dick ist. Daß die Kultur mit der Milch innig vermischt werden muß, ist wohl selbstverständlich. Ist die Milch dick, so kühlt man den Bruch zweckmäßig etwas ab und schöpft ihn in Leinensäcke oder auf ein Tuch. Leichtes Pressen unterstützt den Molkenaustritt, man presse jedoch auf keinen Fall zu stark. Der Bruch darf weder zu trocken noch zu naß, sondern muß geschmeidig sein. An Gewürz gibt man dem Käse etwa 2 Proz. feines Salz, und je nach Geschmack des Publikums event etwas fein gestoßenen Pfeffer. Zum Formen des Käses verwendet man Zangen mit viereckiger Form, ähnlich den Zangen zum Formen von Harzkäse. Die geformten Käse werden in Stanniol eingepackt und kommen gewöhnlich mit einem Etikett versehen in den Handel. Der Yoghurtkäse muß frisch genossen werden, so daß, wie schon zu Anfang erwähnt, für flotten Absatz Sorge zu tragen ist. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß in der Yoghurtkäserei die größte Reinlichkeit herrschen muß. Säcke, Tücher und sonstige Geräte sind täglich mit kochendem Wasser zu behandeln.

Ueberall, wo ein flotter, dauernder Absatz geschaffen werden kann, sollte man die Yoghurtkäse-Fabrikation aufnehmen, denn sie trägt ein wenig mit dazu bei, die Rentabilität der Molkereien zu erhöhen.

W. R.

Milchsiebe für Landwirte. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 7.)

Vor dieselbe Frage wurde ich vor längeren Jahren als Leiter einer kleinbäuerlichen Molkerei-Genossenschaft mit einer Genossenzahl von ungefähr 300 gestellt. Ich entschloß mich damals mit Zustimmung des Vorstandes drei runde Milchsiebe verschiedener Art, passend zum Aufsetzen auf eine Milchkanne von 20 Liter Inhalt, die mir von verschiedenen molkereitechnischen Geschäften angeboten wurden, auszuprobieren. Wir verteilten diese Siebe an drei Genossen, welche uns als zuverlässig und für das Wohl der Genossenschaft bedacht, bekannt waren. Es waren ein Sieb mit Wattefiltereinlage, ein Sieb mit drei übereinanderliegenden Siebflächen in verschiedenen Stärken, mit einem Abstand von je zwei bis drei Zentimetern, die durch runde Klammern festgehalten wurden und Funkes Falten-Milchfilter. Ich schicke vorweg, daß das Seihen der Milch sofort nach dem Melken in kuhwarmem Zustande erfolgen muß, soll es den Zweck erfüllen, den durch Unreinlichkeit der Kühe, nicht genügendes Putzen derselben u. s. w., oder unsauberes Melken, nicht Abwaschen der Euter vor dem Melken, in die Milch gelangten Schmutz aus derselben zu entfernen, da sich andernfalls ein erheblicher Teil der Unreinlichkeiten in der Milch auflöst, der sich dann später durch das Seihen nicht genügend entfernen läßt. Es hatte sich nun nach Prüfung von einigen Monaten herausgestellt, daß das Sieb mit Wattefiltereinlage sowohl wie Funkes Falten-Milchfilter für den gedachten Zweck die geeignetsten waren, mußten aber doch feststellen, daß der Wattefilter bei dem kleinbäuerlichen Besitzer auszuschalten sei, weil die Handhabung nicht genügend befolgt wurde, dagegen dem Falten-Filter schon aus dem Grunde der Vorzug zu geben sei, weil der kleinbäuerliche Besitzer von altersher mit einem Seihtuch gearbeitet hatte. Durch die Anordnung des Seihtuchs in dem Filter erhält man eine große Filterfläche mit hochliegenden gespannten Flächen, die fast senkrecht stehen, in welchen der spezifisch schwerere Schmutz abgleitet und sich in dem unteren Teil des Siebes ansammelt, während die Milch hindurchgeht. Das ganze Sieb besteht aus fünf Teilen, einem Siebkörper, einem sternförmigen Kranz, einem Einsatz, ein gelochtes rundes Blech oder gröberes Sieb zum Aufnehmen von gröberen Schmutzteilen, sowie einem Seihtuch. Dieses Seihtuch ist ein dickes Barchenttuch, welches so in das Sieb eingelegt werden muß, daß die rauhe Seite desselben nach





oben kommt. Durch seine Anordnung sowohl wie durch seine Dichtigkeit steht es eben hinsichtlich seiner Wirksamkeit den Wattefiltern nicht nach. Die Zusammensetzung ist denkbar einfach. In den Siebkörper wird der sternförmige Kranz eingelegt, dann drückt man mit der Hand das Seihtuch in den Körper, wie schon erwähnt, die rauhe Seite nach oben, und spannt dann das Seihtuch durch Einpressen des Einsatzes so ein, daß es eine sechsteilige Faltung ergibt, legt nunmehr das grobe Sieb darauf und der Apparat ist fertig zum Gebrauch. Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß das Tuch nicht trocken in das Sieb zu spannen, sondern vordem in kaltem Wasser anzufeuchten und gut auszuwinden ist. Nach jedem Gebrauch ist das Seihtuch zuerst in kaltem Wasser auszuspülen, darauf in lauwarmem Sodawasser gut zu reinigen, in klarem Wasser nachzuspülen und möglichst im Freien zum Trocknen aufzuhängen. Das Seihtuch darf nicht in heißem oder kochendem Wasser gereinigt werden, sondern nur in **warmem** Wasser. Sollte die Milch schlecht durch das Seihtuch laufen, oder weist das Tuch einen schlechten Geruch auf, so ist dies ein Beweis, daß es schlecht gereinigt wurde. Wir waren nach Einführung dieser Siebe mit der Leistung derselben sehr zufrieden und hatten über unsauber eingelieferte Milch nicht mehr zu klagen. Ich kann daher diese Falten-Milchfilter für den gedachten Zweck mit gutem Gewissen als brauchbar empfehlen. Die Genossenschafts-Molkerei F. in H. wird m. E. keinen Fehlgriff tun, da auch die Preise heutiger Zeit entsprechend nicht zu teuer sein dürften. Wie ich vor längerer Zeit hörte, sollen von diesen Sieben über 50 000 Stück im Betrieb sein. Dieser Falten-Milchfilter wird meines Wissens in 7 Größen hergestellt und kostet heute, wenn ich recht unterrichtet bin, bei einer Leistung von 250 Liter stündlich mit 23 Ztm. Durchmesser Mk. 10,50, bei 500 Liter stündlicher Leistung mit 26 Ztm. Durchmesser Mk. 13.—. Der Filter ist zu beziehen von der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, oder von jedem molkerei-technischen Geschäft. G. Langheinrich, Berlin.

Berichtigung. In dem Artikel **„Entlüftungs-Apparat für Speisewasser"** in Nr. 9, Seite 169, der Molkerei-Zeitung muß es von Zeile 13 ab statt Kubikmeter selbstverständlich Kubikzentimeter heißen.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Kuhkäse. In der Nähe von Berlin und Eberswalde wird ein Kuhkäse in der Form wie Romadur, 200 Gr. schwer, aus Magermilch hergestellt. Ich möchte ergebenst anfragen, wie die Fabrikation dieses Käses ist. Molk. P.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat Januar 1925.

Milch. Frischmilch. Die Milchanlieferungen sind schon seit längerer Zeit in allen Teilen Deutschlands sehr reichlich. Durch die regelmäßig bestimmte und gute Einnahme des Milchgeldes verlockt, hat sich die Landwirtschaft wieder mehr und mehr der Milcherzeugung zugewandt. Das Angebot ist ganz bedeutend größer geworden wie die Nachfrage und fast alle Großstädte erhalten mehr Milch, als abgesetzt werden kann, es kommen bei den städtischen Molkereien große Mengen zu verlustbringender Verarbeitung Die Preise haben noch nicht die erforderliche Senkung erfahren, soweit, daß durch starke Nachfrage bei den Verbrauchern der Ueberschuß aufgenommen wird. Die für die Trinkmilch gezahlten Preise sind gegen den Erlös, der bei der Verarbeitung gezahlt werden kann, viel zu hoch. Die Molkereien, die in die Großstadt Trinkmilch liefern, stellen sich weit besser, wie die Betriebe, die auf Butter- und Käsebereitung angewiesen sind. Es ist dringend nötig, daß die Preise sich mehr nach Angebot und Nachfrage richten und die Bezahlung nur nach Butteranteilen, d. h. nach der Relation (Beziehung von Butter zu Milch) als Erzeugnis der Zwangswirtschaft verschwindet.

Ein gesundes Geschäft kann nur herbeigeführt werden, wenn die Preise der Marktlage entsprechen und nicht künstlich zu halten versucht werden. Wie stellt sich der Preis der Milch im Verhältnis zum Butterpreis?

Butterpreis	Mk. 2.—	1.80	1,60
der 13. Teil	15,4	14	12,4
der 12. Teil	16,6	15	13,4
der 10. Teil	20	18	16
der 8. Teil	25	22,2	20

Abgesehen davon, daß auch noch der Käsepreis bei genauer Berechnung in Frage kommt, müßte dann die Milch auch nach Fettgehalt bezahlt werden. Selbst in den süddeutschen Städten und im Industriegebiet, in denen von jeher kein großer Ueberfluß in frischer Trinkmilch war, sind die Zufuhren schon seit längerer Zeit überreichlich, aber auch die Erzeugnisse Butter und Käse gehen sehr langsam ab, sodaß sich ernste Verwickelungen mancherseits ergeben. Während z. B. eine Molkerei in der benachbarten Stadt noch hohe Preise für ihre Vollmilch erhält, leidet die andere, die Butter und Käse nur sehr schwer unterzubringen vermag, und bei der von einem angemessenen Gewinn bei den Absatzschwierigkeiten und zurückgehenden Preisen keine Rede mehr sein kann. Heute ist die Herstellung lange nicht so schwer, wie der Verkauf und selbst tadellose und ganz erstklassige Erzeugnisse finden nicht immer mehr den lohnenden Absatz, so daß ein angemessener Gewinn übrig bleibt. Es dürfte wohl an der Zeit sein, bei der Milch mehr und mehr die Bezahlung nach Wert und Güte (Fettgehalt) aufzunehmen und mit der Bezahlung nach Beziehung (Relation) zum Butterpreis zu brechen, um einigermaßen gesunde Verhältnisse herbeizuführen. Die Molkereibetriebe, die man während des Krieges so oft als das Rückgrat unserer Fettversorgung gepriesen hat, dürfen nicht verkümmern und teilweise eingehen. Der freie Wettbewerb stellt die allergrößten Ansprüche an die Tüchtigkeit und Leistungsfähigkeit der Leiter und der Staat sollte mithelfen, einen Abbau der großen steuerlichen Lasten herbeizuführen.

Die Preise in Frankfurt a. M. wurden trotz der übergroßen Anlieferungen im Dezember und Anfang Januar noch gehalten auf 27—29 Pfg. Rampenpreis und 40 Pfg. Ladenpreis. Noch Mitte des Monats wurde der Rampenpreis auf 23—25 Pfg. gesenkt. Der Verkaufspreis sollte ab

Laden 34 Pfg., frei Haus 35 Pfg. betragen. Das Geschäft ist im Allgemeinen ein außerordentlich ruhiges.

Bei der hiesigen Stadtgemeinde ist der Auftrag auf Geschäftsauflösung (Liquidierung) der Frankfurter Milchversorgungs A.-G. gestellt worden und wird damit der letzte Rest der Milchzwangswirtschaft untergehen.

Trockenmilch. Das Geschäft lag sehr ruhig. Amerikan. Voll Spray 59 Dollar. Amerik. Mager Spray 20 Dollar. Amerikan. Mager Walzen 17 Dollar die 100 Kg. ab Hamburg.

Kondensmilch. Das Geschäft beschränkt sich auf ungezuckerte evap. Ware. Amerikan. ungez. 48/16 4,80 Dollar die Kiste. Amerikan. ungez. 72/6 3,65 Dollar die Kiste. Dän. gez. 7—8 Proz. Fett 43 Prozent Zucker, dän. Kronen 1,45 das Kg. Schweiz. ungez. 48/12 schwfrk. 20,50 die Kiste. Schweiz. ungez. 48/16 schwfrk. 27,— die Kiste.

Butter. Das Geschäft war bei dem starken Rückgang der inländischen Ware sehr verlustbringend. Die Angebote und Zufuhren der Meiereien waren sehr stark. Die Berliner Notierung die bis 24. 1. nur 1,62 ℳ notierte, stieg am 27. 1. auf 1,73 ℳ, am 29. 1. auf 1,83 ℳ und damit rückte der Bezug von Auslandsware wieder in größere Nähe.

Angebote in inländischer Ware ließen gegen Monatsende nach, dagegen war die Nachfrage weiter eine gute.

Käse. Schweiz. Der Absatz läßt zu wünschen übrig. Emmentaler 10 000 Kg. schwfrk. 378 die 100 Kg. Emmentaler 5000 Kg. schwfrk. 383 die 100 Kg. Emmentaler 3500 Kg. schwfrk. 383 die 100 Kg. Emmentaler 2500 Kg. schwfrk. 393 die 100 Kg. Schachtelkäse ganze schwfrk. 1,40 bis 1,55. Schachtelkäse 6/6 schwfrk. 1,65—1,80. Kräuterkäse sind etwas ermäßigt schwfrk. 2,20 für getrocknete und schwfrk. 2,40 für gemahlene das Kilogramm.

Holland. Der Absatz war im allgemeinen gut. Vollfette Ware 65—70 hfl. 50 Kilo. 30 proz. Ware 46—50 hfl. 50 Kilo. 20 proz. Ware 37—40 hfl. 50 Kilo. Am besten gefragt waren gute, schnittreife Edamer-Käse.

Dänemark. Das Angebot überstieg die Nachfrage bei weitem. Emmentaler 45 proz. 310—320 dän. Oere das Kg. Tilsiter und Gouda 45 proz. 300—305 dän. Oere das Kg. Edamer und Gouda 30 proz. 210 bis 220 dän. Oere das Kg. Edamer und Gouda 20 proz. 185—190 dän. Oere das Kg. Tilsiter und Gouda 20 proz. 162—165 dän. Oere das Kg. Edelpilzkäse 350—370 dän. Oere das Kg. Für Bauernmilchquarg 65 Prozent Wassergehalt wurde 45 Pfg. das Kg. verlangt.

Frankreich. In letzter Zeit sind wieder die Kleinpackungen in verstärktem Maße angeboten ohne jedoch Anklang zu finden. Brie 12/12 12 Frs. das Kg. Brie 24/24 19,50 Frs. das Kg. Brie 16/16 29 Frs. das Kg. Camembert 250 Gr. 4,25 Frs. das Kg. Camembert 6/6 4,50 Frs. das Kg. Roquefort 12/12 12,75 Frs. das Kg. Roquefort ganz 14,50 Frs. das Kg. Münster 9,00 Frs. das Kg.

Italien. Reggiano 14 Lire. Lodigiano 9 Lire. Emmentaler 12 Lire. Gorgonzola 10 Lire. Straecchino 8 Lire. Forstagio Pepe 12 Lire. Mortasano 10,50 Lire. Butterkäse 12 Lire. Ital. Schachtelkäse 4,50 Lire. Die Weichkäse erfreuten sich weiter einer guten Nachfrage.

Finnland. Die echte Schweizer Ware hat die andere stark in den Hintergrund gedrängt. Großgelocht 24 Fmk., mittelgelocht 20,50 Fmk., kleingelocht 18,— Fmk. Der Absatz war ruhig.

Ungarn. Trappisten 44 000 ung. Kron. das Kg. Groyer 60 000 ung. Kr. das Kg. Topfen 4000 ung. Kr. das Kg. Schafkäse 45 proz. 28 000 ung. Kr. das Kg.

Österreich. Romadur fett 20 000 öster. Kr. das Kg. Tilsiter 32 000 östr. Kr. das Kg. Mondseekäse 30 000 öster. Kr. das Kg. Topfen 9000 öster. Kr. das Kg. Trappisten 33 000 öster. Kr. das Kg.

Tschecho-Slowakei. Es werden von dort sehr fette kleine Delikateßkäse aus dem Böhmerwald geliefert. Brinsen 11 Kr. Olmützer Quargel 9 Kr.

England. Chester ohne Rinde Stück von 4 Pfund oder 5 lbs. 7,50 Mark.

Amerika bringt einen Chesterkäse ohne Rinde in Stanniol auf den Markt, Marke „Buttercup", gelb, 60 Dollar die 100 Kg., weiß 62,70 Dollar die 100 Kg. Canadian Coloured 112 Shill. die 50 Kg.

Deutschland. Das Geschäft lag sehr ruhig. Durch die Zunahme der Milchlieferung haben sich überall Lager gebildet. Die Nachfrage ließ nach, während das Angebot in allen Sorten außerordentlich stark war. Die allgemein erhoffte Besserung im Absatz ist immer noch nicht eingetreten. In Weichkäse, besonders auch in Quarg, herrscht ein starkes Überangebot. Die Preise waren wie folgt:

Allgäuer Emmentaler 1,40—1,50 das Pfund. Limburger 70—80 ₰ das Pfd. Stangenkäse 75—85 ₰ das Pfd. Romadur 20 proz. —.90 bis 1,10 ℳ, 40 proz. 1,20—1,30 ℳ das Pfd. Tilsiter vollfett 1,10—1,25 ℳ das Pfd., halbfett 60—70 ₰ das Pfd. Briekäse 1,10—1,20 ℳ das Pfd. Münsterkäse 1—1,20 ℳ das Pfd. Kräuterkäse 85—95 ₰ das Pfd. Kochkäse 60 bis 70 Pfg. das Pfd. Quadratkäse 30—40 Pfg. das Pfd. Harzer 45—60 Pfg. das Pfd. Harzer, Kiste 3½ Pfd., 1,10—1,40 ℳ. Bauernkäse 7—8 Pfd. 3,30—3,80 ℳ. Mainzerkäse ca. 10 Pfd. 4,20—4,80 ℳ. Spitzkäse 3 bis 3½ Pfd. 1,20—1,80 ℳ. Camembert bayer. 6/6 1,20—1,35 ℳ. Camembert norddeutsche —.90—1,20 ℳ. Camembert Halbmond 30—35 ₰. Camembert 35 Gr. 25—26 ₰. Quarg 10—18 ₰.

Eier. Durch den warmen Winter war der Absatz in Kühlhaus- und ganz besonders in Kalkeier sehr schlecht. Letztere waren überhaupt nicht mehr unterzubringen. Die Marktlage wurde von Tag zu Tag schlechter und die Preise wurden jeden Tag weiter herabgesetzt. Frische Ware wird schon von allen Seiten angeboten. Bayern lieferte gegen Monatsende bereits zu 9 Pfg.

Allgemeines. Der Konkurrenzkampf wird heute zum erheblichen Teil nicht allein durch Preisunterbietungen, sondern auch durch Entgegenkommen in der Kreditgewährung ausgekämpft.

Die Kreditfrage ist von höchster Wichtigkeit in den gegenwärtig erschwerten Verhältnissen. Es fehlt sehr oft an eigenem Betriebskapital, sowie auch an Krediten die zu erschwingenden Zinssätzen zu haben sind. Die Verbraucher sind ebenfalls nicht kaufkräftig, da bei denselben der gleiche Geldmangel herrscht.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Briefkasten

H. in Ch. Das Schimmeln der Harzerkäse liegt in erster Linie an den Räumen. Wahrscheinlich haben Sie dieselben längere Zeit nicht desinfiziert, so daß sich die betr. Schimmelarten ungehindert stark vermehren konnten. Desinfizieren Sie also alle Räume und Geräte sehr gründlich und Sie werden dann auch Ihren Schimmel los werden.

Molkerei D. Wir empfehlen die Anschaffung des Buches „Der Molkerei-Dampfkessel und sein Betrieb", von Albert Fischer. Sie können dasselbe zum Preise von 2,50 Mark von unserer Buchhandlung beziehen.

W H. in L. So weit man von hier aus die Sache beurteilen kann, kann es sich doch nur darum handeln, daß entweder die Pasteurisierung des Rahmes nicht gewissenhaft erfolgt, oder daß eine fehlerhafte Reinkultur verwendet wird. Achten Sie genau auf die Temperatur am Rahmpasteur und wenn der Fehler trotzdem bestehen bleibt, so lassen Sie einmal die Reinkultur untersuchen, bezw. beziehen Sie von anderer Stelle. Nicht unerwähnt möchten wir lassen, daß der Betrieb tadellos sauber gehalten sein muß.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

● ● ● ● ●

Molkerei- u. Käserei-Verwalter

welcher nicht nur fachlich vielseitig durchgebildet, sondern auch geschäftlich erfahren ist, sucht dauernden Wirkungskreis. (1827

Kurt Kulm
Molk.-Genoss. Neustadt a. Dosse.

● ● ● ● ●

Fachmann

33 J., verheirat., 1 Kind, in bisher ungekünd. Stellg., sucht Posten als Verwalter oder Betriebsleiter, am liebsten auf dem Lande, jedoch nicht Bedingung. Selbiger ist 8 Jahre in leitender Stellung, auf all. Gebiet. des Molk.-Wesens vertraut, beste Umgangsformen mit den Landwirten. Es wird Wert auf Dauerstell. gelegt. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angeb. erb. u. **H. B. 1767** an diese Zeitung.

Tüchtiger, saub., gewissenhafter

Fachmann

22 J. alt, mit guter Handschrift, u. sicherer Rechner, sucht zum beliebig. Antritt dauernde Stellg. als alleiniger od. sonst. Vertrauensposten, auch in einer Buttergroßhandlung sehr angenehm. Selbiger ist in all. Zweigen des Molk.-Faches bestens erfahren. Pa. Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Verfügung. Frdl. Angebote erbittet (2005

C. Hochheim
Dessau-Kleinkühnau in Anhalt.

Junger Fachmann

sucht Stelle als Verheirat. od. wo bald. Verheirat. gestatt., als Gutsmeier, Heizer od. sonst. Vertr.-Post. Frau gelernte Meierin. Such. ist mit all. Facharb., Käserei, Butterei usw. best. vertraut. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angebote unter **National 1936** an diese Ztg.

★★★★★★★★★★★★

Molk.-Verwalter

40 Jahre alt, 15 Jahre in leitender Stellung, beste Erfahrung auf dem Gebiete des Molkereiwesens, Käserei, Maschinen, Schweinemast, kaufmännisch wie technisch beste Umgangsformen, im Verkehr mit den Lieferanten, pa. Zeugnisse, in noch ungekündigter Stellung als Leiter und Betriebsleiter einer Molk.-Schule, sucht zum April Stellung als Verwalter einer Genossenschaft oder sonstigen ländlichem Betriebe. Angebote unter **1259** an d. Zeitung.

★★★★★★★★★★★★

Tüchtiger Molkereiverwalter

29 Jahre alt, mit sämtlichen Arbeiten und Maschinen vertraut, erfahrener Tilsiterkäser, 1½ Jahre als Lagerverwalter in Käsegroßhandlung Norddeutschlands tätig gewesen, sucht zu sofort od. später **Verwalterstelle.** Kaution kann gestellt werden. Gefl. Angebote unt. **Ostpreußen 389** an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Für Vermittlung

einer Stellung gebe jede gewünschte Vergütung. Angeb. unter 41 an d. Zeitung.

Molk.-Fachmann

32 J., verh., 1 Kind, mit all. ins Fach schlagenden Arbeiten, Käserei, Butterei, Milchversand, Kontorarb., sow. der Neuzeit entsprechend. Maschinen, Reparaturen aufs beste vertraut, sucht zum beliebigen Antritt Dauerstellg., auch selbständ. Angeb. unter **N. 2166** an diese Zeitung.

✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪

Sehr hohe Belohnung

zahlt sofort tüchtiger

Fachmann

für Nachweis einer Verwalterstellung in Genossenschaftsmolkerei. Angebote unter **Nr. 2167** an diese Zeitung.

✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪✪

Gesucht wird von jg., verheirat., **strebs. Fachmann** in noch ungekündigt. Stellg. anderweit. Vertr.-Posten als Betriebsleiter, Obermeier, Käsemeister oder dergl. Suchender ist mit sämtlich. Facharbeit. best. vertr. und hat die Molk.-Schule besucht. Kaution von 2—3000 ℳ kann gestellt werd. Pa. Zeugnisse u Referenz. zur Verfüg. Angeb. erb. (2149

Klemm, Molkerei Levern
Krs. Lübbecke in Westfalen.

Langjähr. Molk.- u. Käs.-Fachmann der imstande ist, jeden Posten zu bekleiden, und pa. Zeugnisse besitzt, sucht möglichst Vertrauensstellung. Einheirat oder Beteiligung angenehm. Angebote unter **2155** an d. Zeitung erbeten.

Tüchtiger äußerst solider

Fachmann

21 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort Stellung als 1. Gehilfe, Buttermeier od. Harzkäser. Werte Angeb. unter **National 2136** an diese Zeitung.

Tüchtiger und strebsamer

Verwalter

verheirat., mit langjähr. pa. Zeugniss. u. Empfehl., sucht Stellg. als Verwalter od. sonstig. Vertrauensposten zum 1. April. Suchender ist 7 Jahre als Verwalter in Westpr., (jetzt Polen) tätig und arbeit. selbst mit. Firm in Herstellg. feinst. Tafelbuter, sowie in Weich- u. Tilsit.-Käserei. Erfahrung im Milchverkauf, sow. Schweine-Aufz. u. Mast. Kaution vorhanden. Angeb. bitte zu richten an **Molk.-Verwalt. Alfr. Knobel, Paczewo,** pow. Starogard, Polen. (2009

Intellig., energischer

Fachmann

28 Jahre, sucht aus ungekündigter Vertrauensstellung solche, wo Verheiratung gestattet ist. Molkerei-Schule mit sehr gut absolviert. Gefällige Angebote unter **2047** an d. Zeitung.

Erfahr. Molkerei- u. Käs.-Fachmann

möchte sich umständehalber verändern und sucht deshalb Vertrauensposten als Obermeier, Buchhalter evtl. in Käsegroßhandlung als Einkäufer usw., da als solcher bereits tätig gewesen. Suchender ist fachund kaufmännisch gut durchgebild., energisch u. verfügt über pa. Zeugnisse und Referenzen. Angebote u. **W. Z. 2088** an diese Zeitung.

Sol., strebs. Fachmann, 22 J. alt, in all. Zweig. d. Faches erfahr., sowie auch in techn. u. kaufm. Molkereibuchführg. aufs beste bewand., sucht zu sofort oder 15. Februar in städt. Molkerei oder Käserei Stellg. zwecks weit. Ausbildg. Gute Zeugnisse u. Referenzen stehen z. Seite. Gegend gleich. Gefl. Angebote erb. **F. Busch, Zedlin** b. Treptow a. R., Pommern. (2077

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 3. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 2,20 *M*, 2. Qualität 1.70—2.— *M*. Tendenz: fester.

Hamburg, 4. Febr. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

127	Drittel	1. Kl.	zu	201,40	Mk.	10	Drittel	1. Kl.	zu	200,50	Mk.
43	„	1. „	„	201,30	„	9	„	1. „	„	200,—	„
11	„	1. „	„	201,20	„	8	„	1. „	„	199,50	„
2	„	1. „	„	201,10	„	25	„	1. „	„	199,—	„
31	„	1. „	„	201,—	„	11	„	1. „	„	198,—	„
1	„	1. „	„	200,70	„	15	„	1. „	„	190,—	„
1	„	1. „	„	200,60	„						

1. Klasse 294 Drittel zu . . . . 200,29 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 9 Drittel zu . . . . 170,11 Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. Februar. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Trotz der in der letzten Woche erfolgten Preissteigerung von 26.— Mark hielt die feste Stimmung auf dem Buttermarkt an und ließen sich die kleinen Zufuhren zu unveränderten Preisen schlank räumen. — Die Schmalzpreise zogen infolge höherer amerikanischer Forderungen erneut an.

Hamburgr, 4. Februar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Verlauf des letztwöchigen Geschäftes war bis zum Schluß nach jeder Richtung hin als recht lebhaft zu bezeichnen und auch zu den erhöhten Preisen war die Nachfrage größer als das Angebot. Die Festigkeit erstreckte sich dabei auf alle Herkünfte gleichermaßen und die vorliegenden Aufträge konnten zum Teil nicht voll befriedigt werden. Mit dem Beginn der neuen Woche schienen Käufer etwas Zurückhaltung zu üben und zur Stunde, am heutigen Mittwoch, ist die Lage noch immer nicht ganz durchsichtig. Zwar brachte die Auktion ein höheres Ergebnis, indem der Durchschnitt um etwa 6 Mark gegen vorige Woche gestiegen ist, jedoch hat es den Anschein, als wenn diese Steigerung die letzte Auswirkung der hinter uns liegenden Hausse bedeutet. Die Meldungen aus Kopenhagen und dem übrigen Auslande sind nicht ganz einheitlich. England läßt eine leichte Abschwächung erkennen, während Dänemark den Ausfall der englischen Aufträge durch vermehrte Aufträge aus Frankreich und Belgien zu decken versteht, woselbst Ersatz für die momentan fehlende holländische Butter beschafft werden muß. Auf dem heimischen Markte dominiert augenblicklich neben dem skandinavischen Erzeugnis australische Butter, welche teilweise in erstaunlich guter Qualität zugeführt wurde. Dem Vorhandensein dieser Ware ist es zuzuschreiben, daß die Knappheit in europäischer Butter nicht zu gar zu großen Exzessen in der Preisgestaltung führt. Im allgemeinen überwiegt die Ansicht, daß große Aenderungen in den Preisen nicht unmittelbar bevorstehen und daß das Geschäft, unveränderte Preise vorausgesetzt, vorläufig stetig bleiben wird.

Hildesheim, 5. Februar. Bericht von Mann & Friedeborn. In der Preisbildung zeigt der Markt eine erfreuliche Beruhigung, doch ist die Nachfrage auch bei der gegenwärtigen Preislage noch so lebhaft, daß trotz der großen Zufuhren fast Mangel auftritt, so daß, wenn nicht das Ausland reichlicher anbietet, mit höheren Preisen gerechnet werden muß. Tendenz: sehr fest.

Leipzig, 3. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Nachwirkungen der abnormen Preiserhöhungen von voriger Woche sind auch heute noch fühlbar. Der Monatswechsel hat die erhoffte gute Stimmung also nicht gebracht und man ist geneigt, Preiskonzessionen zu machen. Es hängt also lediglich vom Auslande ab, ob eine Preisbewegung diese Woche stattfindet. Vorläufig wird die Nachfrage durch die Einlieferungen vollständig gedeckt.

Dresden, 3. Februar. Bericht der Firma Georg Münch. Der Ultimo brachte eine weitere Belebung, so daß alle Qualitäten gut gefragt sind, besonders findet Kolonialbutter mehr Beachtung und, wie es den Anschein hat, wird Kopenhagen diese Woche nochmals erhöhen, wodurch die übrigen Qualitäten weitere Beachtung finden werden. Die in letzter Zeit ziemlich stramme Erhöhung wird von Detaillisten, sowie Konsumenten nur mit Widerwillen akzeptiert und war es taktisch richtig, daß die Notierung unverändert blieb; die Abnehmer können sich so erst an die Erhöhung gewöhnen. — Schmalz. Die schwankenden Packerforderungen haben das Geschäft stark beunruhigt; aus diesem Grunde wird nur das Dringendste gekauft. — Margarine. In den letzten Tagen fanden die Spitzmarken besseren Absatz und hat es den Anschein, als wenn die flaueste Zeit für Margarine als überwunden gelten kann.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 5. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 193 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 145 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 5. Februar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. **194 G.-M.** d. Ztr.

London, 2. Februar. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Die in der Vorwoche stattgefundene Herabsetzung der Kleinverkaufspreise für Butter aller Herkünfte hatte eine bemerkenswerte Anregung des Geschäfts zur Folge, und namentlich in kolonialem Produkt waren sehr bedeutende Umsätze zu verzeichnen. Dies wirkte sehr kraftigend auf den Ton und vornehmlich Faßbutter (hauptsächlich festländische), die infolge besserer Preiskontrolle schneller durch eine Besserung der Tendenz beeinflußt wird, als Kistenbutter (koloniale), neigte stark zu Gunsten der Verkäufer. Dänische Butter vermochte sich um 8—10 Sh. je Zentner zu befestigen, während schwedische um 10 Sh., neuseeländische um 8 Sh. und australische um 6 Sh. stieg. Feinste Qualität letzterer gilt jetzt 160—162Sh. und ungesalzene 156—158 Sh. Von argentinischer wie kolonialer Butter ist noch immer ein sehr bedeutendes Angebot zu verzeichnen, doch klagten die Käufer über die verzögerten Dockablieferungen, die Verkehrsstörungen verursachten. Feinste neuseeländische Butter schloß in kräftiger Tendenz auf 162—164 Sh. und ungesalzene auf 166—170 Sh. Die gegenwärtige Haltung des Marktes ist, wie gesagt, eine angeregte und kräftige, doch hängt angesichts der riesigen schwimmenden Mengen kolonialer Butter alles davon ab, ob die spekulativen Käufe für Lagerzwecke andauern werden, sowie ferner, ob vom Festland aus eine Belebung der Nachfrage stattfinden wird. Auf den Märkten zu Manchester und Liverpool herrschte gleichfalls ein fester Ton und die Notierungen befestigten sich auf der ganzen Linie.

Käse.

Köln, 3. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,20—2,60 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 *M*, Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 *M*, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,44—1,50 *M*. Tendenz: fester.

Hamburg, 4. Februar. Bericht von Heinrich Ebeling. Die Tendenz auf dem Käsemarkt ist unverändert. Prima Vollfettkäse, insbesondere Weideware, zeigten flotten Absatz. Zweitklassige Qualitäten werden nach wie vor vernachlässigt. Es kommen sehr viele Blockkäse auf den Markt, „Käse ohne Rinde" mit allen möglichen Bezeichnungen. Die Käse sind durchweg zweite bis dritte Qualität. — Tilsiter Käse. Gute Weidekäse beginnen knapp zu werden. Die Preise hierfür sind etwas erhöht worden. Stallkäse notieren unverändert. Das Angebot aus Ost- und Westpreußen war genügend, doch nicht so groß, als in den Vorwochen. — Holländer Käse. Die holländischen Märkte notieren für gute Käse unverändert. Frische Konsumkäse waren etwas nachgiebiger im Preise, der Absatz ist gut. — Dänen Käse. Das Angebot war etwas reichlicher. Die Preise für 20 und 30 proz. Käse notierten 5 Kronen billiger. Ob diese günstigeren Preise sich bei der steigenden Butternotierung behaupten werden, ist fraglich. — Schweizer Käse. Unverändert ruhig. — Weichkäse. Reichliches Angebot. Der Umsatz war unverändert gut. Verkäuflich sind nur prima Qualitäten. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda Käse, 20 proz. G.-M. 65—68, do. 30 proz. G.-M. 89—91, do. 45 proz. (vollfett) G.-M. 130 bis 134, holländische Gouda Käse, 20 proz. G.-M. —, do. 30 proz. G.-M. 106 bis 112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, holländische Edamerkäse, 20 proz. G.-M. 82—84, do. 30 proz. G.-M. 100—102, do. 40 proz. G.-M. 116—124, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 3. Februar. Bericht von Comm. Venn. Kaashandel v. h. H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 139 Partien, welche mäßig verkauft wurden. Man bezahlte für: Prima Ware Gulden 67—72, 2. Qualität Gulden 60—65, Maiware in Laiben von 6—8 Kilo Gulden 88—90, do. in Laiben von 8—10 Kilo Gulden 91—93; Sommerware in Laiben von 6—8 Kilo Gulden 86—87, do. in Laiben von 8—10 Kilo Gulden 88—90, Septemberware in Laiben von 6—8 Kilo Gulden 87—89, do. in Laiben von 8—10 Kilo Gulden 90—92; für Molkereiware werden nachstehende Preise gefordert: Goudakäse 20 proz. Gulden 39—40, do. 40 proz., frisch, Gulden 59, Edamerkäse, 20 proz. Gulden 40—41, do. 40 proz. Gulden 59—60, Nord-Holländische Edamer Gulden 62.

Eier.

Köln, 3. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Vieh.

Lehrte b. Hannover, 3. Februar. Bericht der Verkaufshalle A.-G. Auftrieb: 1145 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—28, 8—12 Wochen alt 28—36 Mark. Läuferschweine: 3—4 Monate alt 36—45, 4 bis 6 Monate alt 45—68 Mark. Marktverlauf: ziemlich lebhaft.

Hannover, 4. Februar. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission vom Viehmarkt. Auftrieb: 2023 Schweine. Bezahlt wurden: 1. Kl. 66—67 Pfg., 2. Kl. 66—67 Pfg., 3. Kl. 66—67 Pfg., 4. Kl. 62—64 Pfg., 5. Kl. 52—60 Pfg. Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 1447 Schweine.

Berlin, 4. Februar. Bericht vom Berliner Viehmarkt. Auftrieb: 10 408 Schweine, 863 Auslandsschweine. Tendenz: ruhig. Preise: 1. 67, 2. 65—66, 3. 65—66, 3. 63—65, 4. 60—62, 5. 58—60, 6. 57; Sauen 58—62.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 4. Februar. Gestern nachmittag war die Geschäftslage im Produktenverkehr noch recht matt und die Preise weiter ermäßigt gewesen, heute, zumal, da Liverpool eine merkliche Befestigung meldete, die Marktlage wesentlich günstiger, so daß die Mittagsschlußpreise wieder reichlich zur Geltung gelangten, obwohl es an Verkaufsmaterial im Lieferungsgeschäft nicht mangelte. Auch Roggen hatte eine ähnliche Situation. Das Inlandsangebot war für beide Brotgetreidearten zurückhaltend und nicht nachgebend. Die ausländischen Cif-Forderungen bleiben andauernd über hiesiger Parität. Gerste war ruhig. Hafer wenig verändert und still. Weitere Exportfrage nach Polen für gutes Material bleibt bestehen. Mehl ist geschäftlich sehr lustlos, Futterartikel ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 248—258, Mai 287,50—221, Roggen, märkischer 247 bis 250, Februar 260—263, April 276—280, Mai 282—287—285, Sommergerste 255—275, Futtergerste 220—240, Hafer, märkischer 187—195. Mai 228 bis 230, Mais (loko Berlin) —, Weizenmehl 35,50—37,25, Roggenmehl 34,75

bis 36,75, Weizenkleie 16,80, Roggenkleie 16,50—16,70, Raps 400, Leinsaat 410—415, Viktoriaerbsen 29—35, kleine Speiseerbsen 21—23, Futtererbsen 20—22, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 20—22, Wicken 18,50—20, Lupinen, blaue, 13—14, gelbe 16—16,20, Serradella, neue 17—18,50, Rapskuchen 19,20—19,50, Leinkuchen 25,50—26, Trockenschnitzel 9,80—10, vollwertige Zuckerschnitzel 19—20, Torfmelasse 9,80, Kartoffelflocken 20,80 bis 21,20.

Hamburg, 4 Februar. Getreide. Stimmung unsicher, stark schwankende Auslandsnotierungen, Geschäftsgang begrenzt. Je 1000 Kg in Reichsmark: Weizen 260—270, Roggen 255—265, Hafer 205—210, Gerste, inländische 255—275, ausländische 240—260, Mais 223—228. — Oelsaaten. Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 4. Februar. Weizen flau, 11,80—12, Roggen ruhig, 11,90—12,10, Sommergerste geschäftslos, 16—16,50, Hafer ruhig, 10,70 bis 10,90.

Bremen, 4. Februar. Weizen, Barusso, 78 Kg., 17, Rosafee 80 Kg. 17,20, Hartwinter 2 17,50, Rogen, amerikanischer 2 15,80, La Plata 15,80, Gerste, Donau 11,60, russische 11,90, La Plata 11,70, amerikanische Malzgerste 11,80, Hafer, deutscher 11,50, La Plata 10,50, Kanada Western 3 12, Mais, La Plata 11,40, Donau Galfox 11,30, Russen 11,30, Erbsen. Graham 10,90.

Hannover, 4. Februar. Bericht der Getreidebörse in Hannover. (Alles je 1000 Kg. und, wo nicht anders bemerkt, ab hannoverschen Stationen). Weizen 210—230, Roggen 248—250, Hafer 190—195, Mais ab Bremen 226—228, Auslandsgerste ab Bremen 233—235, Ackerbohnen 225—230 Mk.

Emden, 3. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,30—11,40, Kleegen ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35 bis 1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 13,90—13,25, inländischer Roggen 13,75—14,00, inländische Sommergerste 13,00—13,25, inländische Wintergerste 13,00—13,50, inländische grüne Speiseerbsen 15,50 bis 16,50, inländische graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,00—13,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	31. 1. ℳ	2. 2. ℳ	4. 2. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,16	20,17	20,14		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,54	169,54	169,46		
100 dänische Kronen	75,19	75,19	75,11		
100 Schweizer Frank	81,17	81,17	81,17		
100 französische Frank	22,84	22,82	22,76		
100 tschechische Kronen	12,49	12,49	12,41		
100 000 österr. Kronen	5,93	5,93	5,92		

Wir suchen zum 15. Februar einen tüchtigen

ersten Gehilfen

der während häufiger Abwesenheit des Chefs den Vollbetrieb selbständig leiten kann. Gehalt 50 Mark monatl. und freie Station. (2260

Emder Molkereigesellschaft
Emden (Ostfriesland).

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen (2315

Gehilfen

der auch Erfahrungen in Herstellg. von Harzerkäse hat. Angebote mit Zeugnisabschriften erb. an die
Molkerei und Harzkäserei
Pitschen, O.-S. A. Petzka.

Wir suchen zum 1. März einen tüchtigen, sauberen (2293

Gehilfen.

Molkerei Bahrdorf, Brschwg.

Zu sofort ein tüchtiger, bestempfohlener (2296

Gehilfe

bei gutem Gehalt gesucht. Angeb. mit Ansprüchen u. Zeugnisabschrift. erbeten an
Molkerei Pr. Ströhen
bei Lübbecke in Westfalen.

Suche für bald oder 15. 2. 1925 einen tüchtigen, sich vor keiner Arbeit scheuenden (2294

jüng. Gehilfen

der auch bewandert in Harzkäserei.
Dampfmolkerei C. Seelig
Seiferdau, Krs. Schweidnitz.

Strebs. Gehilfe

zum 15. Februar gesucht. Gute Behandlung wird zugesichert. Angeb. erbittet (2305
Dampfmolkerei Wittorf
bei Neumünster.

Gesucht zum 15. 2. ein (2312

tücht., jg. Gehilfe

für alle im Betrieb vorkommenden Arbeiten. Anf.-Gehalt 40 ℳ.
Molk.-Gen. e. G. m. b. H.
Hebron-Damnitz.

Jüng. Gehilfen

zum Straßenverkauf gegen Provis. sucht sofort (2313
Molk. Münchenbernsdorf i. Thür.

Zum 15. Februar suche ich einen tüchtigen (2314

Gehilfen

für Annahme und Kontor. Bedingung: Guter Rechner, gute Handschrift, ehrlich und zuverlässig. Letzterer war 1½ Jahre hier. Gehalt 60 ℳ. Ebenfalls suche f. Maschin. einen tüchtigen, jungen Mann. Gehalt anfangs 40 ℳ.
H. Perner, Inspektor
Neuhaus a. Elbe.

Wir suchen zum 15. Februar ein. ordentlichen (2283

tücht. Gehilfen

der an Sauberkeit gewöhnt ist und keine Arbeit scheut, für Kessel, Maschinen, Butterei und Quargkäserei. Gehalt bei freier Station u. Kassen 50 ℳ monatlich. Angeb. erb. mit Zeugnisabschriften
C. Chall, Deuber Dampfmolkerei
Großliebringen
bei Stadtilm in Thür.

Zum mögl. baldigen Antritt such. wir einen zuverlässigen, soliden

Gehilfen

der keine Arbeit scheut. Pa. Zeugnisse oder Empfehl. erforderl. Gehalt 100 ℳ monatlich bei fr. Stat. u. Kassen. Solche, die Wert auf entwicklungsfäh. Dauerstellg. legen, und Kraftwagen führen könn. ,bevorzugt. Bei entsprech. Leistungen höheres Gehalt. Umgeh. Angebote erbittet (2289
Molkerei Neuenhof
bei Schwelm in Westfalen.

Gesucht zum 15. Februar tüchtig., absolut zuverlässiger (2306

Gehilfe

für alle Molk.-Arbeiten. Gehalt 50 Mk. monatlich bei freier Station. Zeugn.-Abschrift. erb.
Molkerei Senden
Bez. Münster i. Westfl.

Wir suchen zu beliebigem Antritt einen erfahrenen (2307

Gehilfen

der unsere umfangreiche Maschin.-Anlage absolut selbständig bedien. und in Ordnung halten kann. Gehalt 60 ℳ monatlich bei fr. Stat. Bewerbungen m. Zeugnisabschrift. erbeten an
Molk.-Gen. Appelhülsen i. Westfl.

Suche für meinen kleinen modernen Betrieb, mit Dampf und Elektrizität eingerichtet, einen äußerst peinlich sauberen, 18 jährig. (2197

Gehilfen

der Kenntnisse in Milch- u. Sahneversand hat und an allen modernen Maschinen. Es kommen nur häusl. gesinnte Leute in Frage, welche gute Zeugn aufweis. können u. sich wirkl. kein. Arbeit scheuen.

Zu gleicher Zeit oder 15. Februar eine

jg. Meierin

für etwas Hilfe in der Molkerei u. vor allen Ding. im Haushalt. Beiden ist hohes Gehalt bei fleißiger Arbeit zugesichert.
Zentralmolkerei Narthauen
Post u. Bahn Ottersberg i. H.
Besitzer: **Hans Gieger.**

Wir suchen zu bald einen (2287

tücht. Gehilfen

welcher nachweislich Kenntnisse in der Weichkäserei besitzt. Reflektiert wird auf einen ehrl., sauber. jung. Mann, der es auch versteht, einige Leute anzuweisen und sich als Respektsperson bewegen kann. Zeugn.-Abschriften und Gehaltsforderung. sind zu richten an die
Molkerei Glogau, e. G. m. b. H.
zu Rauschwitz.

Suche zum 1. Februar ein. tüchtigen, jüngeren (2270

Gehilfen

Zeugnisabschriften erbeten.
Franz Rohrlapper
Molkerei Büdingen, Oberhessen.

Wir suchen zum 15. Februar ein.

tücht. Gehilfen

für Milchannahme, Kontor u. Betrieb. Geford. wird ein unbedingt zuverläss. Arbeiten und sich. Rechn. Stellung ist gut und dauernd. Der Betreffende muß aber die oben geforderten Bedingungen unbedingt erfüllen, da sonst Meldungen zwecklos. (2207
Fraustädter Molkerei.
Wittchow, Direktor.

Suche zum 15. Februar od. etw. später einen jungen, tüchtigen

Gehilfen

welch. landwirtschaftl. Arbeit. versteht u. guter Pferdepfleger ist. Gutes Gehalt und Kassen frei.

Desgleichen suche für meinen

Gehilfen

welcher 2 Jahre bei mir war und ich selbigen gut empfehlen kann, passende Stelle, am liebsten will er als alleiniger. (2255
Molk.-Bes. W. Walther
Damm b. Parchim i. Mecklbg.

Intelligenter, jüngerer (2309

Molkereigehilfe

welcher im Besitz eines Führerscheines ist, zu sofort gesucht. Sich. Fahrer Bedingung. Angeb. mit Zeugnisabschrift. an
Molkerei Süd, Halle a. S.
Rudolf Haymstr. 35.

Käsereigehilfe

für Schimmelkäse (Lübb. Autom.), für sofort gesucht. (2311
W. Schmidt, Käserei
Wasserleben am Harz.

Suche zu sofort tüchtigen. älteren und erfahrenen

Harzkäser

bei gutem Gehalt. Garantie für Herstellg. von pa. Ware muß übernommen werden. Bewerbung. erb. unter **M. K. 2204** an diese Zeitg.

Harzkäsefabrik, Großbetrieb, Breslau, sucht zum **sofortigen Antritt** jüngeren, möglichst ledigen

Käsemeister

Bedingung: Herstellung eines ganz erstklass. Harzkäse. Geboten wird: Selbständige Stellung, gute Bezahlung. Bewerbungen mit Zeugnis-Abschriften und Lebenslauf, sowie Gehaltsansprüchen sind zu richt. u. **1977** an diese Zeitung.

Suche zum sofortigen Antr. einen tüchtigen (1896

Weichkäser

spez. in Camembert. Selbiger muß auch firm sein in Maschin.-Bedien. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderg. bei freier Stat. und Kasse, und mit Referenzen sind zu richten an
Molkerei Hardenbeck, U.-M.

Tücht., erfahrener

Harzkäser

welcher nach Harsumer Art Käse stellt, wird von größerer Käsefabrik für sofort oder später gesucht. Gefl. Bewerbungen mit Angabe von Referenzen u. Gehaltsansprüchen erbeten unter **H. J. 2183 durch** diese Zeitung.

Zum 15. Februar suchen wir ein. ordentlichen (2246

jungen Mann

nicht unter 20 Jahre, für unseren Betrieb. In der Hauptsache muß derselbe firm in Herstellung eines guten Camembertkäse sein. Gefl. Bewerbungen erb. unter Einsendg. der Zeugn.-Abschriften
Molk.-Gen. Borken, e. G. m. u. H.
zu Borken, Bez. Cassel.

Jg. Molk.-Arbeiter

für alle vorkommend. Arbeiten gesucht. Gehalt nach Leistung. Stellung angenehm und dauernd.
Dampfmolk. Wend. Buchholz
Brandenburg.

Sohn achtbarer Eltern findet zu Ostern in hies. Betrieb angenehme Stellung zur (2159
Erlernung des Molkereifachs.
Angebote erb.
Molk.-Gen. Bergen a. Dumme.

Meierin

evgl., absol. zuverläss. zur Führung frauenlos. Haushalts und etwas Hilfe in der Harzkäserei zu bald gesucht. Gegend Brandenburg. Gefällige Angebote mögl. mit Lichtbild und Gehaltsansprüchen unter **2310** an diese Zeitung.

Meierin

spez. für **Sahneschicht- u. Kochkäse-Fabrikation** in norddeutsch. Großstadt zu sofort oder später gesucht. Es wollen sich nur tüchtige u. ehrliche Bewerberinnen melden, die in der Herstellung der obengenannten Käsesorten große Erfahrung besitz., ein erstklassiges Produkt herstellen und einen Betrieb selbständig leit. können. Gutes Gehalt und angen. Dauerstellg. Bewerb. unter **2251** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 11a — Hildesheim, den 7. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 3. Februar. 188 Mark je Zentner.
Donnerstag, 5. Februar. 193 Mark je Zentner.
Sonnabend, 7. Februar. 193 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 5. Februar. 194 Mark je Zentner.
Auktion am 4. Februar. Höchstpreis 201,40 Mark, Durchschnitt 200.29 Mark.

Köln. Dienstag, 3. Februar. Höchstpreis 220 Mark je Zentner.
Freitag, 6. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 4. Februar. 163—178 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 5. Februar. 546 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 539 Kronen.

Berlin, 7. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 193 G.-M., 2. Qualität je Zentner 175 G.-M., abfallende je Zentner 145 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 6. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tendenz: fest.

Kempten, 4. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 163—178 M. Tendenz: gut.

Leeuwarden Holland), 6. Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 267 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 273—277 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 5. Februar. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Im Berliner Buttereinzelhandel war das Geschäft in der rückliegenden Berichtswoche (30. 1. bis 5. 2.) wie immer bei Monatsanfang ein wenig belebter, ist jedoch schon wieder ruhiger geworden, obschon sich die empfindliche Erhöhung der amtlichen Notierung vom 29. Januar auf 1,88 Mark je Pfund, die sich bis gestern unverändert hielt, in Bezug auf die Kleinhandelspreise in der vergangenen Woche durchaus noch nicht ausgewirkt hatte. Die Preise im Kleinhandel bewegten sich noch zwischen 2 Mk. bis 2,40 Mk., auch 2,50 Mk. je Pfund, während im Großhandel bereits mit 1,80 Mark bis 2,24 Mark je Pfund notiert wurde. Die heutige amtliche Notierung zeigte eine weitere Erhöhung um 5 Mark je Zentner, also auf 1,93 Mark je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Die Eingänge an Inlandsbutter waren im allgemeinen normal, das Angebot an Auslandsbutter bei erhöhten Preisen ausreichend. — Schmalz- und Margarine-Geschäft unverändert.

Berlin, 5. Februar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Der Buttermarkt zeigt eine festere Tendenz, was sich auch in der heutigen Berliner Notierung auswirkt. Dieselbe wurde um Mk. 5.— auf Mk. 193.— erhöht. Die deutschen Zufuhren lassen bedeutend nach, was auf den Mehrbedarf auf dem Lande zurückzuführen ist. Die dänische Notierung in Kopenhagen wurde wieder um 7 Kronen erhöht und ist der Markt in ausländischer Butter sehr fest.

Hamburg, 5. Februar. Bericht von A. F. C. Fick. Die beträchtlichen Erhöhungen der vorwöchigen internationalen Notierungen ließen vorerst in bezug auf weiteren reibungslosen Absatz einige Bedenken aufkommen. Am Schlußmarkt konnte man sogar von einer geringen Schwächung infolge der bestehenden Unsicherheit sprechen, da auch Dänemark anfangs darauf bedacht war, möglichst zu festen, durchaus annehmbaren Preisen zu verkaufen. Mit Beginn des neuen Handels änderte sich das Bild aber sofort. Die Eingänge erwiesen sich überall als äußerst klein, während der Konsum trotz der erhöhten Kleinhandelspreise nirgends die geringste Abnahme zeigte. Im weiteren Verlaufe entwickelte sich somit wieder ein außerordentlich flotter Markt, der bis zum Schluß unvermindert anhielt. Die von Dänemark bezogenen recht großen Posten wurden restlos vom Kleinhandel aufgenommen. Auch das Inland zeigte ohne Ausnahme eine feste Haltung und war ständig darauf angewiesen, größere Bezüge von hier zu machen. — Der hiesige Platz hat ebenfalls nichts von seiner letztwöchigen Kaufkraft eingebüßt, so daß von Lagerbildungen überhaupt keine Rede sein kann. — Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein herrschte lebhaftester Begehr für alle Qualitäten. Bezahlt wurde bis Mk. 201,40, im Durchschnitt Mk. 200,29. Die heutige Großhandels notierung mußte abermals um 7 Mk. auf 194,— Mk. erhöht werden. — Der dänische Markt nahm in der Berichtswoche einen sehr flotten Verlauf. Nachdem Deutschland als starker Abnehmer auftrat, bewilligte auch England die unerheblich höheren Forderungen, so daß die frischen Ankünfte ohne Schwierigkeiten Absatz fanden. Die heutige kleine Erhöhung der Kopenhagener Notierung um 7 Kronen auf 546 Kronen wird keinesfalls nachteilige Wirkungen ausüben können. So weit die allgemeine Lage sich heute beurteilen läßt, werden wir auch in der nächsten Woche mit einem durchaus gesunden Markt rechnen können. Höhere Preise sollten allerdings völlig ausgeschlossen sein. — Von neuseeländischer, australischer, kanadischer und argentinischer Butter wurde das weit größte Quantum in australischer Ware umgesetzt. Die Qualität findet nach wie vor überall den größten Anklang. Die gewiß nicht unbedeutenden Eingänge wurden stets sofort aus dem Markt genommen. — Auch gesalzene und ungesalene argentinische war sehr gut gefragt. Die Läger sind hiervon augenblicklich restlos geräumt. — In kanadischer Ware bleiben noch gute Qualitäten angeboten. — In sibirischer Butter ist nur noch ein beschränktes Quantum am Markt.

Hamburg, 4. Februar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Nachdem die Notierung um 44 Kronen höher gesetzt wurde, hat man allgemein erwartet, daß ein Rückschlag kommen würde, und die Stimmung auf dem dänischen Markt war am Anfang der neuen Berichtswoche deshalb auch schwächer und man war der Meinung, daß eine Herabsetzung von ca. 15—20 Kronen erforderlich sein würde. — Doch am Montag und auch am Dienstag zeigte sich ein anderes Bild. Große Aufträge, sowohl aus England als auch aus Deutschland stimmten den Markt fester. — Während in der Vorwoche nach England mit 208—210 Sh. verkauft wurde, konnten diese Woche 210—212 Sh. erzielt werden. Es ist wohl zu erwarten, daß die Notierung um 5—10 Kronen höher gesetzt wird. Wie die neue Woche sich stellen wird, ist heute schwer zu sagen, aber es scheint immer noch eine große Nachfrage nach allerfeinster Butte r zu sein. — Australische Butter. Die hereingekommene Butter ist von sehr guter Qualität und wurde auf dem Markt glatt aufgenommen.

Leipzig, 5. Februar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Unerwartet ist wieder ein Umschwung auf dem Buttermarkte eingetreten. Während Anfang dieser Woche das Geschäft noch sehr ruhig lag, machen sich in den letzten Tagen Meinungskäufe bemerkbar. Letztere sind durch die festeren Berichte vom Auslande hervorgerufen, und es läßt sich heute noch nicht übersehen, ob die bessere Nachfrage von Dauer ist. — Da die Preislage sich wieder einem kritischen Stande nähert, ist die Stimmung sehr gespannt, zumal man zunächst Preiserhöhungen befürchtet.

Bremen, 5. Februar. Bericht von Herm. Schwarz. Der Markt blieb auch in der letzten Woche fest. Trotzdem Kopenhagen vorübergehend etwas schwächer tendierte, mußte infolge großer Nachfrage die Notierung am Donerstag wiederum erhöht werden und zwar um 7 Kr. auf 546 Kr. Die Hamburger Großhandelsnotiz erfuhr eine Heraufsetzung um Mk 7,— auf Mk. 194.—, die heutige Berliner Notierung um Mk. 5. auf Mk. 193. Es bleibt abzuwarten, wie sich das Geschäft auf dieser hohen Preisbasis gestaltet. Feinste Butter wurde nach wie vor begehrt. Außerordentliche Nachfrage bestand nach Kolonialbutter. Die eingetroffenen Partien wurden glatt von der Kundschaft aufgenommen, so daß darin keine größeren Läger vorhanden sein dürften. Seitens des Inlandes bestand Nachfrage nach ungesalzener Butter. Hierin wurde verschiedenes zu verhältnismäßig hohen Preisen gehandelt. —

Kopenhagen, 4. Februar. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Die vorwöchigen Preise konnten diese Woche nicht nur behauptet, sondern weiter erhöht werden, da sich ein erheblicher Begehr nach ungesalzener Butter sich vom südlichen Ausland geltend machte. Man muß deshalb damit rechnen, daß die Notierung morgen um ca. 10 Oere je Kg. erhöht wird — und nehmen wir an, daß der Markt auch diese Steigerung wird tragen können — da wirklich feine Butter immer noch in ungenügenden Quantitäten vorhanden ist. — Die 3—4 Monate alte Neuseelandbutter ist tatsächlich keine Konkurrenz gegenüber der dänischen Butter. Sobald die Koloniebutter aus dem Kühlhaus heraus und zu Lager beim Importeur kommt, und demnach bei den Konsumenten einer höheren Temperatur ausgesetzt sein wird, so verliert die Butter schnell an Qualität und bekommt einen widerwärtigen Geschmack, ehestens nach Chemikalien. Die Engländer sind an diesen Geschmack gewöhnt. Es scheint aber nicht, als ob die Deutschen, die das Beste vom Besten wünschen, sich für diese Butter interessieren. Selbstverständlich wird man einen Versuch machen; Nachbestellungen werden aber kaum erfolgen. Markttendenz: fest.

Käse.

Berlin, 6. Februar. Die vom Monatswechsel erhoffte Belebung des Geschäfts ist nicht eingetreten. Die Kundschaft verhält sich sehr zurückhaltend in der Erwartung weiter fallender Preise. Im Allgäu sind die Preise etwas zurückgegangen, Holland bleibt fest, während Italien und Amerika dringend anbieten. Im Verkehr zwischen Groß- und Kleinhandel wurden frei Haus je Pfund bezahlt in Mark: Tilsiter, 1. Qualität 1,18—1,25, 2. Qualität 1,05—1,10, halbfett 0,70—0,75, Emmenthaler, echter 1,65—1,75, finnischer 1,30—1,45, Harzer je nach Qualität 0,45—0,55, □-Käse, bessere Ware, 0,30—0,35, do., geringere Ware 0,25—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, Limburger, bayrischer 0,76 bis 0,80, Stangenkäse, bayrischer 0,78—0,82, Romadur, 20 proz., in Stanniol mit Etikett 0,85—1,00, holländischer Käse, Edamer, 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 1,03—1,06, do. 20 proz. 0,85—0,88, holländischer Gouda, 45 proz., gr. Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60—1,65, do., kl. Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,50 bis 1,55, do. 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,00, Gorgonzola 1,40 bis 1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Köln, 6. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 *M*, Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 *M*, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 *M*, Limburger Käse, Allgäuer, 1,44—1,50 *M*. Tendenz: fest.

Kempten, 4. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 64—68 *M*. Tendenz: zurückhaltend. Konsumreifer Rundkäse 110 bis 150 *M*. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 6. Februar. Bericht von C. H. Dancker. Der Markt für Tilsiter Käse ist absolut als rückgängig zu bezeichnen. Alle Läger in Hamburg sind mit Ware angefüllt, so daß einer nach dem andern die Preise langsam ermäßigt. Feinste Ware u. z. auch Sommerkäse, sind heute schon mit Mk. 115—120 je 100 Pfund zu kaufen. Prima Winterkäse kosteten etwa Mk. 110—115. — Der Markt in Schweizer Käse ist ebenfalls recht ruhig. Die reichlichen Zufuhren aus Finnland drücken den Markt. Echte Schweizer sind unverändert im Preise, werden aber wenig gehandelt, ebenso bayrische Emmenthaler. Finnische Schweizer kosten ca. 90—110 *M* je 100 Pfund, italienische werden mit 100 *M* ab Hamburger Lager angeboten.

Leeuwarden Holland), 6. Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 78—86 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 96—104 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 114 bis 122 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Berlin, 5. Februar. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel in Berlin. Preise je Stück in Pfg. Inland-Eier: große, vollfrische, gestempelte 17—18, frische über 55 Gramm 14—15, do., unter 55 Gramm 12; Auslands-Eier: extra große Eier 17, große 12—14, normale 9½—11, kleine und Schmutzeier 6—8; Kühlhaus-Eier: 8½.

Köln, 6. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 12—13 Pfg., 3. Sorte 10—12 Pfg.

Vieh.

Hannover, 4. Februar. Bericht vom Hannoverschen Schweinemarkt. Der heutige Schweinemarkt war mit 481 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: über 5 monatige Läuferschweine das Stück 54—58, 4—5 monatige 46—50, 3—4 monatige 40—44 Mark; 8—13 wöchige Ferkel das Stück 32—38, 6—8 wöchige 26—30, bis 6 wöchige 20—24 Mark. Handel: flott. Der nächste Schweinemarkt findet am 18. Februar statt.

Frankfurt, 5. Februar. Bericht vom Frankfurter Viehmarkt. Auftrieb: 17 Rinder, 1032 Kälber, 642 Schweine. Tendenz bei Rindern und Kälbern rege, bei Schweinen ruhig. Preise: Kälber 1. —, 2. 64—70, 3. 55—63, 4. 46—54; Schweine: 1. 68—70, 2. 60—68, 3. und 4. 68—70.

Leipzig, 5. Februar. Bericht vom Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 130 Rinder, 614 Kälber, 1404 Schweine. Tendenz bei Rindern und Schweinen langsam, bei Kälbern gut. Preise: Ochsen: 1. —, 2. 38—47, 3. 26—37; Bullen: 1. 47—50, 2. 42—46, 3. 30—41; Kühe und Färsen: 1. —, 2. 38—48, 3. 27—37, 4. 18—26; Kälber: 1 —, 2. 65—68, 3. 58—64, 4. 40—57; Schweine: 1. und 2. 67—68, 3. 62—66, 4. und 5. 58—61.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	4	10408	67—62	60—58	Lebendgew.	ruhig
Bremen	3	1404	69—65	64—58	"	mittelm.
Breslau	4	1980	70—64	63—62	"	mittel
Danzig	3	1128	63—61	60—53	"	ruhig
Dortmund	2	2002	71—66	56—60	"	sehr langsam
Dresden	5	502	73—62	60—58	"	langsam
Düsseldorf	2	1394	74—66	65—55	"	langsam
Elberfeld	2	2439	73—70	69—62	"	mittel
Essen	2	3571	72—64	63—58	"	mittel
Frankfurt a. M.	2	3782	73—65	65—60	"	rege
Hamburg	6	5292	68—64	63—52	"	langsam
Hannover	4	2023	67—62	60—52	"	schlecht
Köln	2	3964	72—68	67—60	"	ruhig
Leipzig	5	1404	68—62	61—58	"	langsam
Magdeburg	3	3412	68—61	60—58	"	langsam
Mannheim	5	129	73—71	70—56	"	mittel
München	6	653	72—60	56—50	"	langsam
Stuttgart	5	560	73—64	62—54	"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. Februar. Die flauen amerikanischen Marktbaissen, die privaten Meldungen zufolge angeblich auf Realisationen großer Hausse-Engagements zurückzuführen sind, hatten schon Donnerstag Nachmittag in Berlin auf die Börse gedrückt. Am Freitag war ihr Einfluß nicht so groß, wie man erwartete, weil im Lieferungsgeschäft für Brotgetreide das Angebot durch die sichtlich vorhandene Nachfrage Aufnahme fand. Auch blieb nicht ohne Eindruck, daß das Inlandsangebot zu den bestehenden Preisen für prompte Ware sich zurückhielt. Immerhin zeigten die Preise einen nicht unerheblichen Abschlag gegenüber den Notierungen vom Vortag, für Weizen sowohl wie für Roggen. Gerste hatte sehr schweres Geschäft. Auch Hafer ist in Futter- und Saatware sehr still. Nur gelbes Material findet für die Ausfuhr etwas Begehr. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten loko frei Wagen oder ex Waggon in R.-M. je 1000 Kg.: Hafer, guter 213—216, mittlerer 208—212, Roggenkleie 176 bis 180; amtliche Kartoffelnotierungen: weiße 2,20, rote 2,40, gelbfleischige 2,90. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 248—252, März 270, Mai 286—282—283, Roggen, märkischer 247—250, Februar —, März 267, April 270—273, Mai 281—278—279, Gerste, Sommer- 250—265, Futter, 210—235, Hafer, märkischer 185—192, Mai 221—225, Mais (loko Berlin) 228—230, Mai 216—215, Weizenmehl 35—37, Roggenmehl 34,25—35, Weizenkleie 16,20—16,30, Roggenkleie 16,20—16,30, Raps 395—400, Leinsaat 400—405, Viktoriaerbsen 29—35, kleine Speiseerbsen 21—23, Futtererbsen 20—22, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 20—22, Wicken 18—20, Lupinen, blau 13—14,50, Lupinen, gelb 16—17, Serradella, neue 16,50—18,50, Rapskuchen 18,80—19,20, Leinkuchen 25—25,50, Trockenschnitzel 9,80—10, vollwertige Zuckerschnitzel 19—20, Torfmelasse 9,80, Kartoffelflocken 20,60 bis 21,00.

Hamburg, 5. Februar. Am Getreidemarkt war die Tendenz ungeachtet der höheren Auslandsnotierungen, wenig verändert. Das Angebot inländischen Getreides, besonders für brauchbare Ware, blieb jedoch gering. Weizen 254—260, Roggen 250—258, Hafer 200—260, inländische Gerste 240—270, Buchweizen 235—240, ausländische Gerste 238—254, Mais 218—222 R.-M. für 1000 Kg. — Oelkuchen. Gaben etwas nach. Palmkuchen 9, Kokoskuchen 11, Rapskuchen 8,50 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 6. Februar. Weizen 11,80—12,00, Roggen 11,90—12,20, Sommergerste 15,50—16,50, Hafer 10,50—10,70.

Bremen, 6. Februar. Weizen, Barusso, 78 Kg. 16,80, Rosafee 80 Kg. 17,20, Hartwinter 2 17,30, Roggen, amerikanischer 2 15,20, La Plata 15,50, Gerste, Donau 11,50—11,70, russische 11,70, La Plata 11,50, amerikanische Malzgerste 11,60, Hafer, deutscher 11,50, La Plata 10,50, Kanada-Western 12, Mais, La Plata 11,30, Donau Galfox 11,20, Russen 11,20, Erbsen, Graham 10,90

Jg. fleiß. Gehilfen

sucht für sofort (2356
Molkerei Falkenhain
Krs. Schönau a. Katzbach.

Suche zum 1. 3. 25 jungen (2357

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Selbiger muß eine kleine Milchtour und die Pflege eines Pferdes übernehmen. Bewerbung. mit Gehaltsforderung bei freier Stat. an
Molkerei Noldau
Krs. Namslau i. Schlef.

Gesucht ein erster, ordentlicher

Gehilfe

Selbiger muß in allen Zweigen d. Betriebes fix sein. Die Herstellg. von gut. Hart- u. Weichkäse wird mit verlangt. Kenntnisse in Kontorarbeiten Bedingung. Antritt u. Gehalt nach Vereinbarung. Selbstgeschrieb. Lebenslauf mit lückenlos. Zeugnissen an (2363
Molk.-Gen. Tettens, e. G. m. u. H.
Bahnstrecke: Jever-Carolinensiel, Oldenburg.

Wir suchen für sofort einen jg.,

2. Gehilfen

der mit all. ins das Fach schlagenden Arbeiten etwas vertraut ist.
Molkereigenossenschaft Zell
Oberhessen. (2438

Wegen Erkrankung suchen zum baldmöglichsten Antritt Ersatz für meinen (2441

Käsereigehilfen.

Selbiger muß in der Herstellg. von 6—8 teilig. Camembert bis zum Versand, selbständ. sein. Anf.-Gehalt 60 M, muß sich auch sonst jed. Arbeit unterziehen. Eilangebote werden bezahlt.
Molkerei u. Weichkäserei
Schlitz, Hessen.

Zum 1. März wird strebsamer

junger Mann

Sohn achtbarer Eltern, welcher Lust hat, d. Molkereifach zu erlernen, gesucht. (2353
Dampfmolkerei Ludwigslust
Mecklenburg.

Wir suchen zu sofort kräftigen jungen Mann als (2382

Lehrling.

Gründliche Ausbildung wird zugesichert. Taschengeld wird gewährt. bei fr. Station. Zuschriften an
Molkerei Emtinghausen
Bezirk Bremen. **Köhler.**

Suche zum 1. März eine in allen Zweigen des Molk.-Faches, hauptsächlich in Butterei und Käserei erfahrene, zuverlässige (2428

ältere Meierin

die einen größ. Betrieb mit ihren Mitarbeiterinnen auch während meiner Abwesenheit leiten kann. Zeugn.-Abschrift. sowie Geh.-Ang. erbeten an
Molk.-Genoss. Freystadt, Westpr.
Stabenau, Verwalter.

Eine Meierin

für kleinen Betrieb und frauenlos. Haushalt gesucht. Ausführl. Angebote mögl. mit Bild erbeten unt. 2360 an diese Zeitung.

Suche gut empfohlene, tüchtige

Meierin

für Butterformen und Hilfe im Haushalt, mögl. sof., spätestens zum 15. 2. Ausf. Angebote mit Geh.-Ansprüchen an (2379
Gust. Fricke, Hannover, Marienstraße 28. Fernruf Nord 3145.

Ich suche zum sofortigen Antritt oder zum 1. März eine schreibgewandte (2392

Meierin

für Milchannahme, Postversand u. Haushalt. Geh.-Ang. bei freier Station. Gefl. Angebote an
Molkerei Leerhafe, H. Ringel
Leerhafe i. Ostfriesland
Station Wittmund.

Suche zu bald einen jüngeren, tüchtigen und unbedingt ehrlichen

Buttermeier

für meine Formanlage. Ich reflektiere nur auf Bewerber mit prima Zeugniß. Angebote bei freier Station sind zu richten an (2367
Louis Koch, Buttergroßhandlg.
Hannover, Steintorstraße 18.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Allerbeste Verkaufskraft u. Organisator

mit pa. Großabnehm.- Kundschaft in ganz Sachs., 37 J. a., sucht im in- oder ausländ. Butterhandel oder bei größ. Margar.-Fabrik **Stellung. Näh. u. 2359** durch diese Zeitung.

Gläubiger

Molk.-Fachmann

25. Jahre alt, sucht zum 1. März od. spät. Stell. als Obermeier, Betriebsleit. od. sonst. Vertr.-Posten. Selb. ist mit der Leitg. ein. Molk.-Betriebes techn. u. kaufm. geschult und im Besitz eines Befähigungsnachweis. für Betriebsleit. Suchender hat die Fachschule Hameln mit „gut" absolviert und ist mit Kessel, Maschin. u. elektr. Lichtanl., sowie mit der Butter- u. Käsefabrikation aufs beste vertr. Pa. Zeugn. stehen zur Verfügung. Molk., welche auf eine christl. u. ehrl. Kraft reflekt.. wollen ihre werten Angebote unter **Ostpreußen 2415** an ds. Ztg. senden.

Tücht. Fachmann, 20 J. im Fach, verh., kinderlos, sucht, gest. auf gute Zeugnisse,. weg. Verkaufs der Molkerei Stellung zu sofort evtl. später als Verwalter, Gutsmeier od. ähnlichen Vertr.-Posten. Gefl. Angeb. erb. **Hugo Walter, Usedom** i. Pom.

Fachmann

Landwirtssohn, 22 Jahre alt,

sucht Stellung

am liebsten, wo spätere

Einheirat erwünscht

ist. 1000 bis 2000 M Kaution können gestellt werden. Angebote unt. 2362 an diese Zeitung.

Gehilfe, 22 J. alt, sucht sof. Stellung. Suchend. war schon in größ. Meiereien Dänemarks tätig. Butt. bevorz. Werte Angebote erbittet **A. Brock, Meierei Geschendorf** in Holstein. (2383

Tüchtiger, strebsamer

Fachmann

12 Jahre im Fach, erstklass. Zeugn. u. Empfehlungen, Molk.-Schule absolviert, in ungekündigter Stellung, über 3 Jahre tätig, sucht veränderungshalber zum 1. März oder spät. Stellung. Angebote erb. unter 2385 an diese Zeitung.

Tücht., strebsamer Fachmann
25 J. alt, jg. verh., durchaus erfahren in allen Zweigen des Molk.-Betriebes, auch in der Herstellung von Kondensmilch, sucht, gestützt a. sehr gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Stellung als Verwalter, Gutsmeier, Obermeier oder sonstig. Vertrauenspost. Angeb. erb. **Fritz Buhr, Eutin,** Ihlpohl 8. (2386

Molkereigehilfe
20 J. alt z. Zt. noch ungekündigt, sucht zum 1. März oder spät. Stellung. Selbiger ist mit all. Facharbeiten, vorwieg. Kess., Maschin., Kühl- u. elektr. Lichtanlag. vertr. Auch Erfahrung in der Käserei, möchte darin sich weiter ausbilden, oder wo ihm Gelegenheit geboten wird, die Führg. des Kraftwag. zu erlernen. Werte Angeb. sind zu richten an (2410
Alwin Hentschel
Molkerei u. Milchkonservenfabrik Stöllnitz bei Drönnewitz i. Mecklb.

Tüchtiger, solider, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt. **Gehilfe,** 22 J. alt, mit guter Handschrift u. sicher in der techn. Buchführg., sucht, gest. auf pa. Zeugn. u. Empfehl., angenehme und dauernde Stellung. Am liebsten für Betrieb und Kontor, jedoch nicht Bedingung. Frdl. Angebote erb. **C. Hochheim, Dessau-Kleinkühnau** in Anhalt. (2426

Jg., tücht. Molk.-Gehilfe sucht z. beliebig. Antritt Stellg. G. Zeugnisse vorhand. Gefl. Angeb. erb. **Willi Schulze, Gehrendorf** bei Oebisfelde. (2401

Jg., kräftig. Gehilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 15. Februar oder etwas später Stellg. **Walter Boginski, Molk.-Genossenschaft Braunsberg.** (2387

Molkereigehilfe

22 J. alt, heimatlos, sucht z. beliebigen Antritt Stelle in größ. Betriebe als 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauenspost. Selbig. ist mit sämtl. Molkereifacharbeit. sowie im Kontor aufs beste vertraut. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Am liebsten wo spät. Verheiratg. gestatt. wird. Gefl. Angebote sind unter **2348** an diese Zeitung zu richten.

Tücht., solid. Molkereigehilfe mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertr., Annahme, Kontor, Butterei, Laborat., Hart- u. Weichkäse, auch in Mühlenwesen u. mit Pferden u. Schweinen, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, zum 15. 2. anderweit. Stellg. Angeb. an
Otto Steder (2341
Molkerei und Käserei Holthusen
bei Schwerin in Mecklbg.

Für einen tüchtigen

Gehilfen

mit sämtl. Arbeiten bestens vertr., fleißig, zuverl. u. ehrlich, suche ich zu sof. od spät. Stellg. in Großbetrieb od. Molk.-Prod.-Großhdl. als Expedient od. sonst. Vertr.-Posten. Ders. ist wirkl. empfehlensw. Angebote bitte zu richten an **Bertold Wichmann, Szillen.** (2373
Otto Szage, Molkereibesitzer
Szillen, Ostpr.

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, 9 Jahre im Fach, der Molk.-Schule besucht hat, mit allen ins Fach schlag. Arbeiten best. vertraut ist und sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zu sofort. Antritt Stellung. Gefl. Angeb. sind zu richten an **A. Gnaß, Leck,** Nordschleswig. **Dampfmolk. u. Butterversandhaus O. H. Burmeister.**

Jg., evgl., kräft. Gehilfe der sich vor keiner Arbeit scheut, s. zum 1. April Stellg., wo er sich in Käserei weiter ausbild. kann. Tadelloses Gehilfenzeugnis steht zur Verfügung. Als Gegend ziehe ich Holstein, Mecklenburg u. Pommern vor. Angeb. erb. (2405
Herm. Lindner, Molkereigehilfe
Canth bei Breslau.

Ein durchaus in allen Zweig. d. Molk.-Faches betriebssicherer **Fachmann,** im 14. Berufsjahre, sucht zu sof. als Obermeier od. ähnl. Stell. Suchend. hat Betriebe selbständ. u. rentabel geleit. u. scheut keine Arb. Verfügt auch über Kenntnisse in d. Schweine- u. Rindviehzucht, Müll. u. Landwirtsch. **Gg. Schulze, Liebsdorf** b. Dahme, Jüterbog. (2404

G e h i l f e

23 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellg. In bisheriger Stellg. ein Jahr als Hart- u. Weichkäser tätig gewesen und in allen Facharbeiten gut bewandert. Stellung, wo Mithilfe im Kontor gestattet ist, bevorzugt. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erb.
E. Schwarz
Straszewo, Krs. Stuhm.

Jg. Gehilfe, in all. Zweig. des Faches best. vertr., s., gestützt auf gute Zeugnisse, zum sofortig. Antritt Stellung. Angeb. erb. **Ernst Dose, Bauhof b. Eutin.** (2403

Zuverlässiger

Tilsiter Käser

der marktfäh. Ware herstell., sucht zum 1. 3. oder einige Tage später Stellung als solcher, oder Heizer u. Maschinenführer. Gegend gleich. Angebote unter **National 2371** an diese Zeitung.

Die Neugenossenschaft.

„Zum Donnerwetter, so geht das nicht weiter", also brummte der neue Verwalter der Genossenschafts-Molkerei in X, Herr Kuruß, unwillig vor sich hin, als er bei der sonnabendlichen Milchaufzählung die betrübliche Entdeckung machte, daß die Milchlieferung der verflossenen Woche um 222 Liter gegenüber dem Milchquantum der Vorwoche zurückgeblieben sei. Zweihundertzweiundzwanzig Liter Minus in sieben Tagen. Ja, ja, wenn der Milchschwund in diesem Tempo weiterging, dann würde gar bald schon der Tag kommen, allwo der letzte Milchwagen mit der letzten Milchkanne vor die Rampe fahren würde. Diese Aussicht berührte Herrn Kuruß umso peinlicher, als er sich dem Vorstand gegenüber bei Antritt der Stelle aufgespielt hatte als derjenige, der die fast versiegte Milchquelle wieder zum Fließen bringen würde. Kühnen Mutes hatte er dem Vorsitzenden in die Hand versprochen, daß er die Sache schon schmeißen würde, als sein Vorgänger entmutigt die Flinte ins Korn geworfen und der Vorstand eben den Beschluß gefaßt hatte, der Generalversammlung die Stillegung des Betriebes und die Auflösung der Genossenschaft vorzuschlagen; da war Herr Kuruß auf den Plan getreten und hatte sich vorgestellt als derjenige, welcher das garstige Handzentrifugenfieber, welches die Molkerei trocken zu legen drohte, zu bannen in der Lage wäre. Ueber 6000 Liter Milch würden nach der im Molkereibereich vorhandenen Kuhzahl (welche er aus den Akten der vergangenen „Kreisfettstelle" ermittelt) täglich produziert und nur knapp 2000 würden geliefert. Die restlichen 4000 Liter würden von den Trichtern der Handzentrifugen verschlungen. Das aber sei eine Sünde und Schande für die ganze Gegend und die fehlenden 4000 Liter müßten und könnten herangeschafft werden. Er würde das machen, er, der Herr Kuruß. Und so war er denn auf die Dörfer gegangen, von einem Bauern zum andern, und hatte den „drehenden" Hausfrauen mit dem ganzen Feuer seiner Beredsamkeit den nötigen Abscheu gegen die bösen Handzentrifugen einzuimpfen versucht. Alle Register hatte er aufgezogen, alle Minen hatte er springen lassen. Doch ach,

bescheiden nur war der Erfolg und gering der Mühe Preis. Die Sache endete mit einem glatten Mißerfolg. Das hätte Herr Kuruß auch wissen können, denn die Zeit, für die Milchlieferung Reklame zu machen, war so ungünstig wie nur möglich. Es war die Nachkriegszeit, in welcher die Bauernbutter so stark begehrt und so unverdient hoch bezahlt wurde, die Zeit, in welcher den Bauernfrauen ihr Fabrikat von Händlern und Hamsterern gewissermaßen unter den Händen weggerissen wurde. Und es war die — Inflationszeit. Gerade der von Woche zu Woche schärfer einsetzenden Geldentwertung wegen befanden sich die selbstbutternden Landwirte gegenüber denjenigen, welche ihre Milch zur Molkerei lieferten, stark im Vorteil insofern, als sie sofort Geld erhielten für ihre „Ware“ oft sehr zweifelhafter Güte, während die Milchlieferanten im günstigsten Falle erst nach acht, in den meisten Fällen aber erst in 14 Tagen ihr Geld bekamen, dessen Wert dann inzwischen so stark gesunken war, daß sie, wie derzeit die übliche Redensart war, „nix mehr davor koopen konnen“. So hat die Inflation den Rückgang der Milchlieferung aufs stärkste begünstigt, indem die Bauern, um in den Besitz von „sofort Geld“ zu gelangen, immer mehr zur Selbstverarbeitung ihrer Milch übergingen. In solch widrigen Zeitläufen Reklame für die Milchlieferung zu machen, mußte von vornherein als aussichtslos erscheinen.

Dieser Mißerfolg konnte den neuen Verwalter aber keineswegs entmutigen. Sein Ausdehnungsdrang wirkte sich jetzt nach einer anderen Richtung aus, wie wir gleich sehen werden. Eines Morgens brachte ihm der Briefträger eine Drucksache ins Haus. Drucksachen pflegte Herr Kuruß für gewöhnlich nur wenig Beachtung zu schenken. Er laß sie entweder garnicht oder doch nur flüchtig. Diese Drucksache aber hatte eine Aufmachung, welche sich die Beachtung geradezu erzwang. Titel in großen, roten Lettern: Die N e u g e n o s s e n s c h a f t. Darunter zwei Bilder: links eine Molkerei, zwanzig Milchwagen vor der Rampe, die Rampe dicht mit Milchkannen besetzt, zwei Etagen übereinander; dem mächtigen Schornstein entströmt eine ungeheure Rauchsäule; rechts ebenfalls eine Molkerei: ein einziger Milchwagen hält davor, auf der Rampe stehen einsam und verlassen zwei Kannen; dünner, kaum sichtbarer Rauch entquillt dem unscheinbaren Schornstein. Das ganze bot das Bild des Verfalls. Unter dem Bilde stand in blutiger Schrift: Opfer des alten Genossenschaftssystems, während unter dem Bilde links in stolzen Buchstaben die Worte standen: Segen der Neugenossenschaft. Ja, solch einen Milchsegen mochte Herr Kuruß sich auch wünschen. Interessiert machte er sich an die Lektüre des erklärenden Textes. Das alte Genossenschaftswesen, so hieß es dort, sei radikal auf den Hund geraten; es leide an galoppierender Schwindsucht und alle Molkereien, welche nach diesem alten und veralteten System arbeiteten, seien dem Untergang geweiht. Richtig, sehr richtig, murmelte zustimmend der Verwalter. Sie müssen untergehen, weil sie auf falscher Grundlage aufgebaut sind. So geht das alte Genossenschaftssystem an seiner Halbheit und Unzulänglichkeit zu grunde. Die Neugenossenschaft aber wird leben, wachsen und blühen. Sie macht die Genossen erst zu wirklichen Genossen. Sie bürdet ihren Mitgliedern Pflichten auf, strenge Pflichten, erschließt ihnen gleichzeitig aber auch eine unerschöpfliche Einnahmequelle, eine Goldader, die nimmer aufhört zu fließen, die sie mit Reichtum überschüttet. Hurra. Hurra, Hurra! Die Herren Landwirte, Altgenossen, möchten sich doch zwecks näherer Auskunft vertrauensvoll an die Neugenossenschaft, Sitz Berlin, wenden, deren Generalvertreter, Herr Dr. Schneid, gern bereit wäre, den Herrschaften an Ort und Stelle einen Vortrag zu halten darüber, wie sie es anzufangen hätten, ihre Molkerei vor dem Untergang zu bewahren und sie zu neuer, ungeahnter Blüte zu bringen.

Vor eitel Freude sprang Kuruß einen Meter hoch in die Luft und dann nach dem Vorsitzenden hinüber, um dem die frohe Botschaft zu künden. Der setzte eine kritische Miene auf, beguckte kopfschüttelnd die buntfarbigen Bilder, überflog mit halbem Lächeln den erklärenden Text. „Papier ist geduldig“, verkündete er dann, „und überhaupt Drucksachen“, endete er wegwerfend und warf den Wisch auf den Tisch. „Oho“, ereiferte sich ob dieses Gebahrens der Verwalter, „es gibt auch mal 'ne Perle mang die Muscheln und schließlich, etwas muß geschehen, sonst können wir die Bude in acht Tagen schließen“. Damit überreichte er dem Vorsitzenden den Botenzettel. „Teufel“, begann der zu fluchen, „der ganze Wagen ausgeblieben? Sie haben recht, es muß etwas geschehen. Lassen Sie den Kerl kommen. Und der „Kerl“ kam und fand ein volles Haus. Sämtliche Genossen und „Genossinnen“ waren erschienen. Der Verwalter wollte die Gelegenheit benutzen und den Leuten wegen der Handzentrifugen ins Gewissen reden, da mußten die Frauen auch mit dabei sein, die erst recht. Und deshalb hatte er sie auch extra eingeladen. Der Vorsitzende eröffnete die Versammlung mit der Mitteilung, daß die Milchlieferung auf den Nullpunkt gesunken sei und daß deshalb etwas „geschehen“ müsse. Der Verwalter verlas dann den Lieferungsbericht über die letzten acht Monate. Die aufmarschierenden Ziffern, anfänglich noch einigermaßen stattlich erscheinend, schrumpften von Monat zu Monat derart zusammen, daß jedem Zuhörer der „Nullpunkt“ deutlich vor die Augen trat. Die letzte Tageslieferung lautete nur noch auf zwei Nullen mit 'ner 8 davor. „Also ganze 800 Liter, und vor dem Kriege waren es 8000“, schrie Herr Kuruß mit Stentorstimme in den Saal. Das war allerdings Milchschwund im höchsten Grade. „Das machen die verfluchten Handzentrifugen“, erboßte sich der Verwalter weiter, „Einhundertfünfundvierzig Handzentrifugen laufen im Bezirk. Das sind Einhundertfünfundvierzig zu viel“. Totenstille folgte. Dann ein Raunen, ein Gemurmel und Gemurre. Offensichtlich wurde der beleidigende Angriff auf die Handzentrifugen auch von den Besitzern als Beleidigung empfunden. Die fühlten sich mit beleidigt. Besonders die Frauen schienen entschlossen, für ihre Lieblinge energisch auf den Plan zu treten. Da griff der Vorsitzende ein. Er erkannte die Gefahr, erkannte, daß den Genossen in dieser Weise nicht beizukommen sei, daß vielmehr das jetzt noch vorhandene 800 Literquantum hierdurch leicht auf 80 Liter reduziert werden könne. Rasch, um die Situation zu retten, erteilte er Herrn Dr. Schneid das Wort. Und der retttete sie. „Meine sehr verehrten Damen und Herren!“ Schon die Anrede wirkte besänftigend auf die aufgeregten Gemüter, wie das glättende Oel auf die brandenden Wogen. Vornehmlich die Frauen fühlten sich als „Damen“ geschmeichelt und guckten interessiert auf den höflichen Mann, der da auf dem Podium stand und nun zu reden begann:

„Ich finde es durchaus begreiflich, daß Sie Ihre Milch durch die Zentrifuge laufen lassen, statt sie zur Molkerei zu liefern, ich an Ihrer Stelle würde dasselbe tun.“

Wie Musik klang dies Satzgebilde den Zuhörern in ihre handzentrifugenfreundlichen Ohren. Unterdrücktes Beifallsgemurmel durchlief die Reihen. Der Verwalter aber, ob dieser Worte wie aus den Wolken gefallen, warf einen zornigen Blick auf den Redner, und auch über die Stirn des Vorsitzenden breitete sich eine schwere Unmutsfalte. Hatte denn dieser Vertreter der Neugenossenschaft, Sitz Berlin, nicht sein neugenossenschaftliches Ehrenwort darauf gegeben, den pflichtvergessenen Genossen dermaßen ins Gewissen zu reden, daß sie ihre Drehorgeln voll Abscheu an die Wand werfen würden? Jawohl, das hatte er und deshalb hatte man ihn kommen lassen. Und nun redete er das gerade Gegenteil. Doch halt, jetzt redete er schon anders, jetzt erklärte Herr Dr. Schneid frank und frei, und kurz und bündig, daß jede Handzentrifugenbenutzung seitens eines eingetragenen Genossen eine geradezu verabscheuenswürdige Verletzung seiner genossenschaftlichen Pflichten darstelle. Bravo! Der Vorstandstisch strahlte. Ueber die Versammlung aber flog ein Schatten, der aber rasch verschwand, als der Redner dann mit erhobener Stimme verkündete, diese Handzentrifugenbenutzung sei zwar ein Uebel, aber ein notwendiges, und an diesem Uebel trage nicht der einzelne Genosse die Schuld, sondern die Genossenschaft als solche, oder vielmehr das Genossenschaftssystem, das veraltete, verrottete, verworfene System, durch welches die Genossen geradezu gezwungen würden, zur Selbsthilfe zu greifen und zur Selbstverarbeitung und -Verwertung ihrer Milch überzugehen. „Das System trägt die Schuld, das System. Also fort mit dem System. fort mit der alten Genossenschaft! Hin zur Neugenossenschaft!“

Und dann begann der Vortragende ein Loblied zu singen auf diese phänomenale Errungenschaft der glorreichen Nachkriegszeit, die das ganze bis dato bestehende Genossenschaftswesen über den Haufen werfen würde. Er wies vor allem auf die den Mitgliedern dieser Neugenossenschaft erwachsenden ungeheuren finanziellen Vorteile hin und malte mit unerhörter Zungenfertigkeit den lautlos horchenden Altgenossen Billiardengewinne an die Wand. Einem Wasserfall gleich so stürzten die Wortwogen dieses feurigen Redners über die Häupter der gespannt lauschenden Zuhörer zusammen. Bedauerlicherweise erlaubt es der Raum nicht, die große Rede dieses großen Mannes im Wortlaut hierher zu setzen. So muß ich mich damit begnügen, nachstehend in dreitausendfach verkürzter Form, gewissermaßen als Extrakt, das wiederzugeben, was er über die Einrichtung und unvergleichlichen Vorzüge der Neugenossenschaft, Sitz Berlin, zum besten gegeben.

Hiernach stellt genannte Genossenschaft so eine Art Familiengemeinschaft dar, in welcher der eine für den andern sorgt und arbeitet. Die einzelnen Genossen arbeiten und streben für die Genossenschaft, die Genossenschaft aber arbeitet und sorgt für das Wohl ihrer Mitglieder. Die Genossen liefern alles, was sie an Produkten an Milch, Eiern, Getreide, Kartoffeln, Heu, Stroh (man sieht, die Lieferungspflicht ist hier eine viel ausgedehntere) übrig haben, ebenso auch sämtliches verkaufsfähiges Vieh (Füllen, Kühe, Kälber, Rinder, Schafe auch nicht minder, Schweine, große und kleine) an die Genossenschaft ab. Die Händler kriegen nichts mehr. Die Genossenschaft, welche alles unter Zwischenhandels-Ausschaltung direkt an die Verbraucher absetzt, zahlt den Genossen natürlich die allerhöchsten Preise. Gleich wie nun die Genossen ihre sämtlichen Erzeugnisse an die Genossenschaft a b l i e f e r n, so b e z i e h e n sie auch ihre sämtlichen Bedarfsartikel an Futtermehl, Kunstdünger, Sämereien, Kolonialwaren, Manufakturwaren und anderen Waren ausschließlich von der Genossenschaft. Vom Händler nichts. Die Genossenschaft, welche alle Waren w i e d e r unter Zwischenhandels-Ausschaltung direkt von den Produktionsstätten bezieht, berechnet den Genossen natürlich die allerniedrigsten Preise. In der Ausschaltung des warenverteuernden Zwischenhandels liegt nach der unmaßgeblichen Meinung des Herrn Dr. Schneid alles Heil verborgen. Darin wurzelt der Riesenbaum des Reichtums, sprudelt die Quelle des Wohlstandes. „Alles a n die Genossenschaft l i e f e r n, alles v o n der Genossenschaft b e z i e h e n“, das ist, so rief der Redner aus, „der Wahlspruch, dessen eifrige Befolgung Sie reich machen wird, reich, reich.“ Und nun ließ er die Billiarden und Billionen (es war im Billionenherbst 1923) Schneeflocken gleich durch den Saal fliegen. Im Gewimmel dieser Riesenziffern waren alle wie elektrisiert. Und als der Vortragende dann mit schallender Stimme den Versammelten zurief: „Und nun Hand ans Werk gelegt! Faßt das Werk mit Fäusten an! Mann für Mann hinein mit Mut und Kraft in die Neugenossenschaft! Hin mit der Milch zur Molkerei, fort mit den Handzentrifugen! Schmeißt sie an die Wand, an Wand, an die Wand!“ da dröhnte es begeistert durch die Reihen: an die Wand, an die Wand, an die Wand! — —

Der Verwalter aber sah im Geiste schon für den folgenden Tag statt der bisherigen drei, ach so spärlich besetzten Milchwagen derer sechse, bis auf den letzten Platz gefüllt, vor die Rampe fahren. Zweifellos hat auch mancher der „an die Wand“! schreienden Versammlungsbesucher in diesem Augenblick den löblichen Vorsatz gefaßt, sich zu „bessern“ und die Milchlieferung wieder aufzunehmen. Am folgenden Morgen jedoch war die Begeisterung, die lodernde, wieder erloschen. Die Zentrifugen wurden nicht an die Wand geworfen, sondern weiter gedreht. Und der Molkereibetrieb wäre zweifellos, trotz der Begeisterten und der begeisternden Rede des neugenossenschaftlichen Anwalts doch noch zum Erliegen gekommen, wenn nicht ein anderes Ereignis dieses Unglück verhütet: — die Inflation, welche sich eben anschickte, den Unwert der Papiermark auf schwindelnde Trillionenhöhe hinaufschnellen zu lassen, ging zu Ende und die Rentenmark trat ihre Herrschaft an.

Der Beginn der Stabilisierung der Mark bedeutete aber gleichzeitig auch den Anfang eines besseren Zeitalters für die Molkereien, welche unter den Inflationswirren so schwer gelitten. Das Selbstbuttern hatte überhand genommen, die Bauernbutter war zur ärgsten Konkurrentin der Molkereien geworden, weil so unverhältnismäßig hohe Preise dafür gezahlt wurden. Jetzt nun begannen die Preise zu sinken, die Nachfrage schwächte ab und allmählich begannen die Landwirte die Milchlieferung wieder aufzunehmen. Auch die zunehmende Geldknappheit führte ihnen immer deutlicher den Wert der Milchlieferung, welche ihnen in regelmäßigen Zwischenräumen, alle 14 Tage oder alle Monate, einen größeren Geldbetrag in die Hände gab, zu Gemüte. Sie hatten erkannt, daß in Zeiten wilder Geldentwertung die Selbstverarbeitung der Milch sich unter Umständen wohl einträglicher gestalten kann, als die Milchlieferung, daß es in normalen Zeiten aber, wenn die Butter wieder nach Qualität, nach ihrem wahren Werte bezahlt wird, es das einzig Richtige ist, die Milch an die Molkerei zu liefern. Auch die abtrünnig gewordenen Genossen jener Molkerei sind zu dieser Erkenntnis gelangt, und haben ihre Handzentrifugen dann wirklich „an die Wand“ außer Dienst gestellt.

G. Heidkamp.

Verantwortlich: H. Bastehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Beitrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 12 Hildesheim, den 10. Februar 1925. 39. Jahrgang.

Transportgefäße für Milch.

Eine jede Milchviehhaltung ist zum Absatz ihrer Produktion zunächst auf die umliegenden Ortschaften angewiesen, wozu die Beförderung der erzeugten Milch, sofern die Käufer die Milch nicht direkt vom Produzenten ab Stall holen, mittels Fuhrwerk genügt; sofern jedoch die Milchproduktion den Bedarf der nächstgelegenen Bevölkerung übersteigt, wird der Bahntransport in Frage kommen, ja selbst im Flugzeug ist derselbe versucht worden; so unternahm es im Sommer 1921 eine holländische Flugverkehrs-Gesellschaft, einen täglichen Flugverkehr zwischen Deutschland, Holland und London einzurichten und regelmäßig Milch von Amsterdam nach London zu expedieren. Diese letztere Art der Beförderung hatte die großen Vorteile, daß die Milch schnell und ohne große Erschütterungen unter ständiger Abkühlung einer starken Luftströmung befördert wurde, allerdings stehen die hohen Kosten dieser Art der Beförderung noch sehr im Wege.

Soll die Milch nun in irgend einer der soeben angeführten Arten befördert werden, so müssen natürlich die entsprechenden Aufnahmegefäße vorhanden sein. Als solche kommen, abgesehen von Nordamerika, wo dem Bahntransport Spezialwagen mit einem Fassungsraum von etwa 20 000 Liter Milch dienen, Milchkannen und Fässer in Betracht. An die Ausführung der letzteren müssen gewisse Anforderungen gestellt werden, die einmal durch die Art des leicht verderblichen und veränderlichen Beförderungsgutes, andererseits durch besondere Bestimmungen des Verkehrs-Fiskus gegeben sind. Wir wissen, daß die Milch ein äußerst günstiger Nährboden für die verschiedensten Arten von Bakterien bildet, die befähigt sind, die Milch sehr schnell zu verderben. Demzufolge dürfte die Materialfrage der Aufnahmegefäße von größter Bedeutung sein. Als Material gelangt Holz und Metall zur Verwendung. Das erstere hat die einzig gute Eigenschaft, daß es ein schlechter Wärmeleiter ist und daher im Sommer einen guten Schutz vor der Wärme bietet, demgegenüber sind aber andere, weit wichtigere Nachteile aufzuführen, denn erstens dringen in die Poren und Ritzen der Holzgefäße Bakterienkeime ein, die sich selbst durch sorgfältigste Reinigung kaum wieder entfernen lassen und dann ihre die eingefüllte Milch verderbende Tätigkeit ausüben, andererseits sind Holzgefäße meist schwerer im Gewicht als Metallgefäße. Trotz alledem ist die Beförderung der Milch in Holzgefäßen zum Teil auch heute noch üblich. So findet der Transport der Milch in großen, mit Spund versehenen Holzfässern statt. Die Reinigung solcher Holzgefäße ist sehr zeitraubend, wozu dann weiter noch kommt, daß das Austrocknen sehr langsam von statten geht. Zweckmäßig wird man diese Fässer mit heißer Sodalösung reinigen und dann mehrmals mit Wasser nachspülen; es ist zweckmäßig, das letztere möglichst kochend heiß zu verwenden, da infolge der Erwärmung das Austrocknen erheblich beschleunigt wird. Es sei an dieser Stelle erwähnt, daß das Spülwasser der Holz- und Metallgefäße zur Beurteilung der Aufnahmefähigkeit eines Materials an Bakterienkeimen öfter herangezogen wurde. So haben beispielsweise Backhaus und Crohnheim Melkeimer aus Emaille, Blech und Holz nach der Benutzung mittels Natronlauge und warmen Wassers gründlich gereinigt und dann die Eimer mit sterilem Wasser ausgespült, welches sie dann auf den Keimgehalt untersuchten. Sie fanden in 1 ccm dieses Wassers folgende Bakterienmengen:

	I	II	III	IV
Emailleeimer	—	5	1 105	190
Blecheimer	22	—	1 690	60
Holzeimer	unzählbar	25 675	27 900	192 500

Die vorstehenden Zahlen reden eine deutliche Sprache, wie ungeeignet Holz zur Herstellung von Milchaufnahmegefäßen ist. Man hatte auch versucht, die gute Eigenschaft des Holzes, isolierend zu wirken, mit den anderen guten Eigenschaften des Metalles zu verbinden. So hatte Ingenieur Helm seinerzeit eine Kanne konstruiert, die Holz und Eisen in der Weise mit einander verband, daß ein innerer Eisenbehälter von einem hölzernen Faß umgeben war, welche Kannenform im Jahre 1886 bei einem vom Deutschen Milchwirtschaftlichen Vereine veranstalteten Wettbewerb von Milchkannen für Eisenbahnbeförderung den ersten Preis erzielte. Diese Kanne gewährte einmal Schutz gegen Wärme und Kälte, andererseits ließ sie sich aber auch leicht und gut reinigen. Eine auf gleicher Grundlage hergestellte konische Kanne wurde später von dem Stanzwerk Jünemann & Co. in Oberscheden (Hannover vertrieben. Hierbei war das konische Innere Metallgefäß von hölzernen Latten umböttchert. Diese Kanne hatte die Nachteile, daß sie einerseits schwerer als eine Metallkanne war, andererseits aber auch ein Rosten des inneren Metallteiles unter der Holzbeschalung zuließ. In Dänemark kamen Kannen zur Verwendung, die aus einem inneren Aluminiumteil und einem äußeren Mantel aus Eisenblech bestehen.

In neuerer Zeit ist von all diesen Kombinationen für die Herstellung von Milchkannen abgesehen worden und werden jetzt vorzugsweise Kannen aus verzinntem Eisenblech zum Milchtransport benutzt. Verzinkte Gefäße sind unstatthaft, sie sind in Preußen durch Minist.-Erlaß vom 4. 11. 1918 wegen der damit namentlich für Säuglinge vorhandenen Gesundheitsgefährdung verboten und soll auf Grund der §§ 12—14 des N.-M.-G. hiergegen eingeschritten werden.

Die Herstellung der an und für sich äußerst einfachen Kannen erfordert fabrikmäßig betrieben eine Unmenge von Teilarbeit, die von den verschiedensten, zum Teil recht massigen Maschinen verrichtet wird. Um nahtlose Kannen zu erhalten, wird mittels großer hydraulischer Pressen aus einem Stück Eisenblech der zylindrische Teil der Kanne gepreßt; der zuerst erhaltene Behälter passiert noch eine Reihe anderer Pressen, bis er den gewünschten Durchmesser erhalten hat. Das Metall verändert seine Eigenschaften durch das Pressen derart, daß es äußerst spröde wird und demzufolge beim Aufschlagen auf den Fußboden gleich Glas zerspringt. Man nimmt daher ein Glühen der eisernen Behälter vor, um ihnen diese spröde Eigenschaft wieder zu nehmen. Dann muß die dabei entstandene äußere Eisenoxydschicht entfernt werden und der Hals auf besonderen Maschinen eingedrückt werden. Schließlich folgen dann noch ein Beizen der Kannen mit Salzsäure, ein nachfolgendes Abstumpfen der Säure mittels Kalkmilch, Abspülen mit Wasser und Verzinnen. Das letztere wird durch Umdrehen der Kannen in mit flüssigem Zinn versehenen Behältern, auf deren Oberfläche eine Fettschicht schwimmt, bewirkt. Schließlich folgt noch ein mittelst Hand bewerkstelligtes Ausbessern, Säubern und Polieren. Wir sehen also, welche Arbeit die Milchkannen zu ihrer Herstellung erfordern, sie ist an dieser Stelle in kurzen Umrissen wiedergegeben, da schließlich jeden Milchviehhalter interessieren dürfte, in welcher Weise sein tägliches Arbeitsgeschirr fabriziert wird. Es sei nun weiter erwähnt, daß man an Stelle der Verzinnung während des Krieges gezwungen war, sich mit einem Lacküberzug zu behelfen. Diese Kannen sind hoffentlich wieder aus dem Verkehr verschwunden. Gerade Milchkonservierung mittels eines gesetzlich verbotenen Mitte ls erregen die Verzinnung des Eisenbleches ist von größter Bedeutung, denn, ist eine solche nicht vorhanden, so wird Eisen von der in der Milch enthaltenen Milchsäure in Lösung und damit in die Milch gebracht. Das gelöste Eisen erteilt einmal der Milch einen unangenehmen Beigeschmack, andererseits erzeugt aus solcher Milch hergestellter Quarg schwarzen Käse.

Anstelle der vorwiegend gebräuchlichen zylindrischen Kannenform wurde von dem Ingenieur Helm eine Blockkanne empfohlen, die besonders für den Transport der Milch mittelst Eisenbahn in Frage kommt. Diese Blockform ist insofern sehr zweckmäßig, da die Kannen sehr dicht aneinandergestellt werden können, demzufolge also weniger Platz in Anspruch nehmen, und da sie der Luft weit weniger Berührungsfläche dabei bieten, als die zylindrischen Kannen, wodurch im Sommer eine Erwärmung der Milch auf dem Transport nicht in gleichem Maße erfolgt. Auch hat man, um ein Verbeulen der Kannen zu verhindern, die Wände derselben wellblechartig gestaltet.

Eine derartige Milchkanne läßt sich naturgemäß schlecht reinigen, der Nachteil ist daher größer, als der Vorteil, weswegen sich diese Kanne in der Praxis fast garnicht eingeführt hat.

Es bliebe nun noch übrig, einige Worte über den Verschluß der Kannen zu sagen und hier kommen die zu Anfang angeführten Bestimmungen des Verkehrs-Fiskus in Frage. Von den beiden Arten des Verschlusses Steckdeckel (gewölbtem Deckel oder sogen. Muscheldeckel) und Bügelverschluß mit Gummidichtung war die letztere Art vor dem Kriege bei Beförderung der Kannen mit der Eisenbahn vorgeschrieben. Ausnahmsweise wurden dann auch Kannen mit Steckdeckel zum Bahntransport zugelassen. Es mehren sich die Anzeichen, daß von dieser Ausnahme wohl bald wieder Abstand genommen werden dürfte. Jedenfalls sind verschiedentlich Steckdeckelkannen von einzelnen Bahnstationen bezw. Güterabfertigungen zurückgewiesen worden. Auf eine diesbezügliche Beschwerde ging der betreffenden Landwirtschaftskammer von seiten der Reichsbahndirektion folgende Antwort zu: „Nach unseren Feststellungen sind in letzter Zeit von den Milchversendern häufig Milchkannen zur Anlieferung gekommen, die zur Beförderung von Milch gänzlich ungeeignet waren. Teils waren die Kannen stark beschädigt, teils mit Deckeln versehen, die zu groß oder zu klein waren und bei der geringsten Erschütterung von den Kannen abfielen. Hierdurch entstanden Unzuträglichkeiten, wie Verlust von Milch und Deckeln, Entschädigungsansprüche und dergl., die unbedingt vermieden werden müssen.

Der Ausnahmetarif für Milch schreibt im Abschnitt I d I vor, daß die Kannen mit einem sicheren Verschluß versehen sein müssen, der das Herausfließen von Milch auch beim Umfallen der Gefäße verhindert. Da die Kannen der vorstehend geschilderten Art dieser Vorschrift nicht im entferntesten genügen, wurde ihre Annahme mit Recht verweigert. Steck-

deckelkannen, welche vorschriftsmäßig beschaffen sind, werden z. Zt. nicht beanstandet.

Im übrigen weisen wir noch darauf hin, daß bereits mit Erlaß des Herrn Reichsverkehrsministers vom 3. 6. 22 E. V. W. 58 4442 nur ausnahmsweise die vorläufige Weiterbenutzung der Steckdeckelkannen gestattet wurde. Dieser Erlaß wurde s. Z. von unseren Dienststellen allen Milchhändlern gegen Namensunterschrift bekannt gegeben. Wenn in absehbarer Zeit eine Aufhebung der Vergünstigung eintreten sollte, wird sich keiner darauf berufen können, nicht gewußt zu haben, daß die Steckdeckelkannen allmählich aufzubrauchen waren. Die Station ist angewiesen worden, nur beschädigte bezw. mit schlecht passenden Deckeln versehene Steckdeckelkannen zurückzuweisen, dagegen noch gut brauchbare weiter anzunehmen."

Es darf wohl angenommen werden, daß die Ausnahmebestimmung betreffs Beförderung der Steckdeckelkannen mit der Eisenbahn bald wieder in Fortfall kommen dürfte. Dieselben dürften also vorwiegend dort zur Verwendung kommen, wo es sich um Beförderung der Milch mittelst Fuhrwerk handelt. Dort, wo man auf den Transport mitelst Bahn angewiesen ist, sollte man also bei Neuanschaffungen nur Milchkannen mit Bügelverschluß kaufen.

Wenn ich eingangs die Materialfrage als besonders wichtig für die Geeignetheit eines Milchtransportgefäßes ansah, so möchte ich noch darauf verweisen, daß Reinlichkeit der Gefäße gerade für die Aufbewahrung von Milch in weit höherem Maße in Frage kommt, als bei jedem anderen Nahrungsmittel. Welche Menge von Bakterienkeimen in schlecht gereinigten Kannen zurückbleibt, ist wiederholt von den verschiedensten Forschern Gegenstand der Untersuchung gewesen; ich verweise beispielsweise auf die von Harrison angegebenen Zahlen. Dieser spülte verschiedenartig gereinigte Milchkannen mit je 100 ccm Milch aus und fand in je 1 ccm folgende Anzahl von Keimen:

1. in oberflächlich gereinigten Kannen zu 23—80 Millionen Keime;
2. in mit heißem Wasser gut gereinigten Kannen zu 1,2—3,9 Millionen Keime;
3. in ausgedämpften Kannen zu 40 000—180 000 Keime.

Die vorstehenden Zahlen sollten also jedermann zur Warnung dienen, die Reinigung der Kannen nur oberflächlich zu besorgen. Trotzdem wird in so manchen bäuerlichen Wirtschaften der Sauberkeit noch nicht die gebührende Beachtung geschenkt, was sich gerade bei der Milch dadurch rächt, daß dieselbe in ansaurem Zustand in die Molkereien gelangt. Natürlich kann der Viehhalter dann auch nicht erwarten, gute Magermilch aus der Molkerei zurückzuerhalten, und die hier häufig geführten Beschwerden sind meist ganz ungerechtfertigt, sofern man die Molkereien verantwortlich machen will. Betreffs der Reinigung der Milchkannen ist in der Fachpresse schon öfters auf die zweckmäßigste Art derselben hingewiesen worden, wobei teils ein Ausbürsten der Kannen mit heißer Sodalösung oder aber mit Kalkmilch und nachheriges mehrmaliges Ausspülen mit reinem Wasser empfohlen wird, so daß genauer an dieser Stelle nicht darauf eingegangen werden braucht, ich möchte nur darauf verweisen, daß es gefährlich sein kann, Formaldehyd zu verwenden, daß auch dieses gerade zum Reinigen von Holzfässern Verwendung finden dürfte, konnte ich als stiller Zuhörer aus einem Telefongespräch entnehmen. Hierbei besteht natürlich die Gefahr, daß Teile des Formaldehyds (Formalin) in die Milch gelangen können und den Verdacht einer Milchkonservierung mittels eines gesetzlich verbotenen Mittels erregen können.

In meinen Ausführungen bin ich nur auf die aus verzinntem Eisenblech gefertigten Kannen näher eingegangen. In der Schweiz ist Eisen fast durchweg ersetzt durch das auch sonst im Haushalt sehr geschätzte Aluminium, bei uns haben sich trotz häufigerer Bemühungen Aluminiumkannen nicht recht einführen können. Die Firma Basse & Fischer, G. m. b. H. stellt beispielsweise Aluminiumkannen in drei verschiedenen Formen her, von denen zwei als Aluminiumeinsätze mit Holz- bezw. Eisenblechumkleidungen zu betrachten sind, während die dritte Kannenform vollständig aus reinem, sehr dickwandigen Aluminium gefertigt ist, wobei zur Verstärkung Versteifungsreifen am oberen, mittleren und unteren Teil der Kanne vorgesehen sind. Die Firma hat ihre Fabrikate des öfteren gelegentlich von Ausstellungen zur Schau gestellt. Die etwas hohen Anschaffungskosten stehen der allgemeinen Einbürgerung solcher Kannen bei uns wohl am meisten im Wege. Meysahn.

Markierung der dänischen Butter.

Der Industrie- und Handelskammer zu Hannover ist vom dänischen Generalkonsulat in Hamburg nachstehende Aufstellung für die Markierung der dänischen Butter gültigen Bestimmungen zugegangen:

Butter dänischen Ursprungs darf nur aus dem Lande ausgeführt werden, wenn sie mit der „Lurmarke" (Posaunenmarke) versehen ist. Eine Ausnahme hiervon macht Butter, welche infolge besonderer Bewilligung vom Ackerbauministerium in hermetisch verschlossenen Behältern für die Ausfuhr verpackt ist.

Für Butter mit der Lurmarke gelten u. a. die folgenden Bestimmungen:

1. Die Butter muß aus pasteurisiertem Rahm hergestellt sein.
2. Sie darf nicht mehr als 16 Prozent Wasser enthalten.
3. Andere Konservierungsmittel, als gewöhnliches Kochsalz dürfen nicht angewandt sein.
4. Eine Färbung mit Anilinfarben ist nicht gestattet.
5. Die Butter ist einer Qualitätskontrolle unterworfen.

Die Lurmarke muß auf der äußeren Emballage angebracht sein. Fässer, auf denen zwei sich gegenüberliegende Dauben die Marke tragen, und Kisten müssen an beiden Enden markiert sein. Außerdem ist unmittelbar auf der Butter in Packungen von mehr als 5 Kg. ein Kontrollzettel, sowohl unten wie oben, anzubringen, das ist ein Stück Papier mit aufgedruckter Lurmarke und Kontrollnummer. Bei Packungen von 5 Kg. und darunter werden keine Kontrollzettel angewandt, dagegen muß jedes Stück Butter in Pergamentpapier mit der Lurmarke verpackt sein.

Die Butter wird am Orte der Fabrikation mit der Lurmarke versehen. Wenn eine Meierei beabsichtigt, Butter für die Ausfuhr zu fabrizieren, mithin das Recht zu erwerben wünscht, die Lurmarke zu verwenden, ist dieses der Polizei anzumelden, welche diejenige Staatsbutterkontrolle benachrichtigt, die die Aufsicht über die betreffende Meierei führt. Wenn eine Meierei auf diese Weise zur Kontrolle angenommen ist, kann sie die mit der Lurmarke versehene Emballage ausgeliefert erhalten, und ist verpflichtet, solange sie das Recht besitzt, die Lurmarke zu gebrauchen, die Emballage für ihre ganze Butterfabrikation zu verwenden.

Die Lurmarke darf in Dänemark nur mit Erlaubnis des Ackerbauministeriums reproduziert werden, und lurgemarkte Emballagen (Dauben, Papier, Kontrollzettel mit der Lurmarke) dürfen nur von besonders dazu autorisierten Gewerbetreibenden (eine für Holzwaren und eine für Papier), die unter Aufsicht des Ackerbauministeriums arbeiten, hergestellt werden, die nichts ausliefern dürfen, ohne für jeden einzelnen Fall die Genehmigung des Aufsichtsbeamten des Ministeriums zu besitzen. Alle Requisitionen von den Meiereien sind an den genannten Aufsichtsbeamten zu richten, von demselben gutzuheißen und zu registrieren. Er läßt alsdann die bestimmte Anzahl lurgemarkter Emballageteile ausliefern, nachdem jedes einzelne Stück nach Order des Beamten vorher mit Identifizierungsnummer versehen worden ist.

An Stelle der Nummer kann der Name der betreffenden Meierei dem Papier aufgedruckt werden.

Die auf diese Weise ausgelieferten lurgemarkten Gegenstände dürfen nur von derjenigen Meierei, für die sie bestimmt sind, benutzt werden, und die Meierei muß ein beglaubigtes Buch, besonders über die empfangenen Kontrollzettel und deren Verwendung sowie über die fabrizierte und verkaufte Butter führen. Eine Mitteilung über die ausgelieferten Emballageteile und deren Identifizierungsnummer wird der Staats-Butterkontrolle zugesandt und dieselbe überwacht, daß die lurgemarkten Emballageteile nur von dem dazu berechtigten Inhaber verwandt werden. An der Hand der Nummern ist die Kontrolle in der Lage, stets zu bestimmen, wo eine jede Packung lurgemarkter Butter hergestellt ist. Die Nummer der Dauben und der Kontrollzettel sind nicht gleich, da sie jedoch korrespondieren müssen, wird gerade dadurch die höchste Sicherheit erreicht.

Falls die Butter bei der stattgefundenen Qualitätskontrolle nicht zufriedenstellend befunden wird, entzieht das Ackerbauministerium der betreffenden Meierei das Recht, die Lurmarke zu benutzen. Sämtliche mit der Lurmarke versehenen Emballagenteile der Meierei werden dann von der Polizei in Verwahrung genommen und neue werden nicht ausgeliefert. Die Meierei ist somit von diesem Tage an, bis ihr das Recht, die Lurmarke zu verwenden, zurückgegeben wird, von dem Export abgeschnitten.

An eine Meierei, die das Recht hat, die Lurmarke zu gebrauchen, darf nur lurgemarkte Butter geliefert werden. Das Ackerbauministerium kann Meiereien ermächtigen, lurgemarkte Butter umzupacken, unter Benutzung der eigenen lurgemarkten Emballage, dergestalt, daß die Meierei die volle Verantwortung für die umgepackte Butter übernimmt.

Das Ackerbauministerium kann auch Exportfirmen das Recht einräumen, lurgemarkte Butter für die Ausfuhr umzupacken, jedoch ist die erste Bedingung für eine solche Autorisation, daß in die Lokalitäten der Firma keine andere Butter als lurgemarkte eingeführt wird. Diese Bewilligung umfaßt weder Packung in Fünfkilogrammstücke und weniger in lurgemarktem Papier, welches der Aufsichtsbeamte des Ackerbauministeriums zugleich mit lurgemarkten Kisten für den Versand der Pakete an die Firma ausliefern läßt, oder Packung in hermetisch verschlossene Behälter, die, wie bemerkt, ohne Lurmarke exportiert werden. Jede Umpackung ist der Beaufsichtigung der staatlichen Butterkontrolle unterworfen.

Die Zollbehörde überwacht, daß keine dänische Butter — Dosenbutter ausgenommen — ohne Lurmarke ausgeführt wird.

Ausländische Butter. Ausländische Butter soll bei der Einfuhr in Dänemark mit dem Worte „Udenlandsk" markiert sein und muß stets in dieser so gemarkten Originalverpackung gehalten werden. Die Markierung wird durch die Zollbehörde und die Staatliche Butterkontrolle überwacht. Unter besonderen Umständen kann die Erlaubnis des Ackerbauministeriums zum Umpacken dieser Butter erteilt werden, eine derartige Umpackung findet jedoch fast nie statt.

Auch bei der Ausfuhr aus Dänemark muß ausländische Butter, wie angegeben, markiert sein und wird von der Zollbehörde überwacht, ob dieses geschehen ist.

Die staatliche Butterkontrolle. Die Meiereien sind, wie bemerkt, der staatlichen Butterkontrolle unterworfen. Dieselbe prüft die Bücher, von welchen außerdem Abschriften genommen werden zwecks späterer Abstimmung mit den Büchern der Käufer der Butter (vergleiche unten). Ferner wird untersucht, ob der Rahm pasteurisiert ist, und behufs Untersuchung des Wasserbestandes werden Proben gezogen.

Der Handel mit Butter ist ebenfalls der staatlichen Kontrolle unterworfen. Jeder, der Butter engros handelt oder Butter zu importieren oder exportieren beabsichtigt, muß dieses bei der Polizei anmelden und diese leitet die Anmeldung weiter an die Butterkontrolle. Die Geschäfte haben ferner Bücher zu führen über gekaufte (importierte) und verkaufte (exportierte) Butter mit Angabe, woher die Butter empfangen und wohin sie verkauft wurde.

Die Bücher werden von der Butterkontrolle geprüft. Weiter ist zu bemerken, daß dieselbe auch durch die Zollbehörde von der Einfuhr von Butter unterrichtet wird, wodurch sie Sicherheit erlangt, daß keine Butter der Aufmerksamkeit der Kontrolle entzogen wird.

Die Butterkontrolle ist berechtigt jedes Butterlager, sowohl dasjenige im Geschäft sowie auch solches auf der Bahn und im Hafen usw., zu kontrollieren und Proben zu nehmen. An diesen Stellen werden eingehende Untersuchungen in großem Umfange vorgenommen und zahlreiche Proben der Kontrolle zugeführt.

Auf Grund der angeführten Bestimmungen, und da die Kontrolle mit der Durchführung derselben besonders effektiv ist, ist mit größter Sicherheit anzunehmen, daß Butter, welcher bei der Ausfuhr aus dem Lande mit der Lurmarke wie oben beschrieben, versehen ist, auch wirklich dänische Butter ist, und daß dies für Butter, welche bei der Ausfuhr nicht mit der Lurmarke versehen ist, nicht zutrifft, ausgenommen Butter in hermetischer Verpackung. (Wirtschaftsblatt Niedersachsen).

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes.

Am 18. Februar d. Js. vormittags 11 Uhr, findet im Zentralhotel (Spiegelsaal), Berlin, am Bahnhof Friedrichstraße, eine

Abgeordnetenversammlung

unter Vorsitz von Herrn Staatssekretär Dr. Hagedorn statt, zu welcher hierdurch alle Milchwirtschaftlicher eingeladen werden.

1. Geschäfts- und Tätigkeitsbericht.
2. Das neue Lebensmittelgesetz und seine Auswirkung auf die verschiedenen Zweige der Milchwirtschaft.
3. Der derzeitige Stand der Zoll- und Handelsvertragsverhandlungen mit besonderer Berücksichtigung der Erzeugnisse der Milchwirtschaft (Berichterstatter: Herr Ministerialrat Dr. Niklas).
4. Aussprache.

Wir hoffen, recht viele Vertreter der Milchwirtschaft aus allen Teilen des Reiches begrüßen zu dürfen, um so die Idee einer geschlossenen Vertretung der deutschen Milchwirtschaft, die uns heute angesichts der Marktlage im Innern und der immer bedrohlicheren Konkurenz des Auslandes mehr als je nottut, von Mund zu Mund in immer weitere Kreise tragen zu können. J. A.: Dr. Scherer.

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Am 18. Februar d. Js., findet nachmittags 2 Uhr eine

Hauptversammlung

in Berlin, im Zentralhotel am Bahnhof Friedrichstraße (Spiegelsaal) statt.

Tagesordnung:

1. Kassenbericht.
2. Tätigkeitsbericht für 1924.
3. Entlastung des Vorstandes.
4. Ergänzungswahl für den Vorstand.
5. Organisationsfragen unseres Verbandes und des gesamten Molkereigewerbes.
6. Molkerei-, Käserei-, und Schweinemast-Kredite.
7. Verschiedenes.

Wir hoffen, unsere Mitglieder recht zahlreich begrüßen zu können und erbitten weitere Anregungen zur Tagesordnung baldigst. Gleichzeitig fordern wir unsere Mitglieder auf zur Teilnahme an der Abgeordnetenversammlung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes am gleichen Tage, im gleichen Saal vormittags 11 Uhr. Es werden dort die auch für uns äußerst wichtigen Fragen der Lebensmittelgesetzgebung und der Zolltarife bezw. Handelsverträge erörtert.

Am 19. Februar, vormittags 9 Uhr, findet eine Besichtigung der Versuchsanstalt für Schweinefütterung und -Zucht in Ruhlsdorf statt. Anmeldungen erbitten wir umgehend unter Einzahlung einer Gebühr von 5 ℳ auf unser Postscheckkonto Berlin 107 148. J. A.: Dr. Scherer.

Der Molkerei-Instruktor für die Rheinprovinz, Herr C. Schwarz, vollendet am heutigen Tage, dem 10. Februar, sein 60. Lebensjahr. Wir sprechen ihm hierzu unsere herzlichsten Glückwünsche aus.

Nach erfolgreichem Besuch der Bürgerschule zu Güstrow erlernte Herr Schwarz das Molkereifach und besuchte darauf nach einer mehrjährigen praktischen Tätigkeit die unter Leitung von Professor Fleischmann stehende Molkereischule in Raden in Mecklenburg, wo er u. a. Gelegenheit hatte, die Prüfungsarbeiten der ersten Alfa-Separatoren mitzumachen.

Am 1. Juli 1889 übernahm er die Betriebsleitung der neugegründeten Genossenschaftsmolkerei zu Wildberg i. Pomm., von wo er am 1. August 1894 als Molkerei-Instruktor in die Rheinprovinz berufen wurde.

In seiner nunmehr fast 31 jährigen Tätigkeit in der Rheinprovinz hat er die aufblühende Entwicklung des rheinischen Molkereiwesens von Beginn an mitgemacht, dann auch die hier besonders schwierigen Verhältnisse während des Krieges und der Nachkriegszeit und ist jetzt noch rüstig am Wiederaufbau mit beschäftigt. Anläßlich seines 25 jährigen Dienstjubiläums am 1. 8. 1919 wurde vom Vorstande der Landwirtschaftskammer seine Tätigkeit dadurch anerkannt, daß ihm die Stellung und Bezüge eines Geschäftsführers zuerkannt wurden.

Wir wünschen Herrn Schwarz, der stets auch ein hochgeschätzter Mitarbeiter der Molkerei-Zeitung war, eine noch recht lange und auch weiterhin gesegnete Tätigkeit.

2

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Für tüchtigen (2440
Fachmann
35 Jahre alt, verheirat., 1 Kind, seit 1904 im Fach, bereits selbständ. sowie auch als Leiter einer größer. Genoss. tätig gewesen, suche ich zum baldigen Antritt geeignete Stellg. Suchender ist mit sämtlichen Facharbeiten, Maschin., Weichkäs. usw. gründl. vertraut und übernimmt jede Arbeit bei bescheidenen Ansprüchen. Wohnung erwünscht, jedoch nicht Bedingung. Zu weiter. Auskunft bin ich gerne bereit und erbitte frdl. Angebote.
C. Krause, Molk.-Genossenschaft Nordenham i. Oldenburg.

24 jähr., sol. Gehilfe
Holsteiner, sucht zum 1. März evtl. etwas früher oder später Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier, Gutsmeier oder als alleiniger in Vertr.-Stellung. Suchender ist kräftig u. strebs. Persönlichkeit, sowie vollkommen selbst. in Butterei, Käserei sämtl. Maschin., Kühl- u. Lichtanlage in der Buchführg. sicher und gewissenhaft arbeit. Ferner erfahr. in Müll., Schweinemast u. -Zucht. Sehr gute Zeugn. u. Empfehlung. sowie auch in der Landwirtschaft. stehen zur Verfüg. Werte Angeb. erbeten unter **L. W. 2437** a. d. Ztg.

Allerbeste Verkaufskraft u. Organisator
mit pa. Großabnehm.-Kundschaft in ganz Sachs., 37 J. a., **sucht** im in- oder ausländ. Butterhandel oder bei größ. Margar.-Fabrik **Stellung.** Näh. u. 2359 durch diese Zeitung.

Gläubiger
Molk.-Fachmann
25 Jahre alt, sucht zum 1. März od. spät. Stell. als Obermeier, Betriebsleit. od. sonst. Vertr.-Posten. Selb. ist mit der Leitg. ein. Molk.-Betriebes techn. u. kaufm. geschult und im Besitz eines Befähigungsnachweis. für Betriebsleit. Suchender hat die Fachschule Hameln mit „gut“ absolviert und ist mit Kessel, Maschin. u. elektr. Lichtanl., sowie mit der Butter- u. Käsefabrikation aufs beste vertr. Pa. Zeugn. stehen zur Verfügung. Molk., welche auf eine christl. u. ehrl. Kraft reflekt., wollen ihre werten Angebote unter **Ostpreußen 2415** an ds. Ztg. senden.

Tücht. Fachmann, 20 J. im Fach, verh., kinderlos, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, weg. Verkaufs der Molkerei Stellung zu sofort evtl. später als Verwalter, Gutsmeier od. ähnlichen Vertr.-Posten. Gefl. Angeb. erb. **Hugo Walter, Usedom** i. Pom.

Fachmann
Mitte 20 er, mit 11 jähr. Berufstätigkeit, technisch und kaufmännisch gebildet, gewissenhaft und energisch, perfekter Weichkäser, sucht zum 1. März event. früher Vertrauensposten. Selb. besitzt auch durchgeh. Kenntn. im Handel m. Futter- u. Düngemitteln u. versteht sich auf d. Umg m. Landwirten. Gesucht wird e. Dauerstelle, wo er Gelegenh. hat, seine Kenntn. u. Arbeitskraft in reg. Tätigk. zu entfalt. Geg. gl. Ang. u. **2354** an ds. Ztg.

Fachmann
Landwirtssohn, 22 Jahre alt,
sucht Stellung
am liebsten, wo spätere
Einheirat erwünscht
ist. 1000 bis 2000 ℳ Kaution können gestellt werden. Angebote unt. 2362 an diese Zeitung.

Gehilfe, 22 J. alt, sucht sof. Stellung. Suchend. war schon in größ. Meiereien Dänemarks tätig. Butt. bevorz. Werte Angebote erbittet **A. Brock, Meierei Geschendorf** in Holstein. (2383

Tüchtiger
Molk.-Fachmann
mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Tüchtiger, strebsamer
Fachmann
12 Jahre im Fach, erstklass. Zeugn. u. Empfehlungen, Molk.-Schule absolviert, in ungekündigter Stellung, über 3 Jahre tätig, sucht veränderungshalber zum 1. März oder spät. Stellung. Angebote erb. unter **2385** an diese Zeitung.

Tücht., strebsamer Fachmann
25 J. alt, jg. verh., durchaus erfahren in allen Zweigen des Molk.-Betriebes, auch in der Herstellung von Kondensmilch, sucht, gestützt a. sehr gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Stellung als Verwalter, Gutsmeier, Obermeier oder sonstig. Vertrauenspost. Angeb. erb. **Fritz Bühr, Eutin,** Ihlpohl 8. (2386

Molkerei- u. Käserei-Verwalter
welcher nicht nur fachlich vielseitig durchgebildet, sondern auch geschäftlich erfahren ist, sucht dauernden Wirkungskreis. (1827
Kurt Kulm
Molk.-Genoss. Neustadt a. Dosse.

Junger Fachmann
sucht Stelle als Verheirat. od. wo bald. Verheirat. gestatt., als Gutsmeier, Heizer od. sonst. Vertr.-Post. Frau gelernte Meierin. Such. ist mit all. Facharb., Käserei, Butterei usw. best. vertraut. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angebote unter **National 1936** an diese Ztg.

Tüchtiger und strebsamer
Verwalter
verheirat., mit langjähr. pa. Zeugniss. u. Empfehl., sucht Stellg. als Verwalter od. sonstig. Vertrauensposten zum 1. April. Suchender ist 7 Jahre als Verwalter in Westpr., (jetzt Polen) tätig und arbeit. selbst mit. Firm in Herstellg. feinst. Tafelbuter, sowie in Weich- u. Tilsit.-Käserei. Erfahrung im Milchverkauf, sow. Schweine-Aufz. u. Mast. Kaution vorhanden. Angeb. bitte zu richten an **Molk.-Verwalt. Alfr. Knobel, Paczewo,** pow. Starogard, Polen. (2009

Tüchtiger, solider, an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt. **Gehilfe,** 22 J. alt, mit guter Handschrift u. sicher in der techn. Buchführg., sucht, gest. auf pa. Zeugn. u. Empfehl., angenehme und dauernde Stellung. Am liebsten für Betrieb und Kontor, jedoch nicht Bedingung. Frdl. Angebote erb. **C. Hochheim, Dessau-Kleinkühnau** in Anhalt. (2426

Gesucht wird von jg., verheirat., strebs. **Fachmann**
in noch ungekündigt. Stellg. anderweit. Vertr.-Posten als Betriebsleiter, Obermeier, Käsemeister oder dergl. Suchender ist mit sämtlich. Facharbeit. best. vertr. und hat die Molk.-Schule besucht. Kaution von 2—3000 ℳ kann gestellt werd. Pa. Zeugnisse u. Referenz. zur Verfüg. Angeb. erb. (2149
Klemm, Molkerei Levern
Krs. Lübbecke in Westfalen.

Strebs. **Fachmann** sucht veränderungshalber zum 15. Februar Stellg. als Obermeier, 1. Gehilfe, Gutsmeier oder auch als alleiniger oder sonstigen Vertr.-Post. Ders. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sowie in der Herstellung von sämtl. Sorten Hart-, Weichkäse u. pa. Tafel-Butter u. garantiert f. pa. Marktware. Stellen in kathol. Gegend bevorzugt, auch wo später Verheiratung möglich ist. Molkereien, Käsereien oder sonstige Molkereigeschäfte, denen an einer 1. Kraft heutzutage gelegen ist, wollen sich melden. Pa. Zeugnisse mit Empfehlungen vorhanden. Zuschriften sind zu richten an **Obermeier Fritz Schulz, Molk. Klaschowen,** Kreis Darkehmen, Ostpr. (2214

Tücht., strebs. Molk.-Fachmann der Molk.-Schule mit Erfolg absolvierte, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort oder spät. Stellg. als Obermeier, 1. Gehilfe od. dergleichen. Werte Angeb. m. Geh.-Angaben erbittet (2209
H. Naumann
Hildesheim, Peinerlandstr. 29 I.

Tüchtiger Gehilfe
22 Jahre alt, sucht, gestützt auf g. Zeugnisse, zum 15. 2. Stell. Weichkäserei bevorz. Gefl. Angeb. erb.
H. Lorenzen (2187
Molkerei Dauenhof, Holstein.

Achtung!
Jg. Fachm.-Sohn
19 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Februar anderweit. Stellung als Meiereigehilfe. Gegend gleich. Werte Angeb. mit Gehaltsangaben sind zu richten an
Artur Kähler
Meierei Brodersby b. Karby
Krs. Eckernförde.

Molkereigehilfe
20 J. alt z. Zt. noch ungekündigt, sucht zum 1. März oder spät. Stellung. Selbiger ist mit all. Facharbeiten, vorwieg. Kess., Maschin., Kühl- u. elektr. Lichtanlag. vertr. Auch Erfahrung in der Käserei, möchte darin sich weiter ausbilden, oder wo ihm Gelegenheit geboten wird, die Führg. des Kraftwag. zu erlernen. Werte Angeb. sind zu richten an (2410
Alwin Hentschel
Molkerei u. Milchkonservenfabrik Stöllnitz bei Drönnewitz i. Meckl.

Jg., tücht. Molk.-Gehilfe sucht z. beliebig. Antritt Stellg. G. Zeugnisse vorhand. Gefl. Angeb. erb. **Willi Schulze, Gehrendorf** bei Oebisfelde. (2401

Molkereigehilfe
22 J. alt, heimatlos, sucht z. beliebigen Antritt Stelle in größ. Betriebe als 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauenspost. Selbig. ist mit sämtl. Molkereifacharbeit. sowie im Kontor aufs beste vertraut. Sehr gute Zeugnisse vorhanden. Am liebsten wo spät. Verheiratg. gestatt. wird. Gefl. Angebote sind unter **2348** an diese Zeitung zu richten.

Tücht., solid. Molkereigehilfe mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertr., Annahme, Kontor, Butterei, Laborat., Hart- u. Weichkäse, auch in Mühlenwesen u. mit Pferden u. Schweinen, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, zum 15. 2. anderweit. Stellg. Angeb. an
Otto Steder (2341
Molkerei und Käserei Holthusen
bei Schwerin in Mecklbg.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 10. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Februar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Auch in dieser Woche bestand lebhafte Frage nach allen Qualitäten und wurden die Zufuhren, die wieder sehr klein waren, bei Ankunft schlank geräumt. Unsere Notierung, die am Dienstag noch unverändert gelassen werden konnte, wurde am Donnerstag um Mk. 5.— erhöht, auf welchem Stand sie heute geblieben ist. Auch von den anderen Märkten liegen feste Meldungen vor und wurden die Preise in Hamburg um Mark 7,— gesteigert, Kopenhagen erhöhte seine Notierung um Kr. 7.— auf Kr. 546, Malmö gleichfalls um Kr. 7 auf schwedische Kronen 332. — Schmalz. Nach vorübergehender Erhöhung gaben die Notierungen Ende der Woche in Amerika wieder etwas nach. Hier war die Nachfrage bei unveränderten Preisen gut. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind Steamlard Dollar 39, Purelard Dollar 40,25 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 7. Februar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Eine Veränderung der Marktlage ist nicht festzustellen. Die Nachfrage hat sich nach der letzten Erhöhung der Berliner Notiz wieder beruhigt. Ob also die festen Berichte von Dänemark auch fernerhin den deutschen Markt so beeinflussen können, wie Anfang dieser Woche, erscheint fraglich. Jedenfalls herrscht starke Zurückhaltung sowohl in Händler- wie auch in Verbraucherkreisen gegen die Preiserhöhungen. Letztere sind im Kleinhandel noch nicht allseitig durchgeführt.

Dresden, 7. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf, Butter- und Käsegroßhandlung. Die Eingänge in deutscher Butter sind etwas größer geworden, bleiben jedoch auf mittelmäßiger Höhe. Der Absatz wurde durch die nochmals erhöhten Preise sehr stark geschwächt. Vielfach begehrt sind zweite Qualitäten.

London, 9. Februar. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Eine interessante Erscheinung auf dem englischen Buttermarkt bildet die gegenwärtige Knappheit an ungesalzenen Sorten, die infolgedessen unverhältnismäßig höhere Preise als selbst feinste gesalzene Qualitäten erzielen, von welch letzteren überreichliche Mengen zur Verfügung stehen. Namentlich koloniales Produkt wird noch immer sehr stark angeboten, und wiewohl der Konsum infolge der Herabsetzung der Preise eine beträchtliche Anregung erfahren hat, genügt diese doch nicht, um die riesigen Mengen abzuheben. Falls nicht etwa vom Festlande eine bedeutende Nachfrage ergeht, oder große spekulative Käufe für Gefrierzwecke stattfinden, läßt sich kaum ersehen, wie sich die Preise der Kolonialbutter zu behaupten vermögen werden. Deutschland läßt für dänisches Produkt wieder regen Begehr ergehen, was zum Teil die prohibitiven Preise erklärt, die von den dänischen Exporteuren gefordert werden. Auch holländische Butter wird zu sehr hohen Preisen fest gehalten. Ungesalzene Platzware solcher kostet z. B. nicht weniger als 232 Sh. je Zentner für Firkins und 236 Sh. für 14 Pfundkisten. Im Vergleich zu diesen Preisen erscheint feinste ungesalzene Butter aus Argentinien ungemein billig und anziehend, da sie nur 154—158 Sh. kostet. Neuseeländische, ungesalzene, notiert 168 bis 170 Sh., und australische feinste 146—148 Sh. Einem soeben aus Neuseeland empfangenen Kabelbericht gemäß hat die Ausfuhrkontrollverwaltung beschlossen, eine eigene Agentur in London zu etablieren, um die Kontrolle der neuseeländischen Butter besser bewachen zu können.

Käse.

Dresden, 7. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf, Butter- und Käse-Großhandlung. Das Geschäft bewegte sich in den gleichen Bahnen der Vorwoche. Allgäuer Weichkäse hat wieder eine Kleinigkeit nachgegeben; Camembert zog dagegen leicht an. Die übrigen Sorten sind in der Preislage unverändert geblieben. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. bayrischer Emmenthalerkäse, vollfett R.-M. 130—150, pa. bayrischer Limburger, 20prozentig R.-M. 80, pa. bayrische Stangenkäse, 20 proz. R.-M. 80, do. 40 proz. R.-M. 120, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol, mit Etikett R.-M. 102, do., 40 proz. R.-M. 125, pa. holländischer Edamer, vollfett, R.-M. 128, pa. dänischer Roquefort, vollfett R.-M. 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm, R.-M. 0,30 je Stück, do., ca. 400 Gramm, 1/1 bis 8/8 teilig, R.-M. 0,98—1,03 je Stück.

Wien, 7. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Zu Beginn der Berichtswoche war die Nachfrage sehr dringend; gegen Ende der Woche flaute sich der Buttermarkt ein wenig ab. Infolge des Rückganges der inländischen Produktion erfreute sich die dänische Butter eines flotteren Absatzes. Es notierten im Großhandel: Bauernbutter Kronen 48 000 bis 52 000, cecho-slov. Molkereibutter Kronen 66 000—68 000, oberösterr. Molkereibutter Kronen 72 000—74 000, ungarische Molkereibutter Kronen 75 000—76 000, dänische Butter Kronen 81 000—83 000.

Eier.

Berlin, 9. Februar. Mit dem Zunehmen der Neuproduktion und infolge der unverändert anhaltenden ruhigen Nachfrage liegt das Geschäft weiter überall flau und die Preise setzten ihre Abwärtsbewegung fort. Kühl- und Kalkeier sind immer noch reichlich am Markt und schwer unterzubringen. Das Angebot in frischer Ware wird bei der anhaltenden milden Witterung täglich größer und werden schließlich auch die Preise noch weiter weichen. Auf den nachstehenden Märkten notierten in dieser Woche im Engroshandel je Stück in Goldpfennig am Berliner Markt 6—16, am sächsischen Markt 8—12, am oldenburger Markt 9—14, am schlesischen Markt 8—13, am süddeutschen Markt 7—12, am westdeutschen Markt 10—17.

Wien, 7. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Bei anhaltendem warmen Schönwetter zeigte die abgelaufene Woche eine weitere kleine Ermäßigung der Preise für Neuprodukt. Die Nachfrage für frische Ware ist etwas reger. Im allgemeinen werden die Eier nur zum kommissionsweisen Verkaufe übernommen. Kühl- und Kalkeier sind vom Markte bereits gänzlich verschwunden und zum Großteil nach Deutschland dirigiert worden. Jugoslaven Kronen 1500—1600, Ungarn Kronen 1500, Oberösterreicher und Burgenländer Kronen 1500, Rumänien, Rußland und Bulgarien zufuhrlos.

Vieh.

Hanover, 7. Februar. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hannover-Langenhagen. Auftrieb: 158 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—30 Mark, 8—12 Wochen alte Ferkel 30—38 Mark, 3—4 Monate alte Läufer 38—50 Mark. Handel. mittel.

Bremen, 9. Februar. Auf dem Schweinemarkt betrug der Auftrieb 1613 Stück. Die Preise betrugen für ½ Kg. Lebendgewicht in R.-M. 1. 60 bis 62 für 1032 Stück, 2. 58—59 für 280 Stück, 3. 55—57 für 155 Stück, 4. 50—54 für 46 Stück. Geschäftsgang: mittelmäßig.

Hamburg, 9. Februar. Bericht vom Hamburger Viehmarkt. Auftrieb: 330 Ochsen, 41 Bullen, 892 Kühe und Färsen, 382 Kälber, 4019 Schweine. Tendenz bei Rindern ruhig, Kälbern lebhafter, Schweinen gedrückt. Preise: Ochsen: 1. 50—56, 2. 42—50, 3. 30—40; Bullen: 1. 45 bis 49, 2. 38—44, 3. 30—37; Kühe und Färsen: 1. 50—56, 2. 40—48, 3. a 40 bis 49, 3 b 30—40, 4. nd 5. 10—20; Kälber: 1. —, 2. 65—70, 3. 55—61, 4. 46—54, 5. 40—45; Schweine: 1. 64—66, 2. 58—64, 3. 64—67, 4. und 5. 64—66, 6. 50—60.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 9. Februar. Die kräftigen Preiserholungen, die von Amerika und Liverpool gemeldet wurden, befestigten auch hier den Getreidemarkt, machten indessen nicht voll den Eindruck, den man erwartet hatte. Dabei war auch das Warenangebot vom Inlande außerordentlich zurückhaltend und soweit Mühlen kauften, mußten sie Mehrforderungen bewilligen. Im Lieferungsgeschäft bestand für Weizen wie für Roggen Nachfrage, der zu erhöhten Forderungen auch Abgeber gegenüberstanden. Größere Unternehmungslust bestand bei der Undurchsichtigkeit der Situation offenbar nicht. Für Gerste war bei ruhigem Verkehr die Tendenz auch etwas befestigt, ebenso für Hafer, der im Konsumgeschäft still, im Exporthandel nach Polen aber lebhaft bleibt. Mehl wies im Verkehr leichte Besserung auf. Futterartikel ruhig. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt waren loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in Mark: Hafer, guter 219—220, mittlerer 216—218, Gerste 260—265, Roggenkleie 166—175. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 250—254, April 282, Mai 286—285—288, Roggen, märkischer 249—252, März 263 bis 268, April 276—275, Mai 283—284, Sommergerste 253—268, Futtergerste 213—238, Hafer, märkischer 186—193, Mai 220—224—245, Mais (loko Berlin) 220—228, Mai 214, Weizenmehl 34,75—37, Roggenmehl 34,25—37, Weizenkleie 16—16,30, Roggenkleie 16—16,20, Raps 395—400, Leinsaat 400—405, Viktoriaerbsen 29—34, kleine Speiseerbsen 22—23, Futtererbsen 20—22, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 21—22, Wicken 19 bis 20, Lupinen, blau 13—14,50, Lupinen gelb 16—17, Serradella, alte und neue 16,50—18,50, Rapskuchen 18,80—19,20, Leinkuchen 24,50—25, Trockenschnitzel 9,70—9,90, vollwertige Zuckerschnitzel 19—20, Torfmelasse 9,80, Kartoffelflocken 20,40—20,80.

Magdeburg, 9. Februar. Weizen stetig, 12,10—12,30, Roggen stetig, 12,50—12,00, Sommergerste geschäftslos, 15—16, Hafer ruhig, 10,00—10,80.

Bremen, 9. Februar. Weizen: Barusso 78 Kg. 16 80, Rosafee 80 Kg. 17, Roggen, amerikanischer 2 15,50, russischer 11,60. La Plata 11,40, amerikanische Malzgerste 11,60, Hafer, deutscher 11,40, La Plata 10,50, Kanada Western 2 12,00, Mais: La Plata 11,30, Donau-Galfox 11,20, Russen 11,20, Grahamerbsen 10,80, Donauerbsen 19,40—21,50.

Emden, 7. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,30—11,40, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50—5,65, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 13,25—13,50, inländischer Roggen 13,75—14,00, inländische Sommergerste 13,25—13,50, inländische Wintergerste 13,25—13,50, inländische gereinigte grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische gereinigte graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 12,50—13,50, inländische Ackerbohnen 13,25—13,50.

Mannheim, 9. Februar. Weizen, inländischer 27, ausländischer 34 bis 35.50, Roggen, inländischer 26,50, ausländischer 29,75—30, Hafer, inländischer 18,50—21, ausländischer 21—25, Braugerste 29—32,75, Mais, gelb mit Sack 23,25—23,50, Luzerne-Kleeheu 10,30—11,10, Wiesenheu 8,50—9,00, Preßstroh 5,80—6,30, gebündeltes Stroh 5,50—6,00, Weizenkleie 15—15,50, Weizenmehl (Basis 0) 34—45, Roggenmehl 38—42. Tendenz: ruhig.

Meine Molkerei
Bartelshagen b. Lüdershagen i. P. bin ich gewillt zum 1. April zu vertauschen gegen einen Betrieb in Mitteldeutschland. Auch würde verkaufen bei einer Anzahlung v. Mk. 35 000 evtl. auf längere Zeit verpachten. Letztjähriges Milchquant. über 1 Million Liter. Betrieb ist mit allen modernen Maschinen eingerichtet. Massiver Schweinestall f. 200 Schweine. (1951
Molkerei Mockrehna, Krs. Torgau. H. Bünger.

Suche gutgehende
Molkerei
in katholischer Gegend Südhannovers oder Westfalens zu kaufen, wo 7—8000 ℳ Anzahlung genügen. Angebote unter **R. O. 2539** an diese Zeitung.

Verkaufe meine
Molkerei
in Mecklbg., mit Kolonialwaren, 10 Morg. eig., 25 Morgen Pachtld. Molkerei augenblickl. still, b. Wechsel sof. wieder im Betrieb. Preis 25 000 ℳ, Anzahl. nach Vereinbarg. Angebote unter **A. B. 2524** an ds. Zeitung.

Wo ist
Gutsmolkerei
mit guter Wohnung für verheirat. Fachmann zu haben, oder wo kann eine solche eingerichtet werden? Schlesien bevorzugt. Gefl. Angeb. unter **2454** an diese Zeitung erbet.

Welche deutsch denkende Kollegin beteiligt sich zwecks Gründung einer Harzkäserei mit 1000—1500 Mk. tätig?
Angebote unter H. 2460 an d. Ztg.

Infolge jahrelang. Leidens beabsichtige ich meine mit den modernsten Maschinen ausgestattete
Molkerei
zu verkaufen. Milch zur Zeit etwa 11 000 Liter, noch mehr zu haben. Reichl. lebend. u. tot. Invent. vorhanden. Ort ist Bahnstat. in Nähe Großstadt. Reflektant., die mindestens 100 000 R.-Mk. anzahlen können, erfahren näheres unter **2469** durch diese Zeitg. Horch. zwecklos.

Suche Molkerei
mögl. 1000—2000 Liter tägl. Wintermilch und genüg. Stallungen, sowie geräumige Wohnung, bei hoh. Anzahlung zu kaufen. Nur reelle Objekte kommen in Frage. (2470
R. Lehsau, Küblingen
bei Schöppenstedt.

Wer verkauft seine (2472
Molkerei
Gegend gleich, bei eventueller
Barauszahlung?
Nur Besitzerangebote unter **B. J. 20 484** an **Rudolf Mosse, Braunschweig.**

Eine gutgehende
Molkerei
zu pachten gesucht, wo 3—4000 ℳ zur Übernahme genügen. Angebote unter **2475** an diese Zeitung.

Genoss.-Molkerei
ca. 250 Kühe, 5 Klm. von d. Stadt entfernt, soll zum 1. März d. Js. verpachtet werden. Angebote nebst 2 ℳ für Pachtbeding. unt. **N. 2488** an diese Zeitung.

Verkaufe oder verpachte
Molkerei
in Pachträumen, Nähe Breslau, sehr günstig. langjähr. Vertrag vorhanden. Handbetrieb, z. Zt. 350 L., größtenteils Frischmilchverkauf. Für unverh. Fachmann gute Existenz. Wohnung erst Mai frei. Preis, Anzahlung oder Pacht nach Vereinbarung. Angeb. unter **E. W. 2498** an diese Zeitung.

Gelegenheitskauf.
Molkerei in Ostpr.
in gepacht. Räumen, groß. kathol. Kirchdorf, direkt an Chaussee, zur Zeit 6—700 Liter Milch, im Sommer das dreifache, Milchpreis günstig, 13. Teil frei Molkerei, elektr. Betrieb, ganz neu eingericht., Wohnung klein. Für unverheirateten, kathol. Fachm. glänz. Existenz und Zukunft. Preis 9—10 000 ℳ mögl. Auszahlung. Übernahme kann sof. erfolgen. Angeb. zu richten an
F. Koch (2407
Neukirch a. Katzbach.

Suche Stadt- oder Landmolkerei
zu kaufen wo Übernahme bald erfolg. kann. Bin Selbstkäuf., 12 000 bis 15 000 ℳ Anzahl. bar vorhand. Nur reelle Existenzen kommen in Frage. Angeb. unter **Reell 2406** an diese Zeitung.

Verkaufe meine (2239
Molkerei
mit den neuesten Maschinen, dicht bei Magdeburg, neue Milchlieferungen abgeschlossen, auf ca. 800 b. 1000 Liter, große Schweineställe, große Käserei, zum Preise v. 28 000 Mk. bei 12—15 000 ℳ Anzahlung.
Otto Müller
Magdeburg, Straßburgerstr. 5.
Telefon 4229.

Stadtmolkerei
nachweisbar gutgehend, von 3000 Liter an aufwärts, für sofort od. spät. zu kaufen od. pachten gesucht. Großstadt bevorzugt. Angeb. u. **1959** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
mit Kraftbetrieb bei Stettin, tägl. 3000 Lit. Milch, 2 Pferde, 15 Schw. 10 Morg. Acker u. tot. Inventar. Preisforderung 35 000 ℳ, Anzahlg. 15 000 ℳ, sof. wegen Unglücksfalls zu verkaufen.
Prinzenhagen
Stettin, Neue Königstr. 5.

Käsefabrik
mit Nebenfabrikationsbetrieb und Großhandlung, in landschaftl. schönster u. industriereich. Geg. Mitteldeutschl., ohne Konkurrenz, ¼ Std. von Kreisstadt, 20 000 Einwohn., ist sofort auseinandersetzungshalber zu verkaufen. Wohnhaus, Fabrikgebäude u. Maschinen sowie Invent. befind. sich in bestem Zustand. Zwei Lastautos und 1 Pferdewagen vorhanden. Altes und gut eingearbeitetes Personal. Gute Lieferant. u. pa. Abnehmer. Geschäft besteht 14 Jahre. Preis 120 000 ℳ bei der Hälfte Anzahlung, Rest bleibt bei mäßigen Zinsen als 1. Hypothek stehen. Horcher u. Vermittler verbeten. Nur wirklich ernste Reflektanten erhalten Auskunft. Anfrag. erbeten unter **T. T. 1974** an ds. Ztg.

Molkerei
z. Zt. infolge Todesfall außer Betrieb, Milchquantum ca. 2500 Ltr., verbund. mit Schroterei, Schweinemästerei, für 1800 Kopf, ist inkl. Wohnhaus für ¼ des Wertes für 60 000 Mark verkäuflich bei ½ Anzahlung. Näh. durch (1549
Eckenberg & Co., Hannover.

Harzkäsefabrik
modern eingerichtet, in Großstadt Schlesw.-Holst., einzigste am Platze, mit groß. Absatzgebiet, ist günstig zu verpachten. Wohnung mit Garten vorhanden. (2512
Ellerbecker Meierei u. Käsefabrik Kiel-Ellerbeck. Herm. Hamann.

Anderer Unternehmungen halber verkaufe reelle
Molkerei
in Pommern, kein Spekulationsobjekt, 20 Jahre bestehend, z. Zt. 600 Liter Milch von zwei Gütern, steigt bei Besitzwechsel bedeutend, 3 große Bauerndörfer noch zu haben, sehr schöne Wohnung, Stallung für ca. 60 Schweine. Schöner Zier- u. Gemüsegarten, 12 Morgen gut. Pachtland. Ort größeres Kirchdorf mit Post und Bahnstation. Verkaufspreis 34 000 Mark bei 15—20 000 Mark Anzahlung. Nur ernsthafte und kapitalkräftige Käufer werden berücksichtigt. Angebote erb. unter **Pommern 2355** an diese Zeitung.

Zu kaufen gesucht e. gutgehende
Molkerei
wo 10 000 Mark Anzahlung genügen. Gegend Pommern. Angebote unter **G. H. 2358** an dies. Zeitung.

Gesucht wird
Molkerei
wo vorläufig 5000 Mark als Anzahlung genügen. Gegend Thüringen oder Hannover. Ausführl. Angeb. unt. **2330** an diese Zeitung.

Suche mich bis zu 10 Mille an grundreellem Unternehmen
tätig zu beteiligen.
Hessen bevorzugt desgl. eine guterhaltene
Weichkäserei - Einrichtung
zu kaufen gesucht. Angebote an ds. Zeitung unter 2325.

Langjähriger Fachmann, seit 14 Jahren als Verwalter tätig, sucht
Genossenschafts- od. Privat-Molkerei
zu pachten event zu kaufen. Ausführliche Angebote an (2326
Oskar Gommlich
Radegast in Anh.

Suche reelle (2333
Molkerei
1000 Liter tägliche Lieferung, bei 10—15 000 Mk Anzahlung zu kaufen. Gegend Mitteldeutschland. Ausführliche Angebote sind zu richten an
Karl Serbe, Borne
Bezirk Magdeburg.

Tüchtiger, rechtschaffener Fachmann kauft sofort (2334
Molkerei
in eig. od. Pachträumen, ev. beteilige ich mich bei Leit. d. Betriebes. Kapit. bis ℳ 10 000 verfügb. Ausführl. Angebote erbittet
Seiffert, Berlin-Gr.-Lichterfelde
Gelienstraße 2 III.

Meierei
mit reichlich 200 Kühen, fast neue Gebäude, Maschinen in gutem Zustande, mit groß. Wohnung, jederzeit beziehbar, habe ich mit Mark 10 000 Anzahlung zu verkauf. Nur ernsthafte Reflektanten wollen sich melden an (2414
P. H. Thomsen
Böklund, Schl.-Holstein.

Todesfalls halber bin ich gezwungen, sofort meine gutgehende
Molkerei m. Käserei
und Schweinemästerei zu verpacht. Milch z. Zt. 900 Liter, im Sommer 2000 Liter. Zur Übernahme sind 10 000 ℳ in bar erforderlich. Gegend Provinz Hannover. Horcher verbeten. Angebote unter **2268** an diese Zeitung.

Teilhaber (in)
mit ca. 5—8000 ℳ, tätig od. still, von ledig. Molk.-Bes., 30 J., evgl., sofort oder etwas später gesucht. Gutes, reelles Objekt. Angebote unter 2261 an diese Zeitung.

Stadtmolkerei
in Schles., 3000 Liter täglich, meist Frischmilchverkauf, bei hoher Anoder ganz. Auszahlung zu verkauf. Angebote unt. **2511** durch d. Ztg.

Anderer Unternehmungen halber verkaufe ich meine in Pachträum. befindliche
Harzkäsefabrik
in größ. Stadt Mittelschles. Elektr. Betrieb mit neuen Lübb. Maschin. Verarbeit. ca. 40—60 Ztr. wöchentlich, sof. und billig. Für tüchtigen Fachmann sich. Existenz. Angeb. u. **Schlesien 2445** an diese Zeitung.

Stadtmolkerei ist verpachtet. All. Bewerbern besten Dank. (2489
Off. Nr. 1382.

Gebe
1500—2000 Mk.
als Hypothek, wenn daselbst eine **Milchkutscher-Stelle geboten wird.** Ich bin 32 Jahre alt, habe Frau u. 1 Kind. Angebote an (2372
Boot, Achterschlag 275
Post Bergedorf.

2—3000 Mark
zinsfrei, bei Sicherstellung
gegen Butterlieferung, je nach Quantum auch mehr, zu vergeben. Butterabrechnung laufend. Gefl. Zuschriften und Ang. des Wochenquantums erbeten unter **2369** durch diese Zeitung.

Molkereiverwalter sucht z. Übernahme der Milchan- und -Abfuhr auf eigene Rechnung
1500 Mark
auf 1 Jahr als Betriebskapital. Sicherheit vorhanden. Gute Zinsen. Evtl. auch sonstige Vergütg. Angebote erb. unter **2249** an diese Zeitung.

Kauf-Gesuche.

Wer lief. Fermente
zur Anfertigung von
Yoghurt-Milch?
Gefl. Angebote unter **Yoghurt 2503** an diese Zeitung.

Suche einen gut erhaltenen, gebrauchten (2358
Butterkneter
nicht unter 1,50 Meter Durchmesser. Bitte um Angebot mit Preis.
Molkereibesitzer **Heinrich Schute**
Lindern i. O.

Zu kaufen gesucht:
1 Milchbassin
ca. 500 Liter Inhalt, aber gut erhalten. Angebote erbittet (2396
Louis Streubel, Chemnitz
Gustav Adolfstr. Nr. 8.

Lübb. Automat
zu kaufen gesucht. (2388
Otto Mantus
Käse- u. Fettwaren - Großhandlung
Schwerin i. M.

Gebrauchte, aber gut erhaltene
Milchtransport-Kannen
sucht zu kaufen (2412
Molkerei Rost
Kattern bei Breslau.

Kl. Butterkneter
od. Butterfertiger für Kraftbetrieb, zu kaufen gesucht. Angeb. an (2447
H. Hinzer, Güstrow
Schwarmer Str. 1a.

Suche einen gebrauchten, aber gut erhaltenen **Bergedorfer Eisenwerk**
Pasteur U. 3
sofort zu kaufen. Angaben mit Preis unter **2432** durch ds. Ztg.

1 gebrauchtes, sehr gut erhalten.
Milchbassin
1200—1500 Liter Inhalt, zu kaufen gesucht. (2422
Molkerei Süchteln
Krs. Kempen, Rhein.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 13 — Hildesheim, den 12. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Beiträge zur Schlagsahne

Von Dr. Walter Mohr

wissenschaftlicher Hilfsarbeiter im physikalischen Institut der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel.

Nachdem im Juni des Jahres 1924 nach ca. 8 jährigem Verbot die Schlagsahne zum freien Verkauf zugelassen wurde, war, wie zu erwarten, zunächst in diesem Sommer eine sehr große Nachfrage nach Schlagsahne vorhanden. Wenn auch in den folgenden Jahren die Nachfrage vielleicht nachlassen wird, so wird doch die Schlagsahne für die wirtschaftlichen Verhältnisse in den Meiereien ihre Wichtigkeit beibehalten, zum mindesten in den mittleren und kleineren Städten, selbst wenn in den Großstädten das Rahmeis die Schlagsahne nach und nach verdrängen sollte. Andererseits haben viele Anfragen und auch die betr. Anworten in den Fachzeitschriften, sowie Schwierigkeiten in der hiesigen Versuchsmeierei nur zu deutlich gezeigt, daß in den Fachkreisen gerade über die Herstellung und die Brauchbarkeit einer guten Schlagsahne noch viele Unklarheiten bestehen. Diese Gründe haben das Physikalische Institut der hiesigen Anstalt im August vor. Jahres veranlaßt, eine eingehende Arbeit über Schlagsahne anzufangen und zwar zunächst eine Klärung der praktischen Verhältnisse, wie sie für die Meierei in Frage kommen, herbeizuführen und die maßgebenden Faktoren für die Güte einer Schlagsahne kennen zu lernen. Zunächst muß die Art der Untersuchung, die wir angewandt haben, beschrieben werden und diese ist schon verwickelter als bei irgend einem anderen Produkt der Milchwirtschaft. Müssen wir uns doch vor Augen halten, daß Schlagrahm wohl das einzige Verkaufserzeugnis einer Molkerei ist, das als halbfertiges Produkt abgegeben wird. In der Meierei selbst wird fast immer nur die Herstellung resp. die Einstellung der flüssigen Sahne vorgenommen. Das Schlagen, d. h die Fertigstellung der Ware, besorgt gewöhnlich die Hausfrau, und hier steckt schon das erste Grundübel beim Schlagsahnehandel. Man denke sich nur ähnliche Umstände bei einem anderen Molkereiprodukt, etwa bei der Butter. Ich glaube, daß jeder zugeben wird, daß, falls der fertig gesäuerte butterreife Rahm an die Hausfrau verkauft würde, diese daraus wahrscheinlich eine noch bedeutend schlechtere Qualität als sehr mäßige Bauernbutter herstellen würde. Es wird später der Beweis erbracht werden, in welch eminenter Weise die fertig geschlagene Schlagsahne von der Behandlung beim Schlagen und der Art des Schlagens abhängig ist, und zwar nicht nur bezüglich der Steifheit, sondern auch bezüglich des Absetzens von Flüssigeit und des Aussehens und Geschmacks, und schließlich des eingeschlagenen Volumens Luft, denn jeder will natürlich aus der flüssigen Sahne eine möglichst große Menge erhalten. Damit haben wir die vier Grundfaktoren, die man von einer guten Schlagsahne verlangen kann, und deren beste Bedingungen festzustellen waren: Einmal muß die geschlagene Sahne eine möglichst große Festigkeit haben, zweitens darf sie innerhalb einer gewissen Zeit, mindestens eine Stunde lang, keine Flüssigkeit absetzen, drittens muß sie ein möglichst großes Volumen eingenommen haben, und viertens soll sie von einer guten Qualität, d. h .gutem Aussehen und Geschmack sein. Der Ausdruck „Qualität“ in Bezug auf Aussehen und Geschmack ist für Schlagsahne im allgemeinen nicht gebräuchlich und wird vielleicht dem einen oder anderen unklar sein; ich meine damit nicht ausgesprochene Geschmacksfehler wie sauer, bitter, laugenhaft. Auf diese Selbstverständlichkeiten werde ich nicht eingehen. Aber wie beim Buttern aus ein und demselben Rahm ganz einwandfreie und fehlerhafte Butter lediglich durch das verschiedene Buttern gewonnen werden kann, so gibt es auch bei Schlagsahne ganz ausgesprochene Bearbeitungsfehler, auf die ich noch zu sprechen komme. Wenn ich auch nicht glaube, daß eine derartige Beurteilung jemals irgend eine praktische Bedeutung gewinnen wird, so mußten diese Tatsachen doch bei der Arbeit und der Auswertung der Ergebnisse bewertet werden. Grundbedingung für die Untersuchung von Schlagsahne ist deshalb, daß man diese vier genannten Faktoren genau messen kann, und daß man aus ein und derselben Sahne unter ganz gleichen Bedingungen jedesmal dieselben Werte für das fertige Produkt erhält. Denn nur unter solchen Umständen können einzelne Versuche miteinander verglichen werden. Gerade in der Milch und ebenso natürlich in der Schlagsahne mit den vielen in ihr enthaltenen Stoffen wie Fett, Eiweiß, Zucker und Salz, kommen sehr viele Schwankungen vor und zwar, wie ich besonders betonen möchte, nicht nur hinsichtlich der Menge, sondern auch in der Art des Zustandes und der Verteilung der betr. Stoffe. Ich erinnere kurz daran, daß 3 Rahmsorten sich selbst bei ganz vollständiger Gleichheit in bakteriologischer und chemischer Analyse durchaus verschieden verhalten können, weil — um nur das Fett zu nehmen — das Fett in dem einen Fall homogenisiert, in einem anderen in kleineren oder mittleren Kugeln und schließlich ganz angeklumpt, also angebuttert sein kann, oder etwa in einem Fall flüssig, im andern fest ist. Welchen Unterschied die verschiedene Art der Verteilung und der Zustand des Fettes auf das Buttern ausüben, geht aus früheren Arbeiten des Instituts hervor. Aehnlich wird natürlich die Größe oder die Art der Quellung der Eiweißteilchen für die Schlagsahne in Betracht kommen. Es ist wohl allgemein verständlich, daß wir bei Schlagsahne nur dann dieselbe Festigkeit erwarten können, wenn wir auch alle diese Faktoren gleich haben. Aus diesem Grunde darf man auch nicht ohne weiteres einen heute entnommenen mit einem gestern entnommenen Rahm vergleichen. Wir haben deshalb zu einer Versuchsreihe stets denselben Rahm verwandt. Um eine Säuerung zu vermeiden, wurde der Rahm tief gekühlt. Um stets das Fett im selben Härtegrad beim Schlagen zu haben, wurde er vor jeder Bestimmung 5 Minuten auf 38 Gr. erwärmt, d. h. das Fett flüssig gemacht und dann 2½ Stunden in Eiswasser gestellt. Vor jedem Schlagen wurde der Säuregrad nach Soxhlet-Henkel und der Fettgehalt nach Gerber bestimmt. Auf diese Weise war der angewandte Rahm nicht nur chemisch, sondern auch physikalisch-chemisch ganz gleichwertig, da das Fett stets auf denselben Härtegrad gebracht wurde. Es wurden dann je 100 ccm Rahm in einem 300 ccm Emaillebecher, in dem die Volumina in Abständen von 25 ccm genau eingezeichnet waren, mit einem gewöhnlichen, ein für alle Mal ganz befestigten Eierschläger bei derselben Temperatur und mit derselben Tourenzahl geschlagen. Und zwar wurde eine Probe bis zur höchsten Festigkeit und eine zweite eine ganz bestimmte Zeit (meistens 10 Minuten) geschlagen, da die Erreichung der höchsten Festigkeit unter Umständen zweifelhaft ist und sich zu sehr nach dem persönlichen Gefühl richtet. Die Steifheit wurde mit Glasstäben verschiedenen Gewichts gemessen, deren Grundfläche aus einem mit Siegellack angeschmolzenen schleswig-holsteinischen Zehnpfennigstück aus Aluminium bestand. Diese Stempel wurden in verschiedenem Gewicht von 8 Gramm an hergestellt, und u. U. durch Auflegen von Gewichten noch beschwert. Solch ein Stempel wird auf die Oberfläche der Schlagsahne gesetzt und die Zeit notiert, in der der Stab bei genau senkrechter Führung 3 Zentimeter einsinkt. Dabei entsprechen die verschiedenen Gewichte einander in folgender Weise: 10 Gramm sinkt doppelt so schnell ein wie 8 Gramm; 15 Gramm dreimal so schnell wie 10 Gramm, 20 Gramm viereinhalbmal so

Tabelle I. Einfluß des Nach- und Überschlagens der Sahne.

Probe	Fettgehalt	Säuregrad S. H.	vorherige Behandlung	Temperatur H_2O Rahm, Luft	Touren des Schlägers	Dauer in Minuten	Volumen nach 1' 3' d. Schlagen	Temperatur nach d. Schlagen	Festigkeit nach dem Schlagen	Festigkeit, Flüssigkeit nach 1' Eis		Bemerkungen
I.	25	7.8	5' bei 38° 2½ Std. auf Eis	1° 2.5° 18°	160	4'30"	185 220 180	5°	90 g 3 ccm 8"	90 g 3 ccm 11"	nichts	
	25	7.8		1° 2.5° 18°	160	6'00"	185 220 150	5°	50 g „ 3"	40 g „ 2"	3 ccm	
	25	7.8		1° 2.5° 18°	160	8'00"	185 220 140	5°	30 g „ 2"	30 g „ 2"	7 ccm	
	25	7.8		1° 2.5° 18°	160	10'00	185 220 100	5°	8 g fällt durch	8 g fällt durch	20 ccm	
	25	7.8		1° 2.5° 18°	160	2'	185 200 —	5°	8 g 3 ccm 1"	20 g 3 ccm 4"	35 ccm	u 1 Std. auf E 35 ccm wieder und 2' nach chl
	25	7.8		1° 2.5° 18°	160	noch 2' im ganzen 4'	— — 180	5°	120 g „ 6"	120 g „ 6"	nichts	(1 Std. Eis
II.	22.5	7.6	5' bei 38° 2½ Std. auf Eis	1° 2.5° 19.5°	160	10'	200 245 215	5°	10 g 3 ccm 3"	20 g 3 ccm 3' 5"	15 ccm	
	22.5	7.6		1° 2.5° 19.5°	160	15'	200 245 200	5°	10 g „ 145"	20 g 3 ccm 6"	18 ccm	
	22.5	7.6		1° 2.5° 19.5°	160	5'	200 245 240	5°	50 g „ 12"	70 g „ 6"	2 ccm	
	22.5	7.6		1° 2.5° 19.5°	160	10'	200 245 215	5°	10 g „ 5"	20 g „ 4"	15 ccm	u. 1½ Std. a Eis 15 ccm noch 2' geschla
						noch 2' im ganzen 12'	190	5°	8 g „ 3"	20 g „ 3„	18 ccm	

schnell wie 15 Gramm, 40 Gramm fünfmal so schnell wie 20 Gramm, 50 Gramm sechsmal so schnell wie 20 Gramm. Wenn der leichteste Stempel von 8 Gramm in 2—3 Sekunden einsinkt, ist die Schlagsahne als schlecht, von 20 Gramm ab aufwärts als gut zu bezeichnen. Die Festigkeit der Schlagsahne wurde stets zweimal gemessen, und zwar einmal direkt nach dem Schlagen und dann nach Aufbewahrung des geschlagenen Rahms während einer Stunde in Eis, da die Sahne bekanntlich etwas nachdickt, besonders, wenn sich in der Zeit Flüssigkeit absetzt. Die Flüssigkeit, die sich nach einstündigem Stehen der geschlagenen Sahne gebildet hatte, wurde im Meßzylinder gemessen und so das Absetzen definiert. Während des Schlagens wurde in dem Emaillebecher minutenweise, unter Umständen noch öfter, das Volumen abgelesen. Mehrere mit demselben Rahm und unter gleichen Bedingungen angestellte Versuche zeigten, daß man am selben Tage aus demselben Rahm stets die gleichen Werte für alle zu bestimmenden Größen erhält, daß es also gleich ist, ob man den Rahm 2 oder 8 Stunden in Eis aufbewahrt, falls man ihn nur dann 5 Minuten auf 38 Grad bringt und immer 2½ Stunden auf Eis aufbewahrt. Weitere vorherige Aufbewahrung auf Eis gibt unter Umständen nicht die gleichen Werte.

Ausführliche tabellarische Belege hierfür sind der Raumersparnis wegen fortgelassen. Wichig ist ja nur die Tatsache, daß man jedenfalls bei kurzer Vorkühlung stets dieselben Werte für Steifheit, Volumenzunahme und Absetzen erhält, sofern man alle maßgebenden Faktoren konstant läßt, und daß man auf diese Weise in der Lage ist, durch Aenderung einer Vorbedingung den betreffenden Einfluß auf Festigkeit usw. festzustellen. Bei den hier angeführten Versuchen wurde am Anfang und am Ende jeder Versuchsreihe die betreffende Schlagsahne in der angegebenen normalen Weise geschlagen und die Versuche nur dann genommen, wenn diese beiden Proben bezüglich Festigkeit und Volumen durchaus gleich waren, also eine Veränderung in der Verteilung und Struktur des Fettes oder der Eiweißstoffe nicht inzwischen eingetreten war. Bestimmend für die Güte der Schlagsahne ist zunächst die Art der mechanischen Verarbeitung, d. h. die Dauer des Schlagens und die Tourenzahl. Dieser Einfluß geht deutlich aus der Tabelle 1 und 2 hervor, wobei ausdrücklich bemerkt sei, daß in den Tabellen immer nur 1 oder 2 Versuchsreihen aufgezeichnet sind, daß jedoch von allen derartigen Versuchen eine große Anzahl ausgeführt ist. In der ersten Tabelle ist außerdem vollständig alles aufgeschrieben, was beobachtet ist und auch die Bedingungen notiert, die für die ganze Reihe gleichbleibend sind. — Bei den späteren Tabellen sind der Raumersparnis halber nur die Unterschiede hervorgehoben.

Wir ersehen aus Tabelle 1, daß man, wenn der Rahm zu wenig geschlagen wird, eine sehr geringe Festigkeit und viel Absetzflüssigkeit erhält. Ein Ueberschlagen drückt ebenfalls successive die Festigkeit herab. Die Flüssigkeit nimmt im Laufe der Zeit ziemlich regelmäßig zu. Schlägt man zu kurze Zeit und schlägt dann den halbfertig geschlagenen Rahm nach Aufbewahrungszeit von ½ oder 1 Stunde in Eis noch einmal bis zur Optimalzeit, so ist das Ergebnis bezüglich der Festigkeit noch etwas günstiger, als bei einmaligem Schlagen bis zur Optimalzeit. Das Nachschlagen hat aber nur dann Zweck, wenn man bis zu dem günstigsten Zeitpunkt schlägt. Ist der Schlagrahm bereits überschlagen, so wird die Festigkeit durch ein Nachschlagen nur geringer, das Absetzen nur größer. Desgleichen möchte ich auf die Volumenzunahme der Schlagsahne durch Schlagen aufmerksam machen. Das Volumen steigt im Anfang sehr schnell bis zur höchsten Höhe an, um dann meistens ganz allmählich zu fallen. (Eine graphische Darstellung, welche dies veranschaulichen soll, traf leider zur Drucklegung nicht rechtzeitig ein. Schriftl.)

Der Rahm hat nach 2 bis 3 Minuten das größte Volumen, 220 ccm = 120 Prozen Zunahme erreicht und das Volumen nimmt bei weiterem Schlagen ständig ab, und in diesem Falle ist nach 10 Minuten langem Schlagen so gut wie keine Volumenzunahme mehr vorhanden. Die größte Festigkeit ist nicht erreicht, wenn das Volumen am größten ist, sondern am meisten, wenn es bereits wieder um 10 bis 20 ccm abgenommen hat.

Ebenso wichtig wie die Dauer des Schlagens ist die Tourenzah des Schlägers, d. h. die Geschwindigkeit, mit der der Rahm geschla gen ist.

Tabelle II. Einfluß der Tourenzahl.

1. Probe	2. Fettgehalt	3. Umdrehung. des Schlägers	4. Festigkeit nach dem Schlagen		5. Nach Aufbewahr der geschlag. Sahn während 1 Stund auf Eis	
			Gr.-Gewicht d. Meßstabes	Zeit des Einsink. für 3 cm Tiefe	a) Festigkeit	b) abge setzte Flüssigke
I.	26,0	120	8 g	³/₅ „	15 g 16"	32 ccı
	„	160	20 g	2³/₅ „	30 g 4,5"	10 ccı
	„	200	40 g	5 „	40 g 14"	nichts
II.	25,5	160	10 g	4 „	30 g 1³/₅"	20 ccı
	„	so schnell wie möglich	70 g	6 „	70 g 5"	nichts

Die Wirkung ist umso besser, je schneller geschlagen wird. E muß betont werden, daß es oftmals bei zu geringer Tourenzah nicht gelingt, eine befriedigende Festigkeit des Schlagrahms zu er halten, während derselbe Rahm bei entsprechend höherer Tourenzah sehr gut wird, auch bezüglich der Absetzflüssigkeit.

Hierbei muß ich noch auf die Qualität des Schlagrahms i Bezug auf das Aussehen aufmerksam machen. Als normal möcht ich eine Schlagsahne mit schönem, lackartigen Aussehen ansprechen Schlägt man jedoch die Sahne sehr schnell (mit einer zu große Tourenzahl), so wird man zwar einen genügend festen Schlagrahm und ebenfalls ein sehr großes Volumen, jedoch eine Sahne mit meh stumpfem, speckartigen Aussehen erhalten, die schaumiger geworde etwa dem Magermilchschaum ähnlich ist und nicht so vollmündig wi gute Schlagsahne schmeckt. Man beobachtet auch bei einer solche schaumigen Schlagsahne sehr bald ein Zusammenfallen. Die ein zelnen Bläschen zerplatzen zuerst an einer Seite, dann die gan obere Wandung, so daß nur ein feines Gerüst stehen bleibt, gan ähnlich wie beim Magermilchschaum.

Tabelle III. Das Reifen. (Nachkühlung).

1. Probe	2. Fettgehalt	3. Säuregrad in S. H.	4. Vorbehandlung vorm Schlagen	5. Festigkeit nac dem Schlagen	
I.	34,5	7,0	5' auf 38° erwärmt, dann 2½ Std. auf Eis	30 g	4"
	„	7,0	„ „ 4 Std. auf Eis	50 g	5"
	„	7,0	„ „ 6 Std. auf Eis	120 g	7"
	„	7,2	„ „ 24 Std. auf Eis	120 g	9"
	„	7,2	„ „ 48 Std. auf Eis	120 g	5"
II.	26,0	6,2	5' auf 38° erwärmt, dann 1½ Std. auf Eis	8 g	1"
	„	„	„ „ 2½ Std. auf Eis	8 g	1"
	„	„	„ „ 3½ Std. auf Eis	8 g	3"
	„	7,0	21 Std. auf Eis	15 g	3"

In Tabelle 3 ist der Einfluß der Dauer der Nachkühlung, di sogenannte Reifen, auf die Festigkeit aufgezeichnet. Der Rahm

5 Minuten lang auf 38 Gr. erhitzt und danach verschieden lange Zeit bei 3 Gr. aufbewahrt worden. Bei einer solchen Behandlung treten erhebliche Unterschiede bezüglich der Festigkeit und des Absetzens ein. Ein längeres Aufbewahren bei tiefer Temperatur wirkt günstig auf die Schlagfähigkeit der Sahne. Unbedingt notwendig ist es nicht. Es läßt sich auch schon nach einer 2½ stündigen Aufbewahrung auf Eis gute Schlagsahne gewinnen. Ja, ich möchte die Tatsache nicht verschweigen, daß es vorkommen kann, daß unter Umständen nach 24 stündigem ruhigen Stehen bei niederen Temperaturen die Schlagfähigkeit nicht abgenommen hat, dagegen dann zugenommen hat, wenn man die Sahne dann noch einmal vor dem Schlagen gut umrührt.

Die eigenartigen Erscheinungen beim Reifen sind wahrscheinlich auf das Fett und auf die Eiweißstoffe zurückzuführen. Bei längerer Aufbewahrungszeit tritt Häufchenbildung des Fettes, worauf ich noch zu sprechen komme, und vielleicht auch gewisse Strukturenbildung der Eiweißstoffe ein, wofür auch bei anderen kolloiden Lösungen, z. B. bei Gelaine bereits gemachte Erfahrungen sprechen. Die exakte Stütze für diese Ausnahme muß jedoch eine besondere, noch nicht beendete Arbeit ergeben. Ich erinnere nur noch daran, daß auch bei der Rahmeisfabrikation, bei der ja fast dieselben Bedingungen vorliegen, für das gute Gelingen der Schwellung, ein Reifen der Sahne von mindestens 24 Stunden verlangt wird, und diese Forderung ja auch von der Praxis bereits für Schlagsahne hier und da beachtet wird. Nunmehr können wir uns den Einflüssen zuwenden, die die einzelnen Bestandteile des Rahms, zunächst das Fett, auf die Schlagfähigkeit desselben ausüben. Mit sinkendem Fettgehalt nimmt die Schlagfähigkeit, wie ja bekannt ist, ab, die Volumenzunahme und die Absatzfähigkeit aber zu. Es bestätigt sich auch die Erfahrung, daß sich ein direkt der Zentrifuge entnommener Rahm besser schlagen läßt als ein mit Magermilch auf denselben Fettgehalt eingestellter Rahm, auch wenn beide Rahmproben aus derselben Mischmilch stammen. Diese Erfahrung gilt jedoch nur bis zu einer gewissen Tourenzahl. Rührt man schnell genug, so läßt sich auch mit Magermilch eingestellter Rahm, und zwar bis zu einem Fettgehalt von 21 Proz., wie an zahlreichen Versuchen ausprobiert ist, sehr gut so schlagen, daß sich keine Flüssigkeit absetzt. Desgleichen hat sich die Behauptung, daß sich Rahm aus ansaurer Milch gewonnen, nicht schlagen läßt, nicht bestätigt.

Weiter ist der Einfluß der Temperatur während des Schlagens genau untersucht worden. Es ist von vornherein anzunehmen, daß der Härtegrad des Fettes, der ja beim Buttern eine so ausschlaggebende Rolle spielt, auch für den Schlagrahm von maßgebender Bedeutung sein wird, und daß man ebenso wie dort zur Erreichung eines einwandfreien Produktes einen bestimmten Härtegrad des Fettes haben muß. Der Rahm war 24 Stunden eisgekühlt und dann 2½ Stunden lang auf die betreffende Temperatur 3,5 Gr., 7 Gr., 9 Gr., 11 Gr. und 13 Gr. gebracht worden. Je höher die Temperatur wird, desto dünner ist die Schlagsahne und desto größer die Gefahr des Abbutterns. Die Temperatur von 7 Gr. dürfte im Sommer die Mindestgrenze sein. Jedoch haben auch hier Versuche ergeben, daß bei Temperaturen dicht unterhalb der Butterungstemperatur, also bei etwa 10 Gr., durch sehr schnelles Schlagen der Temperaturfaktor ziemlich aufgehoben und eine brauchbare Schlagsahne erzielt werden kann. Gelegentlich einer Arbeit über den Härtegrad des Fettes ist von Herrn Prof. Rahn die eigentümliche Erscheinung beobachtet worden, daß Butterfett, je nachdem, ob man es langsam oder plötzlich (die Chemiker nennen es Abschrecken) abkühlt, einen ganz verschiedenen Härtegrad aufweist. So läßt z. B. sehr plötzlich abgekühles Fett eine Metallkugel, die man aus einer bestimmten Höhe auf dasselbe fallen läßt, direkt wieder zurückschnellen, benimmt sich also wie ein elastischer Körper und behält diese Eigenschaft längere Zeit bei, während langsam erstarrtes Fett dieselbe Kugel bis zu einer bestimmten Tiefe eindringen läßt. Es lag also die Vermutung nahe, daß das Fett ebenso wie in der Butter auch in dr Sahne verschiedene Modifikationen oder richtiger Strukturen annehmen und dadurch eine verschiedene Festigkeit beim Schlagen hervorrufen kann. Die Versuche ergaben jedoch, daß die Art der Abkühlung, ob sehr schnell oder langsam, keinen wesenlichen Einfluß ausübt.

Schließlich kommt für den Einfluß des Fettes noch die Fütterung in Frage. Es ist ja bekannt, daß im allgemeinen im Sommer bei Weidefütterung, also weichem Fett, sich die Sahne schlechter schlagen läßt, als im Winter bei Stallfütterung, also bei durchweg hartem Fett. Aus diesem Grunde wurde ein kurzer Fütterungsversuch unternommen, der aus Mangel an geeeigneten Tieren und an dem nötigen Gelde leider nur an zwei Kühen vorgenommen werden konnte, von denen die eine ganz weiches Fett debendes Futter — Seesamen, Sonnenblumen, Haferschrot, Kleeheu usw. —, die andere sehr hartes Fett gebendes Futter (Palmkern, Kokoskuchen, Rüben, Wiesenheu) erhielt. Ein besonders großer Unterschied zwischen der Sahne mit dem Fett mit niedrigem Erstarrungspunkt und derjenigen mit dem Fett mit hohem Erstarrungspunkt konnte nicht festgestellt werden. Dabei ist jedoch zu bemerken, daß ebenso wie die Milch auch die Sahne etwas von der Individualität der Tiere abhängig ist. Die Sahne von der einen Kuh hatte nach dem Schlagen die Festigkeit von 40 Gr. bei 3", die der zweiten Kuh eine Festigkeit von 70 Gr. bei 7" bei derselben Fütterung.

Doch müssen diese Versuche noch an einer größeren Anzahl von Tieren und speziell in Bezug auf die Wirkung einzelner Futtermittel wiederholt werden. Bei dieser Gelegenheit wurde gleich der Einfluß der Laktation der Kühe geprüft, da man ja hier und da auf dem Lande die Beobachtung gemacht haben will, daß Sahne von der Milch einer frischmelkenden Kuh sich sehr schlecht schlagen lassen soll. Ein Versuch, bei welchem Sahne von Mischmilch von je 4 altmelkenden, 4 frischmelkenden und in der Mitte der Lakation stehenden Kühen derselben Herde genommen wurde, bestätigte dies nicht. Im Gegenteil ließ sich die Sahne von der Milch der frischmelkenden Tiere etwas besser schlagen. Neben dem Fett kann der Zustand des Eiweißes eine große Rolle spielen; dieser ist vom Säuregrad abhängig. Die Erhöhung der Säure, die eine Quellung des Kaseins veranlaßt, bewirkt einen regelmäßigen Anstieg der Festigkeit und Verminderung der Absatzflüssigkeit, ganz gleich, ob natürlich oder durch Zusatz von Milchsäure gesäuert ist. Das aufgenommene Volumen Luft wird mit dem zunehmenden Säuregrad etwas kleiner. Uebersäuert man und stumpft man dann die Säure mit Soda ab, so hat es bei verhältnismäßig geringer Menge Soda keinen wesentlichen Einfluß. Man erhält dann, wie zu erwarten ist, für die Festigkeit den Wert, den man sowieso bei dem betreffenden Säuregrad erhalten würde. Bei größerer Menge Sodazusatz tritt eine Abschwächung in der Schlagfähigkeit und eine Verringerung der Luftaufnahme ein. Es dürfte am zweckmäßigsten sein, den Rahm auf 8 Gr. S.-H. zu bringen und dann zu pasteurisieren, damit er nicht nachsäuert, jedoch nur, wenn er bald verbraucht wird. Des weiteren wurden einige Handelsprodukte von Schlagsahne, wie sterilisierte, kondensierte Schlagsahne und einzelne Proben einer nach dem Buhmann-Verfahren hergestellten Schlagsahne, sowie verschiedene Zusätze zum Rahm ausprobiert, die zwar als Zusätze den Meiereien nach dem Nahrungsmittelgesetz verboten sind, deren Gebrauch jedoch den Hausfrauen erlaubt ist, und deren Wirkung auch aus theoretischem Interesse wichtig ist. Der sterile Schlagrahm in Büchsen, der hier untersucht wurde, ließ sich weder so noch in der angegebenen Verdünnung besonders gut schlagen und setzte sehr viel Flüssigkeit ab. Anders ist es mit dem Schlagrahm, der meines Wissens im letzten Jahre, bis jetzt von zwei Meiereien nach dem sogenannten Buhmann-Verfahren hergestellt wird. Mehrere Proben dieses Rahms wurden mir auf meine Bitte hin in liebenswürdiger Weise besorgt; sie waren zum Teil mit einem Tropfen Formalin halbar gemacht. Auffällig war, daß der Rahm bei einem Fettgehalt von 26 Prozent, wie er in der Praxis immerhin selten vorkommt, nie Flüssigkeit absetzte und sich stets gut schlagen ließ, wobei ich noch bemerken möchte, daß der geringe Formalinzusatz keinen Einfluß auf die Schlagfähigkeit hat, wie besondere Versuche ergaben. Jedenfalls hat der Rahm bei dem als Mindestmaß gesetzlich zulässigen Fettgehalt eine gute Schlagfähigkeit. Dies ist einmal dadurch erreicht, daß der Rahm einen günstigen Säuregrad hatte, nämlich 8—9 Gr. Das ist die Grenze, an der der Rahm noch keinen sauren Geschmack hat. Frischer Rahm hat gewöhnlich 5—7 Gr. S.-H. Zweitens war eine Klumpung und Häufchenbildung eingetreten, auf deren Bildung ich noch zu sprechen komme. Drittens waren — und das ist bedauerlich, zumal es gegen das Nahrungsmittelgesetz verstößt — erhebliche Zusätze an Gelatine vorhanden, wie die Untersuchung im hiesigen chemischen Institut ergeben hat. Es gibt ja besonders aus früheren Zeiten viele Hausmittelchen, die die Schlagfähigkeit erheblich erhöhen sollen, und unter allen möglichen Decknamen den Hausfrauen oder auch den Meiereien immer wieder für teures Geld angeboten werden. So sind z. B. Lacta und Consistin nichts anderes, als eine Lösung von Zuckerkalk, von der Consistin rund 9 Prozent, Lacta rund 52 Prozent enthält. Deshalb wurden noch verschiedene ähnliche Zusätze auf Beeinflussung der Schlagfähigkeit untersucht, wie $CaCl_2$-Zusatz, Zuckerkalk-Zusatz, reiner Zuckerzusatz vor und nach dem Schlagen, Gelatine, Albumin, Traganth und Saponinzusatz. Chlorcalzium wirkt nur in geringem Maße, von einem Zusatz von 0,15 Prozent absteigend auf die Festigkeit. Zusatz von 1 Prozent Zitronensäure, die die ja zum Teil bei amerikanischer Kondensmilch zur Vermeidung des Griesigwerdens zugegeben wird, hatte keinen Einfluß. Ein Zusatz von 10 Prozent Zucker vor dem Schlagen bewirkte eine kleine Erniedrigung der Festigkeit. Erfolgte der Zusatz nach dem Schlagen, so war er ohne Belang.

Dagegen kann nicht geleugnet werden, daß manche Substanzen, wie Zuckerkalk — soweit man nicht so viel zugibt, daß die Lösung alkalisch reagiert, denn dann ist es umgekehrt —, ferner Albumin, Traganth, Saponin, Gelatine zum mindesten das Absetzen von Flüssigkeit vermindern, wenn nicht verhindern können. Bei sehr schnellem Schlagen erreicht man jedoch, ob mit oder ohne Zusatz, dieselben Werte. Als Albuminzusatz wurde das im Vacuum bei niedriger Temperatur eingedampfte, käufliche Hühneralbumin genommen, aus dem bei 37 Gr. die entsprechende Lösung bereitet wurde. Gerade der Einfluß des Zusatzes von Albumin und die Tatsache, daß beim Sahneeis zur richtigen Bindung des Eises ein prozentischer Gehalt an fettfreier Trockenmasse von 7—12 Proz. nötig ist, legen den Gedanken nahe, daß man das Absetzen von Flüssigkeit durch Zusatz von Magermilchpulver verhindern könnte, indem man die fettfreie Trockenmasse der Sahne auf 7—12 Proz. erhöht. Zusätze von Magermilchpulver (Zerstäubungspulver, in wenig Wasser gelöst) von 1 bis 7 Gr., brachten jedoch nicht den gewünschten Erfolg; im Gegenteil tritt bei Zusatz von Magermilchpulver eher eine geringe Abnahme der Schlagfähigkeit ein. Dieses deckt sich vollkommen mit den wiederholt gefundenen Ergebnissen, daß kondensierte sterilisierte Schlagsahne keine bessere Schlagfähigkeit und sogar starkes Absetzen zeigte. Denn in der kondensierten sterilisierten Schlagsahne ist natürlich durch Verdampfen des Wassers der Gehalt an fettfreier Trockenmasse ein größerer — auch bei nachherigem Verdünnen mit Magermilch — als in gewöhnlicher Sahne mit demselben Fettgehalt. Zum Teil wurde auch gerade kondensierte Sahne zu den Versuchen

über den Einfluß der fettfreien Trockenmasse auf die Schlagfähigkeit verwandt. Die Untersuchung bezüglich des Einflusses der Eiweißkörper hatte somit ergeben, daß eine Säuregradserhöhung, d. h. Quellungsänderung des Kaseins und eine Erhöhung des Albumingehaltes, denn Hühneralbumin und Gelatine sind ja dem Milchalbumin in kolloid-chemischer Beziehung sehr ähnlich, günstig auf die Schlagfähigkeit, eine Erhöhung der fettfreien Trockenmasse aber, also auch eine Erhöhung der gesamten in der Milch vorhandenen Eiweißstoffe dagegen etwas ungünstig wirkte. Eine weitere große Reihe von Versuchen hatte den Zweck, den Einfluß des Pasteurisierens kennen zu lernen. Dabei zeigte sich, daß sowohl ein kurzes Erhitzen auf 85 Gr. wie ein ½ stündiges Erhitzen auf 63 Gr. ohne wesentlichen Einfluß auf die Schlagfähigkeit sind, sofern das Erhitzen im Laboratorium im gewöhnlichen Kochtopf unter vorsichtigem Umrühren vor sich ging. Die Ausfällung des Albumins übt also bei 85 Gr. keine entscheidende Wirkung aus. Anders war es aber zum Teil, wenn die Erhitzung in den in den praktischen Betrieben vorkommenden Maschinen ausgeführt wurde. Eine Erhitzung in dem Bergedorfer oder Ahlbornschen Dauererhitzer war wegen der kleinen Sahnemenge, die zur Verfügung stand, nicht möglich. Doch dürfte der Versuch kaum anders ausfallen, als die im Kochopf angestellten. Dafür spricht auch, daß auch beim Tödtschen Apparat, bei dem die Milch resp. die Sahne unter einem bestimmten Druck kurze Zeit auf höhere Temperatur, bei unseren Versuchen auf 90 Gr., aber ohne Durchwirbelung der Flüssigkeit erhitzt wird, und zwar so kurze Zeit, daß praktisch keine Albuminausfällung in Frage kommt, keine Aenderung in der Schlagfähigkeit erzielt wurde. Wurde der Rahm jedoch im hiesigen Betriebe in einem der üblichen Hochpasteure von der Bauart des Bergedorfer Eisenwerks, der Firma Ahlborn oder Jepsen usw. erhitzt, so war stets eine erhebliche Zunahme in der Schlagfähigkeit festzustellen. Eine Zunahme infolge einer Veränderung der Eiweißstoffe, des Kaseins und Albumins, kam nicht in Frage, denn bei dem Laboratoriumsversuch einer Erhitzung auf 85 Grad, bei dem ja auch der entsprechende Teil Albumin ebenfalls ausgefallen war, war kein Einfluß zu bemerken. Die erhöhte Schlagfähigkeit ist einer Veränderung des Fettes zuzuschreiben, die, wie eine frühere Arbeit aus dem physikalischen Institut ergeben hat, durch die Hochpasteurisierung stattgefunden hat. In dem rohen, dauerpasteurierten und im Kochtopf auf 85 Gr., desgl. im Tödtschen Apparat auf 90 Gr. erhitzten Rahms liegen die Fettkügelchen einzeln, mit einer feinen Eiweißhülle oder Absorptionsschicht von Eiweißstoffen umgeben, oder die Kügelchen bilden kleine Ketten, eben durch die Absorptionsschicht zusammengehalten. Im Hochpasteur dagegen ist durch schnelles, kräftiges Rühren eine Zusammenklumpung oder ein Zusammenfließen der Fettkügelchen, selbstverständlich nur zu mikroskopisch sichtbar großen Klumpen eingetreten. Der Rahm hat das erste Stadium des Butterns erreicht.

Infolge dieser Häufchenbildung der Klumpen kann man auch besonders im Winter in den Meiereien häufig auf dem hochpasteurisierten Rahm in dem Rahmreifer bereits kurze nach Einlaufen des Rahms große Butterklumpen, mitunter eine ganz feste Butterdecke auf der Oberfläche beobachten; wahrscheinlich infolge dieser Klumpenbildung kann auch eine im Hochpasteur pasteurisierte Milch unter Umständen gut aufrahmen, trotzdem in jedem Lehrbuch steht, daß der erhitzte Rahm sehr schlecht oder nicht aufrahmt. Das schlechte Aufrahmen stimmt nur, wenn keine Häufchen- oder Klumpenbildung eingetreten ist. Nur durch diese Klumpung kann man die bessere Schlagfähigkeit einer im Hochpasteur der jetzigen Bauart behandelten Schlagsahne gegenüber der entsprechenden rohen Sahne erklären. Durch zahlreiche Auszählungen und Messungen der Häufchen und Klumpen ist festgestellt worden, daß man bei Klumpung und starker Haufenbildung fast immer eine gute Schlagsahne erhält. Oft ist z. B. auch bei der Reifung und beim Sauerwerden die Fettverteilung ganz anders geworden und zum Teil erhebliche Häufchenbildung eingetreten, so daß ein Teil der vorhin erwähnten Wirkung der Reifung und Säuerung hierauf zurückzuführen ist.

Umgekehrt muß dann eine Zersplitterung der Fettkügelchen, wie sie beim Homogenisieren des Rahms eintritt, eine Erniedrigung der Schlagfähigkeit ergeben. In der Tat wurde durch mehrere Versuche festgestellt, daß sich der homogenisierte Rahm erheblich schlechter schlagen läßt, als der entsprechende rohe, und zwar um so schlechter, je höher der Druck beim Homogenisieren, je kleiner also die Fettkügelchen und je vollkommener das Homogenisieren war. Gerade bei diesem Beispiel möchte ich Sie noch einmal auf den Einfluß der Geschwindigkeit des Schlagens aufmerksam machen. Bei sehr schnellem Schlagen läßt sich auch ein homogenisierter Rahm bis zur selben Festigkeit schlagen, wie der entsprechende rohe. Wäre eine Klumpung, d. h. die Größe der Fettkügelchen allein maßgebend für die Schlagfähigkeit, so müßte man die Schlagfähigkeit der Sahne dadurch leicht erhöhen können, daß man die Sahne etwas anbuttert. Zu diesem Zweck wurden Vorversuche gemacht, in denen die Sahne mit einem Handbutterfaß mit verschiedener Füllung bei verschiedenen Temperaturen und verschiedener Tourenzahl 1 bis 5 Minuten bearbeitet wurde. In Tabelle 4 sind ein paar solcher Versuche beschrieben, und es ist deutlich ersichtlich, daß man durch eine Vorbutterung des Rahmes eine wesentlich höhere Festigkeit und geringere Absatzflüssigkeit erreichen kann. Es ist aber auch ersichtlich, daß man dies nicht immer erzielt, daß es z. B. bei der Tourenzahl eine untere und obere Grenze gibt, unterhalb resp. oberhalb derer, wo die Festigkeit sogar geringer wird, als bei rohem Rahm.

Dasselbe gilt für die Zeit des Butterns und für die Faßfüllung. Bezüglich der Temperatur scheinen nach den bisher angestellten Versuchen hohe Temperaturen etwa 75—80 Gr. und niedrige Temperaturen 10—12 Gr. bei den geprüften Tourenzahlen von 600 Toure[n] pro Minute am wirkungsvollsten zu sein.

Tabelle IV. Butterung.

1. Probe	2. Fettgehalt	3. Säuregrad i.S.-H.	4. Vorbehandlung vorm Schlagen	5. Festigkeit nach dem Schlagen	6. Nach Aufbewahrung der geschlag. Sahne währ. 1 Std. auf Eis a) Festigkeit	b) abgesetzte Flüssigk[eit]
I.			Im Kochtopf			
	24,0	6,0	1' auf 85° erhitzt, dann $2^1/_2$ Std. auf Eis aufbewahrt	20 g 9"	40 g $6^3/_5$"	12 ccm
	"	"	5' bei 85° bei 300, 500, 600 Touren gebuttert, dann $2^1/_2$ Std. auf Eis aufbewahrt	60 g 4"	70 g 5"	2 ccm
	"	"	5' bei 85° bei 800 Touren gebuttert, dann $2^1/_2$ Std. auf Eis	30 g 2"	40 g 14"	6 ccm
	"	"	5' bei 85° bei 1000 Touren gebuttert, dann $2^1/_2$ Std. auf Eis	30 g $1^4/_5$"	40 g 4"	7 ccm
II.	22,5	7,2	nicht gebuttert	20 g 3"	40 g 2"	15 ccm
	"	"	5' bei 85° bei 600 Touren gebuttert	30 g 4"	40 g 11"	7 ccm
III.	26,0	9,0	nicht gebuttert	20 g 4"	40 g 2"	11 ccm
	"	"	5' bei 85° bei 300 Touren gebuttert	15 g 2"	20 g 11"	nichts
	"	"	5' bei 85° bei 600 Touren gebuttert	50 g 8"	60 g 50"	nichts

Die Quintessenz dieser Vorversuche ist jedenfalls die, daß ma[n] durch Vorbutterung unter Umständen eine höhere Festigkeit errei[-] chen kann, daß aber auch die Verteilung des Fettes oder besser di[e] Zusammenballung der Fettkügelchen nicht allein ausschlaggebend is[t,] da bei zu großen Zusammenballungen die Festigkeit des Schlag[-] rahms wieder heruntergedrückt wird. Es spielt außer dem Fet[t] eben noch etwas anderes eine große Rolle, und das wird wahr[-] scheinlich die Eiweißanlagerung an die Fettkügelchen sein. Mag si[e] nun in Form einer Hülle eines besonderen Eiweißstoffes oder al[s] Konzentrationsanreicherung von Albumin an der Fettoberfläch[e] existieren, jedenfalls hat diese Absorptionsschicht bei der Häufchen[-] bildung und damit auch beim Aufrahmen, beim Buttern, und siche[r] auch beim Schlagrahm einen bedeutenden Einfluß. Leider wisse[n] wir bis jetzt überhaupt wenig über die Eiweißstoffe im allgemeinen und über die sogen. Hülle der Fettkügelchen wissen wir so gut wi[e] nichts. Am einfachsten kann man ihren Einfluß kennen lernen, in dem man sie künstlich vermehrt. Dies ist jedoch bis jetzt nur annä[-] hernd möglich. Van Dam und Sierks haben durch genaue Messun[-] gen gezeigt daß im Rahm mehr Eiweißstoff ist, als in der entspre[-] chenden Menge Magermilch, und zwar prozentual um so mehr, je fett[-] reicher der Rahm ist. Sie haben damit bewiesen, daß irgend ein[e] Anreicherung von Eiweißstoffen um die Fettkügelchen herum vor[-] handen ist. Des weiteren hat Rahn vor ca. 3 Jahren nachgewiesen, daß diese Anreicherung von Eiweiß eine Oberflächenspannungser[-] scheinung ist, daß sich nach der Gibbs-Thomsenschen Theorie das ober[-] flächenspannungserniedrigende Eiweiß um das Fett anreichern muß und daß diese Anreicherung hauptsächlich für die Aufrahmung de[r] Milch verantwortlich zu machen ist. Durch Verwendung anderer die Oberflächenspannung erniedrigender Stoffe, wie Traganth, Ge[-] latine, Gummiarabikum kann man diese Hülle zum Teil ersetzen. So kann eine in einem Kochtopf pasteurisierte, schlecht aufrahmend[e] Milch durch Zusatz von Traganth wieder zum schnellen Aufrahmen gebracht werden. Auf diese Fähigkeit, sich um die Oberfläche de[r] Fettkügelchen anzureichern und die einzelnen Kügelchen zusammen[-] zukleben, muß auch wohl der erhöhende Einfluß des Zusatzes vo[n] Gelatine, Traganth und Albumin auf die Festigkeit des Schlag[-] rahms zurückzuführen sein. Bis jetzt ist die Eiweißhülle in ihre[r] ursprünglichen Form um die Fettkügelchen noch nicht isoliert wor[-] den, aber man kann sie nach den Beobachtungen von van Dam un[d] Sierks dadurch anreichern, daß man die Milch natürlich aufrahmen läßt. Ein solcher Rahm soll mehr Hüllenstoff enthalten, als de[r] entsprechende zentrifugierte Rahm. Aus diesem Grunde wurde[n] bei zwei Versuchen von je 40 Liter Mischmilch 20 Liter mit de[r] Zentrifuge entrahmt, während 20 Liter bei tiefen Temperaturen natürlich aufrahmten. Die Festigkeit war in dem selbst aufgerahm[-] ten Schlagrahm nicht wesentlich erhöht, dagegen die Absetzflüssigkei[t] erheblich vermindert, doch müssen diese Befunde durch weitere Ver[-] suche bestätigt werden. Zum Schluß möchte ich noch bemerken, da[ß] mit dieser Arbeit das Schlagsahneproblem durchaus noch nicht gelö[st] ist. Gerade auf diesem Gebiete gibt es noch viele interessante un[d] wirtschaftlich außerordentlich lohnende Probleme. Zur vollkom[-] menen Erklärung ist es aber nötig, vorher die Theorie des Schaum[s] und der eng damit verbundenen Anreicherung des Eiweißes u[m] die Fettkügelchen zu klären.

Unterricht- und Versuchswesen

Milchwirtschaftliches Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin zu Oranienburg. Beginn der nächsten Lehrkurse am 2. März 1925. a) Unterkursus für Molkereilehrlinge als Abschluß der dreijährigen Lehrzeit, Dauer 1 Monat. b) Oberkursus für Molkereigehilfen, Dauer 4 Monate. Fachleute mit 7 jähriger praktischer Tätigkeit im Molkereigewerbe können mit Abschluß des Lehrganges das Molkereibetriebsleiterzeugnis erwerben. J. V.: Staege.

Fortbildungskursus in Hannover. Am 3. und 4. März d. J. findet im Verwaltungsgebäude der Landwirtschaftskammer in Hannover, Leopoldstr. 12—13, ein Fortbildungskursus für Molkereibesitzer und Molkereibetriebsleiter statt. Die Teilnehmer haben eine Gebühr von 10,— Mark zu entrichten, die entweder vorher an die Landwirtschaftskammer eingesandt oder vor Beginn des Kursus am 3. März entrichtet werden kann. Anmeldungen zur Teilnahme werden möglichst bald erbeten. Eine Übersicht über die Vorträge ist von der Landwirtschaftskammer erhältlich.

Prüfung von Molkereilehrlingen in Westfalen. Die diesjährige Frühjahrsprüfung der Molkereilehrlinge findet am 30. und 31. März statt. Vorbildung für die Prüfung ist die Ableistung einer dreijährigen Praxis in einer von der Landwirtschaftskammer anerkannten Lehrmolkerei. Die Anmeldung zur Prüfung muß von den Lehrlingen bis spätestens zum 20. Februar schriftlich bei der Landwirtschaftskammer in Münster, Schorlemerstraße 6 oder bei dem Meiereiverbande zu Münster, Hammerstraße 26 erfolgen und sind dem Gesuche um Zulassung folgende Nachweise beizufügen.

1. ein selbstgeschriebener Lebenslauf,
2. eine kurze Beschreibung der Lehrmolkerei,
3. der Nachweis einer mindestens dreijährigen Praxis,
4. ein von dem Lehrherrn ausgestelltes Führungszeugnis.

Mit der Anmeldung sind gleichzeitig 10,— ℳ Prüfungsgebühren an die Hauptkasse der Landwirtschaftskammer einzusenden oder auf das Postscheck-Konto Hannover 76 535 zu überweisen. Den Gesuchen um Zulassung sind keine Geldbeträge beizulegen.

Über Zulassung und Ort der Prüfung erhalten die Lehrlinge besondere Nachricht.

Die Grundsätze für die Prüfung von Molkereilehrlingen können unentgeltlich gegen Einsendung von 10 Pfg. für Porto von der Landwirtschaftskammer bezogen werden.

Molkereischule Braunschweig. Am Freitag, den 30. Januar fand an der staatlich anerkannten Molkereischule in Braunschweig im Beisein des Herrn Studienrat Jost aus Helmstedt als Staatskommissar, sowie der Herren Molkereibesitzer Glock in Gr. Steinum und Gralle in Neubrück als Beisitzer, die Abgangsprüfung von 15 Schülern im Alter von 19 bis 28 Jahren statt. Nach Begrüßung der genannten Herren und des Lehrerkollegiums durch den Inhaber der Molkereischule, Herrn J. Krause, begann die mündliche Prüfung durch Herrn Molkereifachlehrer Fr. Seemann; es folgten dann weitere Prüfungen durch die Herren Oberingenieur Poley, Dr. von Morgenstern, Verbandssekretär Reißig und Bürgerschullehrer Kunkel.

Die schriftlichen Klassenarbeiten sowie die Ausarbeitungen der kaufmännischen, technischen und amerikanischen Buchführung lagen zur Einsichtnahme für die Prüfungskommission bereit. Nach Beendigung der Prüfung sprach sich Herr Studienrat Jost in anerkennender Weise über die guten Leistungen der Schule und der Schüler aus, während Herr Glock die Schüler ermahnte, die an der Schule erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten zur Ehre des Standes und zum Wohle der Allgemeinheit in die Praxis umzusetzen. In einer der Prüfung folgenden Konferenz wurde 10 Schülern die Befähigung zum Betriebsleiter, den übrigen die Befähigung als Gehilfen in gehobener Stellung bezw. Gehilfe zuerkannt. Der neue Kursus, an dem noch einige Herren teilnehmen können, hat am 6. Februar mit 14 Teilnehmern begonnen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Butterprüfung und Käseschau, Erfurt. Zu dem in unserer Nr. 11 veröffentlichten Programm ist noch nachzutragen, daß Herr Landesökonomierat Dr. Teichert von der Milchwirtschaftl. Lehr- und Forschungs-Anstalt Wangen i. Allgäu, den Vortrag über: „Die Anwendung der Reinkulturen bei der Butter- und Käsebereitung und andere das Käsereigewerbe berührende technische Fragen“, übernommen hat. Auf die weitere Tagesordnung der geplanten Bezirksversammlung der Molkereien des Regierungsbezirks Erfurt und des Freistaates Thüringen werden wir noch zurückkommen.

Gesamtausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt. J. A.: A. Kirsten.

Rundschau

Die Entwicklung des Molkereigenossenschaftswesens im Jahre 1924. Hierüber wurde in der letzten Sitzung des Sonderausschusses der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften nach der „Genossenschaftspresse“ folgendes berichtet:

Im allgemeinen lauteten die Berichte aus den verschiedenen Verbandsbezirken günstig. Nach Aufhebung der Zwangswirtschaft sind die Molkereien vielfach wieder im Aufblühen begriffen. Im einzelnen wurde etwa folgendes ausgeführt: In Ostpreußen ist die Versorgung der großen Städte sichergestellt. Pommern hat im Zeichen der Wertbeständigkeit und der Kreditnot wieder einen Aufschwung zu verzeichnen. Die gesamte Einlieferung von Milch bei den Molkereigenossenschaften beträgt bereits wieder 75 Proz. dessen, was 1914 eingeliefert worden ist. Die Anfuhr der Milch mit Lastkraftwagen gewinnt an Bedeutung. Für den Versand von Milch in die Städte besteht gegenwärtig eine gute Konjunktur. Es wurde vom Vertreter der Provinz Pommern Wert darauf gelegt, daß bei dem Handelsvertrag mit Frankreich die Interessen der deutschen Weichkäseindustrie wahrgenommen werden. In Brandenburg besteht gegenwärtig ein großes Interesse für Molkereigenossenschaften. Allerdings wird bei Molkereien, die nahe an Berlin liegen, von Milchhändlern der Versuch gemacht, die Milch nach Berlin zu ziehen. Auch in Posen-Westpreußen, das bisher nur eine geringe Anzahl von Molkereien besaß, ist ein Interesse für Neugründungen vorhanden. Ebenso hat in Schlesien die Milcherzeugung und der Zuwachs an neu gegrün-



deten Molkereigenossenschaften zugenommen. Teilweise ist der Milchversand nach Berlin aufgenommen worden. In der Provinz Sachsen macht sich an einzelnen Orten das Bestreben geltend, sich von alten Molkereien frei zu machen und eine Molkerei am eigenen Orte zu errichten. Es besteht in Sachsen der Plan, einen Butterverkaufsverband zu errichten. Hannover berichtet von einer Flucht vieler Mitglieder aus den Genossenschaften. Zahlreiche Molkereien müssen jetzt Reparaturen vornehmen und können darum nur eine geringe Auszahlung für Milch leisten. Neben bestehenden Molkereigenossenschaften lassen sich oft frühere Betriebsleiter nieder, kaufen die Milch auf, liefern sie an die Großstädte und zahlen mehr als die Genossenschaften. Ein günstiger Erfolg wurde im Oktober v. Js. mit einer Butter- und Käseausstellung erzielt. Westfalen hat durch die Industriestädte ein sehr gutes Absatzgebiet. Teilweise haben die Molkereien unter der Konkurrenz der Milchhändler und der Milchhöfe zu leiden. Im östlichen Teil des Bezirks sind sämtliche Genossenschaften verschwunden. Auch in Westfalen wird vielfach die Erfahrung gemacht, daß die Landwirte die Lieferung einstellen und zu eigener Verarbeitung übergehen. Die Rheinprovinz hat bisher unter der Besetzung, besonders unter dem darniederliegenden Bahnverkehr, gelitten. Fast alle Molkereien, die auf Verarbeitung eingestellt waren, haben sich auf Milchlieferung umgestellt. Augenblicklich besteht ein Kampf um die Preise. Im Freistaat Sachsen bestehen insofern eigenartige Verhältnisse, als dort bis zum Dezember 1923 Höchstpreise galten, welche die Milchwirtschaft ruiniert haben. Nach Aufhebung der Höchstpreise ist reichlich Milch vorhanden. Trotz der schwierigen Verhältnisse sind keine Genossenschaftsmolkereien eingegangen. Auch Württemberg mit seinen rund 450 Molkereigenossenschaften hatte unter der öffentlichen Bewirtschaftung zu leiden. Schwierigkeiten bereitet auch das „Handzentrifugenunwesen". Gegenwärtig steht das Molkereigenossenschaftswesen in Württemberg wieder im Zeichen des Aufbaues, zum Teil ist der Vorkriegszustand schon wieder erreicht. Allerdings macht sich die Konkurrenz der Schweiz durch reichliche Einfuhr, insbesondere von Hartkäse, bemerkbar. Es ist dem Verband gelungen, in diesem Jahre eine Landesbutterschau durchzuführen. Die Verhältnisse in Baden sind dadurch gekennzeichnet, daß bald Milchschwemme, bald Mangel an Milch herrscht. Durch Teilnahme an der Städtischen Milchversorgungs-G. m. b. H. hat der Verband Einfluß auf die Gestaltung des Milchpreises gewonnen. Nach schwedischem Muster sind Milchkontrollvereine eingerichtet worden, die zu einer wesentlichen Steigerung der Produktion geführt haben. Hessen ist durch Besatzungseinflüsse behindert gewesen, dennoch ist kein Verlust von Molkereigenossenschaften zu verzeichnen. In Mecklenburg hat die Inflationszeit viel Schaden gebracht. Viele Molkereien sind verpachtet worden. Mecklenburg ist auch von der Konkurrenz des Auslandes bedroht. Um die Qualität zu verbessern, sind Butterprüfungen und Buttermarken eingeführt worden. In Oldenburg haben sich die Molkereigenossenschaften in ihrem Bestand gehalten. Mehr und mehr gehen die Molkereien auch zur Herstellung von Käse und Molkentrockenfutter über.

Die Tieranmeldungen für die Stuttgarter Wanderausstellung. Das Großvieh ist nach dem gegenwärtigen Stande für die Stuttgarter Wanderausstellung (18. bis 23. Juni) in einem Umfange angemeldet worden, der auch den weitgehendsten Erwartungen entsprochen hat. Die Beschickungsziffern der vorjährigen Hamburger Wanderausstellung sind teilweise bereits übertroffen, die der Stuttgarter Wanderausstellung von 1908 fast überall stark überholt worden. An Pferden sind 330 gemeldet worden (gegenüber 1908: 309), darunter Warmblut fast aller Klassen, Rheinisch deutsches Kaltblut, Schleswiger und Noriker. Die Rinderanmeldung ist mit 850 gemeldeten Tieren dem Jahre 1908 um 200 voraus und übertrifft die Hamburger Ausstellung um mehr als 300 Tiere. Hier fehlt auch das Tieflandrind nicht, sondern ist mit 190 Vertretern genau doppelt so stark angemeldet wie 1908.

Milcheinfuhr aus Holland. Seit einiger Zeit ist die Einfuhr von holländischer Milch aus veterinär-polizeilichen Gründen gesperrt. Soweit jedoch der Bedarf an frischer Milch in den Großstädten und Industriegemeinden aus den inländischen Milchanlieferungen noch nicht gedeckt werden kann, hat der Minister vorläufig noch ein auf diesen Bedarf beschränktes Kontingent von holländischer Milch zur Einfuhr über bestimmten Grenzstationen unter strenger veterinär-polizeilicher Kontrolle zugelassen. Im Interesse der heimischen Landwirtschaft, insbesondere der Gesunderhaltung unserer heimischen Milchviehbestände —, der Vorbedingung für die Aufrechterhaltung und Fortentwicklung der heimischen Milchwirtschaft — und damit auch im Interesse der verbrauchenden Bevölkerung ist es jedenfalls geboten, diese kontingentierte Einfuhr sobald als möglich ganz entbehrlich zu machen. Nach der in letzter Zeit stark gestiegenen Erzeugung und den ganz erheblich vermehrten Milchanlieferungen an Molkereien dürfte das schon jetzt möglich sein, wenn alle beteiligten Landwirte und Molkereien ihre Ablieferungen in die Städte und Industriegemeinden soweit als irgend möglich zu steigern suchen, namentlich aber jede Mehrerzeugung bezw. Mehranlieferung den städtischen Abnehmern (Händlern, Molkereien, Milchversorgungs-Gesellschaften usw. restlos anbieten. Sollten solche Angebote — auch von neuen Lieferanten — hier und da etwa nicht angenommen, Mehrlieferungen abgelehnt oder überhaupt irgend welche Schwierigkeiten wegen der Abnahme inländischer Milch gemacht werden, so wolle man dies unverzüglich dem zuständigen städtischen Lebensmittelamt anzeigen und gleichzeitig der Landwirtschaftskammer kurze Mitteilung zugehen lassen.

Selbstverständlich muß die inländische Milch in guter, einwandfreier Beschaffenheit (sauber gewonnen und gut gekühlt bezw. molkereimäßig behandelt) angeboten und angeliefert werden, ebenso selbstverständlich darf aber auch inländische Milch nicht zurückgewiesen und dafür holländische eingeführt werden.

Dienstjubiläum. Am 1. Februar feierte Herr Molkereidirektor Kohr sein 25 jähriges Dienstjubiläum im Dienste der Molkereigenossenschaft Selfkant in der Rheinprovinz. Zu einer Festfeier hatten sich die Vorsitzenden des Vorstandes und des Aufsichtsrates, sowie die Mitglieder des Aachener Molkereizweckverbandes eingefunden. Dem Jubilar gingen zahlreiche Glückwünsche zu. Für den Vorstand und Aufsichtsrat überbrachte Herr Kelleners dem Jubilar die herzlichsten Wünsche und in Würdigung der Verdienste um die Genossenschaft überreichte derselbe ein prachtvolles Geschenk. Namens des Zweckverbandes sprach Herr Direktor Hansen-Erkelenz in einer sehr sinnreichen Ansprache die Wünsche seiner heimischen Kollegen aus, im Anschluß daran dem Jubilar ein praktisches Geschenk überreichend. Im Auftrage des Verbandes deutscher Molkereifachleute, „Verein Rheinland", übermittelte Herr Kollege Geiser-Heinsberg die

Verbandswünsche und überreichte dem Jubilar ein Ehrendiplom des Verbandes. Eine weitere Ehrenurkunde übersandte der rheinische landwirtschaftliche Genossenschaftsverband.

Der Ausklang der Feier gipfelte bei allen in dem Wunsche, daß Herrn Kohr noch weitere lange Wirkungstätigkeit in dem ihm liebgewonnenen Selfkant beschieden sein möge.

Butter- und Käseprüfung in Stettin. Am 2. Februar fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer statt.

Von den 21 eingesandten Butterproben waren 17 gesalzen und 4 ungesalzen. Es erhielten:

7 Proben	hochfein	= 33,33 Proz.	90,48 Proz.
3 „	fein bis hochfein	= 14,29 „	
3 „	fein	= 14,29 „	
6 „	gut	= 28,57 „	
2 „	fehlerhaft	= 9,52 „	
Sa.: 21 Proben		Sa.: 100,00 Prozent	

Es sind mithin 90,48 Prozent aller eingesandten Proben „gut" und „besser als gut" beurteilt worden. An Mängeln machten sich bemerkbar: alter Geruch und Geschmack, überarbeitetes Gefüge, harte und krümelige Beschaffenheit, milchige Lake und Wasserlässigkeit.

An Käseproben waren vertreten: Tilsiter, Romadur und Camembert. Von den 3 eingesandten Käseproben wurden 2 als „hochfein", eine als „fein" begutachtet. Die genaue Angabe der erreichten Punktzahl, der etwaigen Bemängelungen usw. wird den Einsendern stets besonders mitgeteilt.

Die nächste Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer findet am 2. März 1925 statt. Zur Butterprüfung ist ein Pfund Butter an die Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin, Turnerstraße 68—70, und zwar durch die Post und spätestens am 21. Febr. abzusenden. Die zur Prüfung abgesandte Käsemenge darf nicht unter 1 Pfund betragen. Die Käseproben müssen spätestens am 28. Februar in den Besitz der Stettiner Molkereigesellschaft gelangen. Die Paketabschnitte müssen die Absenderadresse, den Namen des Betriebsleiters und die Bemerkung enthalten: „Für die Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer bestimmt."

Diejenigen Molkereien, die die Ausstellung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Stuttgart (16. bis 21. Juni 1925) mit Butter oder Käse zu beschicken beabsichtigen, seien darauf aufmerksam gemacht, daß die Annahme von Anmeldungen am 15. Februar 1925 geschlossen wird. Anmeldescheine und Ausstellungsbedingungen sind rechtzeitig von der Hauptstelle der Deutsch. Landwirtschaftsgesellschaft in Berlin SW. 11, Dessauerstraße 14, anzufordern.

Woher bezieht Berlin die Milch? Die Bezugsquellen der Großstädte für Milch müssen wegen der Leichtverderblichkeit der Milch nahe an der Großstadt liegen. Berlin bezieht seine Milch 20 bis 80 Kilometer in der Peripherie und zwar zu 72 Prozent wird die Milch jede Nacht durch die Bahn herangebracht, aber auch bis zu 100 Kilometer erstrecken sich die Milchsaugarme Berlins, ja sogar 360 Kilometer fährt Milch aus Hinterpommern nach Berlin. Woher stammt die Berliner Milch? Die größten Produktionsgebiete sind die Wiesenflächen Westhavellands, dann einige Gebiete im Norden (Eberswalde, Barnimer Platte, Mecklenburg), der Osten und Süden liefern dagegen nur wenig Milch. Im Umkreise von 20 Kilometer von der Stadtgrenze erhält Berlin überhaupt noch nicht ein Prozent seines Milchverbrauchs und im Weichbilde selbst spielt die eigene Produktion keine Rolle mehr. Die meiste Milch (51 Prozent) kommt aus dem Gebiet nordwestlich von Berlin bis zur Elbe, der Nordosten liefert 12 Prozent, der Norden 9 Prozent, der Südwesten 10 Prozent, der Süden 5 Prozent, der Osten 3 Prozent, der Rest kommt von weiter her, meist aus Pommern und aus den Gebieten über 120 Kilometer Entfernung.

Schmutzproben von Milch. Wie das landwirtschaftliche Wochenblatt für Schleswig-Holstein mitteilt, beschloß die freie Meiereigenossenschaft Steinfeld in Angeln, am 28. Januar, nach einem Vortrag des Käsereiinstruktors Kneuttinger, Kiel, über die Butter- und Käsekontrolle der Landwirtschaftskammer jeden Monat Schmutzprobe von der Milch sämtlicher Lieferanten zu nehmen. Mit der Durchführung dieser Schmutzprobe wurden 3 Herren aus der Genossenschaft betraut. Das Ergebnis dieser Prüfungen soll dem einzelnen Landwirt in der Weise mitgeteilt werden, daß er einen Zettel erhält, der je nach dem Grade der Reinlichkeit seiner Milch verschiedene Farbe haben soll; so soll beispielsweise für sehr schmutzige Proben ein blauer Zettel ausgegeben werden. Außerdem sollen auf diesen Zetteln auch noch sonstige Fehler der Milch vermerkt werden. Die zur Schmutzprüfung verwendeten Wattescheiben sollen aufbewahrt und evtl. bei Versammlungen zur Einsichtnahme vorgelegt werden.

Allgäuer Käsebezeichnungen. In der Hauptausschußsitzung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, e. V., berichtete Käsereibesitzer Riedle von Talhofen über die Notwendigkeit der ständigen Betriebskontrolle durch die Sennerei-Inspektoren der Milchwirtschaftlichen Untersuchungsanstalt in den Sennereien. Auf Antrag Dr. Ritts faßte der Hauptausschuß den Beschluß verschiedenen Anregungen Folge leistend, in Zukunft „Romadur" und „Emmentaler" in der angeführten Art zu schreiben. Reg.-Rat Pirner erachtete es als notwendig, die Bezeichnungen „Limburger" und „Romadour" überhaupt fallen zu lassen, weil sie von Produzenten anderer Gegenden für minderwertige Ware ebenfalls benutzt werden und dadurch die Allgäuer Ware in ihrem Ansehen nicht unerheblich herabgewürdigt wird. Der Referent gab der Versammlung die Anregung, daß es dringend notwendig wäre, darüber nachzudenken, welche besonderen Eigennamen den Allgäuer Produkten gegeben werden können.

Ausland.

Milchwirtschaftliche Ausstellung in Wien. Anläßlich der achten Wiener internationalen Frühjahrsmesse veranstaltet der Milchwirtschaftliche Verein für Österreich vom 8. bis 14. März eine milchwirtschaftliche Ausstellung in Wien. In der Käse- und Butterschau werden nur inländische Produkte zugelassen, während in der milchwirtschaftlichen Messe Butter, Käse und andere Milcherzeugnisse irgend welcher Herkunft ausgestellt werden können. Die Messeabteilung umfaßt ferner noch Abteilungen und Molkereieinrichtungen und Hilfsstoffe, Unterrichtswesen und Literatur. Näheres ist zu erfahren durch den österreichischen milchwirtschaftlichen Verein, Wien 18, Hochschulstraße 17.

Finnlands Butter- und Käseexport. Finnland exportierte an Butter:

	im Jahre 1923 Fässer	im Jahre 1924 Fässer	Proz.
Nach England	116 986	134 971	84,7
„ Deutschland	1 869	22 978	14,4
„ Dänemark	3 615	1 456	0,9
„ anderen Ländern	2 204	—	
Totalexport Fässer	124 674	159 405	

Der Export liegt vorzugsweise in den Händen der „Valio“, des Zentralverbandes der finnischen Molkereigenossenschaften in Helsingfors. Derselbe hatte in Finnland selbst und nach dem Auslande folgenden Umsatz:

	im Jahre 1923	im Jahre 1924	Zunahme	
Butter	172 364 Fässer	195 303 Fässer	22 939 Fässer	13,3 %
Emmentaler	12 400 Laibe	23 120 Laibe	10 720 Liter	83,7 %
Milch	32 959 096 Liter	36 173 644 Liter	3 214 518 Ltr.	9.77 %

Bemerkenswert ist die Ausfuhr von Emmentaler Käse, welche sich im Jahre 1924 gegenüber dem Vorjahre fast verdoppelt hat. So gewinnt Finnland in der Versorgung Deutschlands mit Milcherzeugnissen immer mehr an Bedeutung

Aus der kanadischen Molkereiindustrie. Aus Ottawa schreibt man uns: „Seit dem letzten Frühling hat sich in der Lage der kanadischen Milchwirtschaft eine bemerkenswerte Besserung vollzogen. Im April v. Js. waren die Verhältnisse so ungünstig, daß man allgemein Ruin prophezeite, da die Preise für Molkereiprodukte ganz unlohnend waren und die ungünstigen Witterungsverhältnisse die Produktion stark zu beeinträchtigen drohten. Der anhaltende Regen kam jedoch den Weiden sehr zu Gute, und die Produktion von Butter, wie Rahm und Käse nahm einen bedeutenden Aufschwung, während gleichzeitig, und zwar zu jedermanns Erstaunen, die Preise langsam aber beständig anzogen. Die Butterausfuhr aus dem Hafen von Montreal (der den wichtigsten Ausgangspunkt für den Export kanadischer Molkereierzeugnisse bildet) stellte sich in der Zeit vom 1. Mai bis Mitte November v. Js. auf 181 357 Kolli mehr als im gleichen Zeitraum des vergangenen Jahres, und von Käse führte Montreal 12 320 Kisten mehr aus als in der entsprechenden Periode von 1923. Wiewohl Montreal nach wie vor den wichtigsten Exporthafen für Butter und Käse bildet, verschiffen die Milch- und Butterproduzenten der Provinz Alberta, die in neuerer Zeit unter der Leitung bedeutender Sachverständiger eine größere Einheitlichkeit der Qualität erzielt haben als die Farmer im Osten, jetzt wachsende Mengen durch den Panamakanal, um Verwechselungen mit den untergeordneten Produkten des Ostens zu verhüten. Die Hoffnungen der kanadischen Farmer auf eine Herabsetzung des hohen amerikanischen Schutzzolles auf Molkereierzeugnisse wurden durch das Resultat der Präsidentenwahl endgültig zertrümmert, denn die Republikaner verdanken der „großen Majorität der Farmerbevölkerung in den Oststaaten sehr kräftige Unterstützung, und sie können daher kaum wagen, diesen den Schutz zu entziehen, der ihnen der hohe Zolltarif gewährt. Kanada wird daher gezwungen sein, auf dem englischen Markt Absatz für die Hauptmenge seines Überschusses zu suchen.

Trad.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Butterhandlung zu den drei Glocken, G. m. b. H. in Leipzig. Zum Geschäftsführer ist der Kaufmann Otto Mende in Leipzig bestellt.

Butter-Handels-Gesellschaft m. b. H., Essen, Zweigniederlassung in Lamspringe. Die Zweigniederlassung in Lamspringe ist erloschen.

Fränkische Butterzenrale Brettheim, Inhaber August Schmetzer in Brettheim. In das Geschäft ist der Sohn August Schmetzer, Kaufmann in Brettheim, als Gesellschafter eingetreten. Offene Handelsgesellschaft seit 1. Januar 1925. Gesellschafter: August Schmetzer sen. und August Schmetzer jun., Kaufleute in Brettheim.

„Oggeda“, Butter-, Margarine- und Käse-Großhandlung, Otto Gaede in Leipzig. Otto Martin Johannes Gaede ist als Inhaber ausgeschieden. Marie verehel. Gaede, geb. Casparek in Leipzig ist Inhaberin.

Nordische Butterhandelsgesellschaft m. b. H. in Flensburg. Geschäftsführer sind die Kaufleute Ernst Hübsch und Peter Max Claussen in Flensburg. Jeder Geschäftsführer ist allein zur Vertretung der Gesellschaft befugt. Gesellschaftsvertrag vom 2. Dezember 1924.

Dampfmolkerei Laer, Laer. Das Stammkapital ist ermäßigt auf 20 000 Reichsmark.

Milchhändlergenossenschaft für Bochum, e. G. m. b. H., Bochum. Die Firma ist geändert worden in „Milchhändlervereinigung, e. G. m. b. H.“, Bochum. Der Gegenstand des Unternehmens ist geändert worden: Gegenstand des Unternehmens ist der Handel mit Milch und Meierei- (Molkerei-) erzeugnissen, der gemeinschaftliche Einkauf von Lebens- und Futtermitteln für den Wirtschaftsbedarf der Mitglieder usw.

Aachener Milchversorgung, G. m. b. H., in Aachen. Geschäftsführer: Hubert Jennes, städt. Güterdirektor, Aachen ,und Wilhelm Benker, Büro-Inspektor, Aachen, stellvertretender Geschäftsführer. Der Gesellschaftsvertrag ist am 3. September 1924 errichtet.

Märkische Käserei, G. m. b. H., Berlin. Oktavius Fischer und Otto Neumann sind nicht mehr Geschäftsführer. Kaufmann Carl Mendelsohn in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

Sanitätsmolkerei Wilhelm Reinarz, G. m. b. H., Düsseldorf, Heerdter Hof 20. Gegenstand des Unternehmens: Die Herstellung und der Vertrieb von Molkerei- und landwirtschaftlichen Produkten aller Art und verwandten Artikeln. Stammkapital: 5000 Reichsmark. Geschäftsführer: Hermann Stein, Molkereipächter in Düsseldorf-Heerdt.

Gervais-Käserei Arnold Beckers, Kempen, Rhein. Die Firma ist erloschen.

Niederschlesische Käsefabrik G. m. b. H., Liegnitz. Das Stammkapital ist auf 60 000 Reichsmark festgestellt.

Sahne-Vertriebsgesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb von Schlagsahne und Molkereiprodukten. Stammkapital: 5000 Reichsmark. Geschäftsführer: Frau Elise Schmidt, geborene Fülter, in Berlin.

Berliner Milchkur-Anstalt L. Cohen, Berlin. Jetziger Inhaber: Kaufmann Hermann Spekowsky, Berlin. Der Übergang der in dem Betrieb des Geschäfts begründeten Forderungen und Verbindlichkeiten ist

bei dem Erwerb des Geschäfts durch Hermann Spekowsky ausgeschlossen. Die Prokuren der Adele Ascher, geb. Cohen, und des Kurt Ascher sind erloschen.

Milchversorgung Beuthen, O.-S., Carl Rosumek in Beuthen, O.-S. Inhaber der Molkereibesitzer Carl Rosumek in Beuthen, O.-S.

Milchversorgung Köln, G. m. b. H., Köln. Gottfried Weiler ist als Geschäftsführer abberufen. Ernst Zander, Stadtinspektor, Köln, ist zum Geschäftsführer bestellt.

Central-Molkerei G. m. b. H. zu Telgte. Heinrich Kuhlmann zu Telgte-Schwienhorst ist als Geschäftsführer ausgeschieden und Wilhelm Renger alleiniger Geschäftsführer.

August Hasemann, Friedewalde. Inhaber der Molkereibesitzer Aug. Hasemann in Friedewalde Nr. 5. Akt.-Ges. Minden. Molkerei u. Mühle.

Käsereivereinigung, e. G. m. b. H., Lamspringe. Gegenstand des Unternehmens: Förderung des Erwerbs und der Wirtschaft der Mitglieder durch gemeinsamen Einkauf der zum Betrieb der Käserei erforderlichen Rohstoffe.

Dampfmolkerei Könnern a. d. S., e. G. m. b. H. Die Haftsumme ist auf 600 Reichsmark umgestellt.

Camembertfabrik Hubertusburg Meseritz, G. m. b. H., in Meseritz. Zweigniederlassung in Rothenburg, O.-L. Die Firma ist geändert in: Molkerei und Camembert-Fabrik Hubertusburg, Meseritz, G. m. b. H., Zweigniederlassung in Rothenburg O.-L.

Molkerei Badbergen, Wilhelm Idelberger, in Grothe. Inhaber: Molkereibesitzer Wilhelm Idelberger in Solingen. Dem Kaufmann Wilhelm Idelberger jun. in Solingen, dem Molkereidirektor Georg Lüdeling in Grothe und dem Molkereiverwalter Georg Schröder in Grothe ist Einzelprokura erteilt.

Hamburger Käsefabrik Siepmann A.-G., Hamburg. Die Generalversammlung genehmigte die Vorlagen für 1923 und die Goldmark-Eröffnungsbilanz per 1. Januar 1924 und beschloß die Umstellung auf 100 000 R.-Mk. Weiter wurde die Firma des Unternehmens in Hasselbrook-Haus A.-G. in Hamburg geändert.

Sprechsaal

Dienstjubiläum. Am 1. Januar d. Js. konnte der Verbandsrevisor und Instruktor Wilhelm Petersen zu Prenzlau auf eine 25 jährige Tätigkeit im genossenschaftlichen Revisionsdienste zurückblicken.

Als Sohn eines Grenzoberbeamten in Alstätte, Krs. Ahaus im Jahre 1872 geboren, wurde ihm in seiner eigentlichen Vaterstadt Lüdinghausen (Westfl.) eine gründliche Volksschulbildung zu teil, an die sich der Besuch des humanistischen Gymnasiums zu Warendorf anschloß. Petersen verließ dieses mit dem Reifezeugnis für Prima, um sich der mittleren Steuerbeamtenlaufbahn bei der Regierung zu Münster (Westfl.) zu widmen. Nach etlichen Jahren der Vorbereitung für diesen Beruf erkannte er aber, daß ein praktischer Beruf seinen Neigungen mehr entsprach, und so „sattelte" er denn um, indem er sich dem Molkereifach zuwandte. Nach Beendigung seiner Lehrzeit in der Molkerei der „Deutschen Milchlieferungsanstalt A.-G." zu Münster, war er in mehreren großen Molkereibetrieben als Kontorist tätig. Sodann besuchte er mit gutem Erfolge die von Direktor Backhaus geleitete Molkereischule zu Fulda, wo er Gelegenheit fand, sich in den verschiedenen Methoden der Untersuchung von Milch und Kraftfuttermitteln sowohl, wie in der doppelten amerikanischen Buchführung weiter auszubilden.

Herr Petersen erhielt dann bereits nach einigen Monaten den Posten eines Assistenten beim Meiereiverband für Westfalen und Lippe zu Münster, den er zum 1. Januar 1900 mit der ihm übertragenen Stellung eines Revisors beim „Verband der rheinpreußischen landw. Genossenschaften" zu Bonn vertauschte. Gemäß seiner praktischen Vorbildung hatte er hier die dem Verbande angeschlossenen Molkereigenossenschaften zu revidieren, eine Aufgabe, die er bis zum Jahre 1914, dem Zeitpunkte, wo er Bonn verließ, um eine ähnliche, jedoch mehr Bewegungsfreiheit gewährleistende Stellung beim „Molkereirevisionsverband" zu Prenzlau anzutreten, getreulich erfüllt hat. Seinen Genossenschaften ist er allzeit ein freundwilliger Berater gewesen, den man ungern von der Stätte seines Wirkens scheiden sah.

Beim Prenzlauer Verbande ist Petersen nunmehr bereits 10 Jahre hindurch als Revisor und Berater der angeschlossenen Molkereien tätig. Er hat den Molkereien in den harten Jahren des Krieges unermüdlich durch Rat und Tat geholfen, die sich ihnen in den Weg stellenden Schwierigkeiten (Einziehung von Betriebsleitern zur Fahne, Zwangswirtschaftsbestimmungen u. a.) nach Möglichkeit zu beseitigen versucht. Für jede etwaige „Krankheit" seiner Molkereien hat Petersen einen guten Rat zur Hand, sodaß ihm manche Genossenschaft es dankt, daß er sie auf den richtigen Weg gewiesen hat.

Was nun das Verhältnis unseres Verlages zu Herrn Petersen betrifft, so möchten wir an dieser Stelle besonders hervorheben, daß P. seit langen Jahren ein fleißiger Mitarbeiter unserer Zeitung ist. Unzählige Fachartikel aus seiner Feder sind in den Spalten der Molkerei-Zeitung erschienen und haben dem Molkereifachmann manche neue Anregung gegeben und ihn auf Möglichkeiten der Verbesserung der Molkereibetriebsverwaltung hingewiesen.

Nicht unerwähnt lassen möchten wir auch die von Herrn Petersen verfaßte, in unserem Verlage erschienene Broschüre „Die Milchlieferungspflicht der Molkereigenossen", die so mancher Genossenschaft schon in Streitfällen eine gute Handhabe gegenüber säumigen Milchlieferern gewesen ist.

So wünschen wir denn Herrn Petersen zur Vollendung seines arbeitsreichen Lebensabschnitts von Herzen Glück. Möge ihm seine Schaffensfreudigkeit auch für die nächsten 25 Jahre erhalten bleiben.

Inseraten-Schwindel. In Nr. 3 d. Js. berichteten wir über ein Schwindelmanöver eines angeblichen Ingenieurs F. Möckern in Wien 8, welcher durch Inserate in Nr. 100 und 101 der Molkerei-Zeitung 3 Gehilfen und 1 Obermeier nach Österreich suchte und von den Bewerbern nachher eine Vorschußzahlung von 10 ℳ verlangte. Es sind uns vier Fälle angezeigt, in welchen diese Vorschußzahlung leider geleistet ist, andere Bewerber haben rechtzeitig Verdacht geschöpft. Jetzt ist es der Kriminalpolizei gelungen, den Schwindler in der Person eines früheren Molkereigehilfen Franz Moeck, aus Gutsdorf (Pommern) gebürtig, festzunehmen.

Wie die „Molkerei- und Käserei-Ztg." dem Polizeibericht entnimmt, ist M. eine zeitlang in Österreich als Molkereigehilfe tätig gewesen, jedoch wegen Unregelmäßigkeiten entlassen worden. Da M. sonst in seinem Be-

rufe tüchtig war, sah die Firma davon ab, Anzeige gegen ihn zu erstatten. Nach seiner Entlassung soll sich Moeck vergeblich um eine neue Anstellung bemüht haben. Um sich die Mittel zur Heimreise nach Deutschland zu beschaffen, will er angeblich auf Grund eines Zeitungsartikels über einen Inseratenschwindler auf die Idee verfallen sein, sich in derselben Weise Geld zu verschaffen. Er hat hierauf gegen Weihnachten die fragliche Annonce in der Molkerei-Zeitung aufgegeben. Über die Höhe der auf diese Weise herausgeschlagenen Beträge konnte mangels irgend welcher diesbezüglicher Aufzeichnungen Bestimmtes nicht festgestellt werden. Er selbst gibt an, im ganzen 70,— ℳ eingesandt erhalten zu haben, doch dürfte nach Auffassung der Polizeibehörde die Summe wesentlich größer sein, da Moeck kein sonstiges Einkommen hatte und bei seiner Verhaftung ein Barbetrag von 450 000 Kronen bei ihm gefunden wurde. Moeck hatte sich außerdem unter falschem Namen bei der Polizei in Wien angemeldet. Er wird sich nunmehr wegen Betruges, Faschmeldung und Urkundenfälschung zu verantworten haben.

Milchsiebe für Landwirte. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 7.)

I.

Die auf dem Lande weitverbreitete Art der Milchreinigung besteht darin, daß man die Milch durch ein Seihtuch oder ein Sieb gießt. Das Sieb besitzt meistens einen Boden aus Drahtgaze, seltener sind Böden aus Roßhaar. Nach den gemachten Beobachtungen ist beides nicht zu empfehlen. Das Seihtuch und Sieb erreicht nur dann annähernd seinen Zweck, wenn jedesmal, nachdem der Milcheimer entleert worden ist, der Milchschmutz sofort entfernt wird. Geschieht dieses nicht, dann wird durch das Ausgießen der nächsten Eimer der Schmutz, der auf dem Seihtuch oder dem Boden des Siebes liegt, richtig zerrieben und gelangt dann erst recht in die Milch. Und dieser hineingewaschene Schmutz ist für die Milch gerade das größte Uebel. Noch aus einem anderen Grunde kann ich Seihtuch und Sieb nicht empfehlen. Vielfach wird auch das Seihtuch beim Reinigen falsch behandelt. Anstatt es erst ein paar Mal in lauwarmem Wasser ordentlich auszuwaschen und dann zu kochen, oder längere Zeit in heißes Wasser zu legen, und darauf gründlich zu trocknen, wird es meistens gleich in heißes Wasser gesteckt und an irgend einem Orte feucht aufbewahrt. Ein so behandeltes Seihtuch ist nicht von langer Lebensdauer, denn das Gewebe reißt dann sehr leicht. Außerdem nimmt das Tuch bald einen üblen Geruch an und nicht selten sieht man solche Tücher, weil sie erst ein kleines Loch haben, noch im Gebrauch. Das Sieb mit seiner Gaze läßt sich im bäuerlichen Betriebe, auch wenn es noch so sauber gehalten wird, schlecht reinigen. Alle Molkereien, die ein Gazesieb besitzen, wissen, daß dasselbe, wenn auch nicht gerade jeden Tag, so doch bestimmt jeden zweiten Tag mit dem Dampfstrahl ausgepustet werden muß, weil zwischen der Gaze doch noch Schmutz oder Milchreste verbleiben, die sich auf andere Art und Weise schlecht entfernen lassen und bald in Fäulnis übergehen. So wurde von einem Lieferanten die Anlieferung von saurer Abendmilch dadurch behoben, daß das Sieb außer Betrieb gesetzt wurde. Da hier nur 2 Lieferanten mit eben besprochenen Sieben sind, lasse ich dieselben zweimal in der Woche in die Molkerei kommen, um die Siebe mit dem Dampfstrahl zu reinigen.

Ein Sieb, welches einem schon sympathischer ist, ist das Faltenmilchsieb nach Dr. Köhler, welches von der Firma Paul Funke & Co., Berlin N. 4, Chausseestr. 10, in den Handel gebracht wird. Hier wird durch das Einpressen eines Einsatzes das Seihtuch in Falten gelegt, so daß es einem Apothekenfaltenfilter ähnelt. Die Seihtücher sind aus Barchenttuch, und hat das Sieb eine ganz gute Seihwirkung und Stundenleistung. Nach meinen Erfahrungen kann ich nur raten, ein Milchsieb mit doppeltem Boden und dazwischenliegender Wattescheibe zu wählen. Die Wattescheiben müssen zwar, sobald sie verstopft sind, wieder erneuert werden, aber es stellt sich trotzdem nur eine Kleinigkeit teurer, als wie die Seihtücher. Ich möchte gerade dieses Verstopfen der Wattescheibe als einen Vorteil ansehen, denn hier ist der Melker gezwungen, so bald die Milch nicht mehr durchgeht, die verbrauchte Wattescheibe herausnehmen und durch eine neue zu ersetzen, während bei Seihtüchern und Sieben, wie schon erwähnt, mitunter das ganze Gemelke durchgegossen wird, ohne den Milchschmutz auch nur einmal entfernt zu haben. Am Schluß des Melkens sind dann im Seihtuch oder im Sieb nur ein paar formlose Strohhalme oder Futterteile zu finden, während der Schmutz fein zerstäubt in der Milch sitzt. Außerdem kann die Molkerei durch den Verbrauch der Wattescheiben, die der Genosse immer wieder anfordern muß, feststellen, ob auch die Scheiben von den Lieferanten gebraucht werden. Es ist darin auch zu gleicher Zeit eine kleine Kontrolle. Allerdings haben diese Siebe mit Wattescheiben den Nachteil, daß die Stundenleistung nicht so groß ist, wie beim Seihtuch, Sieb und Faltenfilter, dafür ist die Milch aber sehr sauber. Unter Berücksichtigung der Stundenleistung ist es daher notwendig, daß nach der Größe des landwirtschaftlichen Betriebes auch die entsprechenden Größen, oder mehrere Siebe von der Molkerei gestellt werden. In Bezug auf Größe kommt allerdings noch in Frage, in was für ein Gefäß die Milch gegossen wird. Meistens kommen außer Holzkübeln nur Milchkannen in Betracht. So dürfte das Sieb nicht größer sein, als die Oeffnung der betr. Kanne. Bei größeren Lieferanten ist es gut, wenn jeder Melker ein Sieb erhält, oder wenigstens 2—3 Stück vorhanden sind, um damit die Stundenleistung zu erhöhen. Bei allem kommt es aber nur auf den guten Willen des Melkers an, woran es in den meisten Fällen fehlt. Gerade die Berufsmelker könnten viel mehr tun, liegt es doch in ihrer Hand, einwandfreie Milch nach den Molkereien zu liefern. Bei richtigem Gebrauch kann jedes Gerät seinen Zweck erfüllen.

Jedenfalls ist zu begrüßen, daß Sie das größte Uebel bei der Milchlieferung bei der Wurzel fassen, und es wäre nur zu wünschen, daß recht viele Molkereien diesem Beispiel folgen möchten. Ich bin überzeugt, daß es gute Früchte tragen wird. Denn es ist doch ein offenes Geheimnis, daß ein Teil der Ueberlegenheit der Molkereierzeugnisse des Auslandes darin zu suchen ist, daß dort die Molkereien saubere Milch fordern und auch danach bezahlen. Was das Ausland kann, das müssen wir doch erst recht können und es muß uns erstrebenswert erscheinen. Der Deutsche ist doch sonst, namentlich in anderer Hinsicht, für das Fremdländische zu haben und muß es hier erst recht sein, weil er dem Vaterlande nützt. Wenn nicht alle Zeichen trügen, so scheint es, daß die Zeit nicht mehr fern ist, wo wieder die sogenannte Milchschwemme eintritt und der Landwirt wieder seine Not mit dem Absatz der Milch hat. Gerade in solchen Zeiten ist es angebracht, daß die Molkereien auf die Lieferanten einen Druck ausüben, indem sie stark unsaubere Milch ebenso behandeln wie saure, d. h. sie einfach zurückweisen. Natürlich müßte vorher für die nötige Aufklä-

rung gesorgt werden. Die Anlieferung sauberer Milch ist eine Forderung, die die Molkereien nicht aus dem Auge verlieren dürfen, wenn die deutschen Erzeugnisse mit den ausländischen konkurrieren sollen.

Die Wattefilter können bezogen werden von Ahlborn-Hildesheim, **Bergedorfer Eisenwerk, Hermann Jordan, Berlin SO. 16 a,** Michaelkirchstraße 21, und wahrscheinlich auch von anderen größeren Molkerei-Bedarfsartihel-Geschäften. A. Kügler, Schmarsow.

II.

Als ein sehr praktisches, allen Anforderungen genügendes Milchsieb kann ich Ihnen das von der Firma C. Mann, Hildesheim, in den Handel gebrachte Milchsieb mit 2 Siebböden empfehlen, welches in drei verschiedenen Größen von 22—26 und 32 Ztm. Durchmesser hergestellt wird. Die Siebböden sind aus Messing und werden durch einen leichten Handgriff mittels Federn im Sieb befestigt. Hierdurch ist ein leichtes und schnelles Herausnehmen der Siebböden möglich, daher die Reinigung äußerst einfach und handlich. P. W.

Die Verwendung gebrauchter Buttertonnen. Vor einiger Zeit erschien in dieser Zeitung ein Artikel über gebrauchte Buttertonnen. Der Herr Verfasser verurteilte mit Recht deren Verwendung aufs schärfste. Folgendes Beispiel aus meiner Praxis mag nun lehren, mit welcher Gleichgültigkeit dagegen gesündigt wird. Ich bin seit kurzer Zeit technische Leiterin einer kleinen Gutsmeierei in Ostpreußen. Kaufmännische Leiterin ist die Gutsverwaltung, welche natürlich kein Verständinis für die fachmännische Behandlung der Produkte hat. In der hiesigen Meierei werden 20—30 Zentner Butter pro Monat hergestellt. Abnehmer ist eine Butterhandlung in der nahen Provinzialhauptstadt. Die Butter wird als erste Qualität nach Berliner Höchstnotierung bezahlt, doch mit dem Unterschiede, daß die Butterhandlung Verpackung nicht bezahlt, dafür aber gebrauchte Buttertonnen zurückliefer.t Sa bin ich gezwungen, Tonnen zu benutzen, welche mitunter monatelang zwischen Herings- und Wagenschmieretonnen lagerten und in einem unbeschreiblichen Zustande sind. Selbst nach mehrmaligem Scheuern, Dämpfen und Wässern riechen fast alle Tonnen ranzig, daß es außerdem eine besondere Kunst ist, derartige Tonnen mit oft nur halben, festgenagelten Reifen, zum Bahnversand fertig zu machen, brauche ich wohl nicht weiter hervorzuheben. Alle Einwendungen meinerseits bei der Gutsverwaltung blieben erfolglos. Viele meiner Kolleginnen leiden hier unter demselben Uebel, sind zum Teil gleichgültig oder müssen sich fügen, weil sie eine gute Brotstelle nicht gern verlieren wollen. Wie könnte das Uebel bekämpft werden? Alle Butterhandlungen müßten die in alte Tonnen verpackte Butter zur 2. Qualität stellen. Aber wer zwingt sie dazu? — So lange Erzeuger und Abnehmer nur ihren eigenen Vorteil im Auge haben, **kann die deutsche Milchwirtschaft nicht hoch kommen.** R. in W.

Fütterung der Schweine. Anfrage. Kann eine Schweinemast und -Zucht ohne Molkereiabfälle betrieben werden, wenn sämtliche Futtermittel gekauft werden müssen, und ob und welche Rentabilität kann erzielt werden. J. M. in L.

Antwort. Um Ihnen eine genaue Auskunft geben zu können, wäre es besser gewesen, wenn Sie Ihrer Anfrage die näheren Umstände, unter welchen Sie die Schweinezucht und Mast aufnehmen wollen, beigefügt hätten. Auch in den Molkereien müssen bekanntlich die hauptsächlichsten Futtermittel, wie Getreide und Kartoffeln gekauft werden. Der Futterwert der Molken an sich ist weniger erheblich. Was hier mitspricht, ist die günstige restlose Ausnutzung der Futterstoffe durch die Verdauung, welche die Molken weitgehendst fördert.

Wenn Ihr Platz dem Ankauf und Transport von Futtermitteln günstig gelegen ist, dürfte die Aufnahme der Schweinemast sehr wohl zu empfehlen sein. Gemeint ist eine günstige Bahnverbindung, noch besser und billiger ist bekanntlich für Frachten der Wasserweg. Ferner spielt der Ankauf der Tiere eine große Rolle. In einigen Gegenden sind Futterschweine reichlich zu haben, während in anderen der Ankauf derselben recht schwer hält. Bei weiteren Wegen belasten die immer noch hohen Frachtsätze das Unkostenkonto recht erheblich, weil diese Ausgaben immer wiederkehren, zumal die Spesen für Reisen usw. noch hinzukommen.

Im allgemeinen wird man bei der Schweinemast besser abschneiden, wenn irgend welche billige Futtermittel zur Verfügung stehen. So haben z. B. mehrere größere Städte Mästereien eingerichtet, in denen die Überreste aus Krankenhäusern, Hotels und dergleichen mit verfüttert werden und zum Teil recht gute Erfolge erzielt.

Anders verhält es sich mit der Schweinezucht. Wenn Ihnen ein größeres Gelände zur Verfügung steht, auf welchem die Tiere im Sommer weiden können, kommen Sie mit wenig Futter aus, da für die Muttertiere ein mageres Futetr am zuträglichsten ist, außerdem ist der Weidegang von großem Vorteil für Wachstum und Gedeihen der Ferkel.

Eine Rentabilitätsberechnung läßt sich bei den schwankenden Preisen für Schweine und Futtermittel nicht gut aufstellen, zumal man gerade bei der Schweinemast mit mehr evtl. Verlusten rechnen muß, wie bei den meisten anderen Unternehmungen. Ungefähr können Sie sich selbst die Rentabilität errechnen. Im Durchschnitt werden Sie mit rund 3 Pfd. Schrot und 6—8 Pfd. Kartoffeln pro Kopf und Tag auskommen bei einer Gewichtszunahme von 1 Pfund pro Kopf und Tag. Zu berücksichtigen wäre die Amortisation und Verzinsung des Anlagekapitals. Je nachdem Sie mehr oder weniger Tiere einstellen, erhöhen oder verringern sich die weiteren Unkosten für Pflege der Schweine, Dämpfen des Futters usw. Unter 150 Stück dürfte die Mast bei Ihrem Vorhaben kaum rentabel sein.

Herstellung von Kochkäse. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 9).

I

Um guten und haltbaren Kochkäse herzustellen, muß vor allen Dingen das hierfür verwendete Quargmaterial von guter und einwandfreier Beschaffenheit sein. Da diese Käseart meistens von Molkereien hergestellt wird, welche auch den hierzu benötigten Quarg im eigenen Betriebe erzeugen, so haben diese es in der Hand, sich durch sorgfältige Herstellung des Quargmaterials eine gute Qualität und längere Haltbarkeit des herzustellenden Kochkäses zu sichern.

Der Quarg soll nicht übersäuert und überhitzt sein, muß jedoch trocken ausgepreßt werden, ohne seine Geschmeidigkeit einzubüßen. Ein zu hoher Molkengehalt beeinträchtigt die Qualität des Kochkäse ungemein, ein mehr oder weniger bitterer ,resp. säuerlicher Geschmack ist stets die Folge. Auch muß der Quarg möglichst frisch verwendet werden. Auch Quarg, der mit Zusatz von Buttermilch hergestellt wurde, ergibt selten ein tadelloses Produkt.

Der fertig gepreßte Quarg muß vorerst richtig zerkleinert werden. Hierfür wird am besten eine Quargmühle benutzt; das Mahlgut darf nicht

klebrig werden, sondern muß eine feinkörnige Konsistenz behalten, da sonst die Reifung ungleichmäßig ausfällt. Vor dem Zerkleinern setzt man Salz und Kümmel nach Bedarf zu, in der kälteren Jahreszeit ist ein geringer Zusatz von Natron sehr nützlich. In flachen, hölzernen Kisten wird dann der Quarg locker aufgeschichtet, und in einem warmen Raum aufgestellt. Zum Schutze gegen Staub, Fliegen usw. bedeckt man denselben mit lockeren Tüchern. Die Temperatur des Raumes soll 18—20 Gr. C. betragen. Den Inhalt der Reifungskisten sticht man zweckmäßig in Zeiträumen von 1—2 Tagen gut um, da hierdurch eine gleichmäßige Reifung der Quargmasse erzielt wird und das Durchreifen derselben schneller erfolgt.

Ist die Quargmasse nun gut durchgereift, (weiße Klümpchen dürfen nicht mehr vorhanden sein), so muß dieselbe gekocht werden. Man benutzt hierzu eigens hergestellte Kochapparate, welche mit Dampf geheizt werden und mit einem Rührwerke versehen sind. Dieselbe wird in den Kocher gebracht, das Rührwerk angestellt, und so lange erhitzt, bis die ganze Masse eine gleichförmige syrupartige Konsistenz hat. Vielfach setzt man vor Beginn des Kochens noch etwas Voll- oder Magermilch zu, der Zusatz richtet sich ganz nach der Beschaffenheit der Quargmasse. Ist der Käse fertig gekocht, so kommt er sofort in die Blechdosen, oder andere Gefäße. Die gefüllten Dosen werden mit einer Verschlußmaschine verschlossen. Dieselben werden für Hand- und Kraftbetrieb gebaut und sind leicht zu bedienen. Zweckmäßig werden die Dosen noch mit passenden Etiketten beklebt, da diese Art Reklame niemals schadet.

Bei der Herstellung von Kochkäse verfahre man genau wie bei der Einführung jeder anderen Käsesorte, man fange mit kleinen Mengen an, und steigere die Produktion, wenn sich der Absatz vergrößert. Sind Möglichkeiten für denselben vorhanden, so rentiert sich die Herstellung dieser Käsesorte gut. Aus 1000 Liter Magermilch erhält man durchschnittlich 180 Pfund fertigen Quarg. Der Reifungsverlust beträgt 5—6 Prozent, sodaß ca. 170 Pfund gereifte, kochfertige Masse bleiben. Besagter Reifungsverlust wird aber dann durch Zusatz von ca. 5—6 Liter Voll- oder Magermilch zu 100 Pfund der Masse reichlich wieder eingeholt. Der Verlust durch Eindampfen während des Kochens ist nur minimal. H. in M.

II.

Die Frage, ob sich die Herstellung von Kochkäse in Dosen in heutiger Zeit noch rentiert, ist schwer zu beantworten. Die Einkaufspreise für Quarg sind zwar nicht viel höher wie im Frieden, kommen aber dem Hersteller infolge der viel höheren Milchpreise so hoch zu stehen, daß er, wenn er auf seine Rechnung kommen will, für den Kochkäse einen Preis erzielen muß, den die Konsumenten heute nur ungern anlegen wollen. Während der Zwangswirtschaft war es ein leichtes, dieses Produkt an den Mann zu bringen. Da wurde weniger nach Qualitätsware gefragt, man konnte eben alles los werden und die Frage war nicht, wie ist die Ware, sondern wieviel haben sie davon. Heute ist das ganz anders, jeder will für sein gutes Geld au chgute Ware haben. Der Kochkäse ist eben ein Produkt das nicht jedermann zusagt. Trotz der Geldknappheit und der damit verbundenen schwachen Kauflust, muß man heute immer wieder die Erfahrung machen, daß man nur dann auf schlanken Absatz und gute Preise rechnen kann, wenn man hochwertige Qualitätsware auf den Markt bringt. Die Nachfrage nach gutem Vollfettkäse ist andauernd rege, während Halbfett- und Magerkäse fast garnicht beachtet werden. Es ist immerhin ein ziemliches Risiko damit verbunden, solch große Mengen Kochkäse herzustellen, falls man sich nicht vorher den Absatz sicher stellt.

Zu Frage 2. Aus 1000 Liter Milch, ich nehme an, daß es sich bei dem Fragesteller um Magermilch handelt, würden ca. 160—180 Pfund Kochkäse zu erzielen sein. Die Milch ist auf 45 Grad anzuwärmen und gut zugedeckt, bis zum Gerinnen, ruhig stehen zu lassen. In kalter Jahreszeit wird man ohne Ansäuern nicht auskommen. Falls der Bruch dennoch zu weich ausfällt, muß entsprechend nachgewärmt werden, doch wird bei 40—45 Grad Cels. der Quarg genügend fest werden, so daß sich die Molke leicht auspressen läßt. Um ein Bitterwerden des Kochkäses zu verhindern, ist es wichtig, daß der Quarg nicht zu molkenhaltig ist. Dieser wird nun in hölzernen Kasten oder Bottichen einige Tage einer Temperatur von ca. 20 Grad ausgesetzt und während dieser Zeit des öfteren gut durchgerührt, so daß eine durchgehende Gärung stattfindet. In diesem Zustande kommt er in den Kochkessel und wird unter fortwährendem Umrühren soweit erhitzt bis eine syrupartige Masse daraus entsteht. Ein Zusatz von etwas Käsefarbe verleiht dem Kochkäse einen schwachgelblichen Ton, jedoch muß man sich vor einem zu viel hüten, da er leicht schmutziggelb wird. Ebenso ist es mit dem Zusatz von Kümmel; falls dieser nicht gut gereinigt und staubfrei ist, kann der Kochkäse leicht eine graue Farbe annehmen. Bei dem Einfüllen in die Dosen ist darauf zu achten, daß das Produkt gut flüssig ist und daß die Dosen auch richtig luftdicht verschlossen werden. Da Fragesteller nicht angibt, ob mit Dampf oder direkter Feuerung gearbeitet wird, sind weitere Fingerzeige beim Schmelzvorgang, der auch in einem in heißes Wasser eingesetzten Gefäß stattfinden kann, nicht zu geben. M. in K.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Wasserablaßhahn für Dampfkessel. Welche Molkerei kann uns einen guten, dauerhaften Wasserablaßhahn für den Dampfkessel empfehlen, da ein gewöhnlicher Kükenhahn nichts taugt. Molk.-Gen. M. in Th.

Bücherschau.

Ratgeber für die Invalidenversicherung. Der durch seine sozialpolitischen Aufsätze bekannte Kontrollinspektor F. Quatmann zu Oldenburg i. O. hat, nachdem vor kurzem die Reichsversicherungsordnung in ihrer neuen Fassung im Reichsgesetzblatt veröffentlicht woredn ist, die 7. Auflage des der in Form von Fragen und Antworten volkstümlich gehaltenen Ratgebers für die Invaliden- und Hinterbliebenenversicherung — 43. bis 52. Tausend — erscheinen lassen. Das Werkchen ist vom Herausgeber und der Verlagsanstalt Ad. Littmann, Oldenburg i. O., zum Preise von 0,50 Reichsmark zu beziehen. Das uns vorliegende Büchlein ist auf den Stand der jetzigen Gesetzgebung gebracht. Es kann, da ähnliche laufend gehaltene Werke nicht vorliegen, das Erscheinen nur freudig begrüßt werden. Für Arbeitgeber und Versicherte ist das Werkchen kaum zu entbehren.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 10. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. für ½ Kg. Tendenz: fest.

Hamburg, 11. Febr. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

34	Drittel	1.	Kl.	zu	210,30	Mk.	7	Drittel	1.	Kl.	zu	209,40	Mk.
16	„	1.	„	„	210,20	„	9	„	1.	„	„	209,—	„
32	„	1.	„	„	210,10	„	4	„	1.	„	„	208,90	„
13	„	1.	„	„	210,—	„	4	„	1.	„	„	208,80	„
28	„	1.	„	„	209,90	„	8	„	1.	„	„	208,60	„
17	„	1.	„	„	209,80	„	16	„	1.	„	„	206,—	„
19	„	1.	„	„	209,70	„	2	„	1.	„	„	202,50	„
15	„	1.	„	„	209,60	„	11	„	1.	„	„	202,—	„
20	„	1.	„	„	209,50	„	4	„	1.	„	„	200,—	„

1. Klasse 259 Drittel zu . . . . 209,03 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 6 Drittel zu . . . . 190,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. Februar. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Der Markt bleibt fest und ist die Nachfrage nach allen Qualitäten recht groß. Da das Inland sehr wenig liefert, muß der Bedarf zum größten Teil im Ausland gedeckt und die weiter erhöhten Forderungen bewilligt werden. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter geworden und haben die Preise wieder nachgegeben.

Hamburg, 11. Februar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Entwicklung des Buttermarktes hat wieder die extremen Formen angenommen, die von allen Beteiligten so häufig beklagt werden, die aber offenbar als unabänderliche Beigabe von dem Handel in Kauf genommen werden müssen. Nach der sogenannten Milchschwemme in der ersten Hälfte des Januar einem Ueberfluß von Bauernbutter und dem dadurch bedingten großen Preisdruck, der durch drohende große Kolonialzufuhren in England verstärkt wurde, erleben wir gegenwärtig eine ungewöhnlich starke Reaktion nach oben. Die sogenannte Armada, welche mit hunderttausenden von Kisten aus Australien, Neuseeland und Argentinien damals unterwegs war, erwies sich bei ihrem Eintreffen trotz ihres Umfanges als gänzlich ungefährlich und die Mengen wurden bei ihrer jeweiligen Ankunft vom Konsum glatt aufgenommen. Die Preislage für diese Sorten war allerdings außerordentlich günstig und bewirkte eine ungeheure Anregung für den englischen Verbrauch. Die geringe Produktion der deutschen und holländischen Molkereien bewirkte gleichzeitig starke deutsche Nachfrage in Kopenhagen für dänische Butter und in England für borfreie, besonders ungesalzene, Ware. Leider stellt es sich heraus, daß England auf derartig große Anforderungen von borfreier Ware seitens Deutschlands nicht vorbereitet war, so daß die von Deutschland angeforderten Mengen in den letzten Tagen nicht glatt zu beschaffen waren. Alles in Allem haben wir heute über einen Markt von ungewöhnlicher Festigkeit zu berichten und Preisavancen in erheblichem Umfange und zwar gleichmäßig für alle Sorten haben sich im Laufe der letzten 7 Tage entwickelt. Es wäre zu wünschen, daß sich diese Bewegung nicht, wie so häufig, überschlägt, um für einige Zeit ein stabiles Geschäft zu gewährleisten. Die heutige Hamburger Auktion verzeichnete eine Steigerung von ca 8 Mark gegenüber dem Stande von voriger Woche. — Amerikanisches Schmalz. Auch in der abgelaufenen Berichtswoche sind keinerlei Preisveränderungen zu verzeichnen; es waren nur kleine Schwankungen hin und her, die aber an dem Endergebnis nicht viel änderten. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 41 Dollar, ab Stadtlager an die Kundschaft auf 174 Mark je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Für diesen Artikel herrscht rege Kauflust, da die Preise billiger sind, als für amerikanische Ware. Blasenschmalz notiert ca. 174 Mark bis 176 Mark ab Stadtlager, Blockschmalz ca. 170 Mark je 100 Kg.

Hildesheim, 12. Februar. Bericht von Mann & Friedeborn. Erhöhte Preise und reichliches Angebot, insbesondere vom Auslande, haben der Neigung nach oben die Spitze gebrochen. Wohl ist die Nachfrage noch eben groß genug, um die gewaltigen Einfuhren aufzunehmen, doch die Kauflust des Konsumenten beginnt bedenklich abzuflauen, so daß man vielfach auf vorsichtige Zurückhaltung stößt. Im Augenblick werden die Zufuhren noch glatt geräumt. Tendenz: fest.

Dresden, 10. Februar. Bericht der Firma Georg Münch. Da die Auslandsmärkte ihre Forderungen weiter erhöhten, so war es nicht zu umgehen, daß auch die Berliner Notierung wieder um einige Mark anzog. Der Grund liegt lediglich darin, daß die Zufuhren in Inlandbutter etwas nachgelassen haben und dadurch mehr Auslandsbutter herangeholt werden mußte. Es wird nun abzuwarten sein, ob die dieswöchentliche Erhöhung das Geschäft nicht wieder beruhigen wird. Zu berücksichtigen ist, daß die Konsumenten in ihren Einnahmen limitiert sind und ist ein Teil derselben gezwungen, sich wieder den Ersatzfetten zuzuwenden. — Schmalz. Die amerikanischen Forderungen sind etwas leichter geworden. Hoffentlich ist dadurch ein flotteres Geschäft zu erwarten, zumal die Getreidemärkte auch niedriger notieren. — Margarine. Wenn die Buttersteigerung anhält, so wird Margarine wieder mehr Beachtung finden. In den letzten Tagen war der Absatz, besonders in Spitzenmarken, zufriedenstellend.

Leipzig, 10. Februar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl man sich allgemein gegen die Preiserhöhungen sträubt, bewirken die höheren Forderungen vom Auslande doch nochmals eine Erhöhung der Preise. Damit ist eine bedenkliche Situation geschaffen, denn die Preise für die besten Qualitäten befinden sich in einem Stadium, in welchem sich die Verbraucher von Butter abwenden. Die Nachfrage nach billigen Buttersorten steigt deshalb und es wurden größere Posten Kolonialbutter eingeführt.

Käse.

Köln, 10 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer, 1,44—1,50 ℳ für das Kg. Tendenz: fest.

Hamburg, 11. Februar. Bericht von Heinrich Ebeling. Das Geschäft lag in der Berichtswoche wesentlich ruhiger, als in den Vorwochen. Der Konsum hat sehr unter dem allgemeinen Geldmangel zu leiden. Trotz der stark anziehenden Butterpreise wurde zu unveränderten Preisen gehandelt. Kleine Preiserhöhungen, insbesondere für deutsche Ware, sind zu erwarten. — Tilsierkäse: Infolge der hohen Butternotierungen sind die Produzenten sehr zurückhaltend geworden. Die Forderung für prima Ware klingen allgemein etwas höher. Die Nachfrage nach konsumreifen Stallkäsen setzt allmählich ein. Die Umsätze am Platz waren recht gering. — Holländer Käse: Auch für Holländer Käse lag der Markt ruhiger. Es sind recht viele Partien frischer Konsumkäse am Markt, welche nicht schnittreif sind, und infolgedessen trotz günstigster Preisstellung wenig Liebhaber finden. — Dänen Käse: Dänemark notierte unverändert. Es liegen reichliche Angebote vor. Die Nachfrage war nicht sehr groß. — Schweizer Käse: Der Absatz ist schleppend. Prima vollsaftige Käse sind etwas gefragt. Sekunda Ware ist nur mit bedeutenden Preisabstrichen zu verkaufen. — Weichkäse: Das Angebot ist immer noch sehr reichlich. Der Umsatz hat etwas nachgelassen. Die Preise zeigen eine Tendenz nach oben. — Es wurden bezahlt für 100 Pfd.: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Goudakäse, 20 proz. G.-M. 60—64, do. 30 proz. G.-M. 89—91, do. 45 proz., vollfett G.-M. 130—134, holländische Goudakäse, 20 proz. G.-M. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, dänische Edamer-Käse, 20 proz. G.-M. 83—86, do. 30 proz. G.-M. 105—108 do. 40 proz. G.-M. 122—128, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 10 Februar. Bericht der Comm. Venn. Kaashandel v. H. H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 108 Partien, welche wie vorige Woche langsam verkauft wurden. Man zahlte: für prima Ware Gulden 65—68, 2. Qualität Gulden 58—63; gut lieferbare Ware bleibt noch gefragt und wird auch teurer bezahlt. Molkereiware kostet: Goudakäse, 20 proz. Gulden 39, do., 40 proz. (frische) Gulden 58,50, Edamer, 20 proz. Gulden 40, do., 40 proz. Gulden 59.

Eier.

Köln, 10 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Vieh.

Berlin, 11. Februar. Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug: 1495 Rinder, 408 Bullen, 329 Ochsen, 758 Kühe und Färsen, 3289 Kälber, 8436 Schweine, 629 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war bei Rindern ziemlich glatt, bei Kälbern langsam, bei Schweinen glatt, ausgesucht Posten werden über Notiz bezahlt. Die Preise lauten in Mark: Ochsen: 1. 50—54, 2. 45—48, 3. 40—43, 4. 32—36; Bullen: 1. 46—48, 2. 42—44, 3. 35—40; Kühe und Färsen: 1. 46—52, 2. 40 bis 44, 3. 33—38, 4. 26—30, 5. 22—25; Fresser: 34—40; Kälber: 1. —, 2. 78—85, 3. 65—75, 4. 47—60, 5. 40—45; Schweine 1. —, 2. 70—71, 3. 68 bis 70, 4. 66—67, 5. 63—65, 6. bis 62, Sauen 62—65.

Berlin, 11. Februar. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug: 101 Schweine, 506 Ferkel. Der Verlauf des Marktes war etwas lebhafter. Es wurden gezahlt im Großhandel in Mark für Läuferschweine: 7—8 Monate alt Stück 70—85, 5—6 Monate alt Stück 55—65, Pölke, 3—4 Monate alt Stück 40—50, 9—13 Wochen alt Stück 27—38, 6—8 Wochen alt Stück 22—27.

Hannover, 11. Februar. Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 57 Ochsen, 75 Bullen, 35 Kühe und Färsen, 583 Kälber, 1321 Schweine. Handel mit sämtlichem Vieh mittel. Preise für 1 Pfund Lebendgewicht (in Pfennigen): Ochsen: 1. Kl. 55, 2. Kl. 50, 3. Kl. 42—45, 4. Kl. 38. Bullen: 1. Kl. 50, 2. Kl. 45—47, 3. Kl. 40, 4. Kl. 38. Kühe und Färsen 1. Kl. vollfleischige ausgemästeten Färsen höchsten Schlachtwertes 56, 2. Kl. vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50—52, 3. Kl. 40—45, 4. Kl. 25—35, 5. Kl. 20; Kälber 2. Kl. 70, 3. Kl. 55—60, 4. Kl. 30—50; Schweine: 1. Kl. 68, 2. Kl. 68, 3. Kl. 68, 4. Kl. 65 bis 67, 5. Kl. 60.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 11. Februar. Aus Newyork und Chicago wurde ein weiterer Preissturz für Weizen und Roggen gemeldet, der auch auf Hafer und Mais stark abschwächend wirkte. Im hiesigen Warenhandel war das Geschäft außerordentlich gering, denn die Eigner hatten wohl ihre Forderungen herabgesetzt, die gewährten Nachlässe reichten jedoch bei weitem nicht aus, die Kauflust anzuregen. Hafer, Gerste und hochwertige Futtermittel wurden nur für den unmittelbaren Verbrauch in kleinen Mengen erworben. Für Kleie zeigte sich einiger Begehr. Oelsaaten, Melasse und Rauhfutter sind gleichfalls nur vereinzelt erworben worden. Weizen blieb unbeachtet, Roggen kauften die Mühlen sehr vorsichtig. Mehl schwer verkäuflich. Im handelsrechtlichen Lieferungsverkehr war die Stimmung stark schwankend, der Grundton jedoch schwach. In Weizen war das Geschäft verhältnismäßig lebhaft, dagegen fehlte für Roggen größere Beachtung. — Amtlich festgesetzte Preise (Getreide und Oelsaaten je 1000 Kilogramm, sonst je 100 Kg.), alles in Reichsmark: Weizen, märkischer

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 12. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 12. Februar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 206 G.-M. d. Ztr.

243—248, März 266, Mai befestigt 280,25—283, Roggen, märkischer 243 bis 246, März 257—259, Mai befestigt 276,50—279,50, Gerste, Sommer- 255—270. Winter- und Futter-, still, 215—240, Hafer, märkischer 186—194, Mai ruhiger 222,50—222, Mais (loko Berlin) waggonfrei Hamburg 224 bis 226, Mai matt 209, Weizenmehl je 100 Kg. frei Berlin, br. inkl. Sack (feinste Marken über Notiz), matter, 33,75—36,00, Weizenkleie fr. Berlin, behauptet, 15,90—16,00, Roggenkleie frei Berlin, behauptet, 15,80—16,00, Raps 400, Viktoriaerbsen 29,00—34,00, kleine Speiseerbsen 22,00—23,00, Futtererbsen 20,00—22,00, Peluschken 18,00—19,00, Ackerbohnen 21,00 bis 22,00, Wicken 19,00—20,00, Lupinen, blaue 12,50—14,00, Lupinen, gelbe 15,50—17,00, Serradella, neue 16,00—18,50, Rapskuchen 18,40—19,00, Leinkuchen 24,50—25,00, Trockenschnitzel 9,60—9,80, Torfmehl 30/70 9,80, Kartoffelflocken 20,40—20,60.

Hannover, 10. Februar. Preisnotierungen der Getreidebörse Hannover. (Alles je 1000 Kg. und, wo nichts anderes bemerkt, ab hannoverschen Stationen in Rentenmark): Weizen 210—235, Roggen 250—252, Hafer 190—195, Ackerbohnen 220—240, Viktoriaerbsen 260—300, Mais (ab Bremen 224, Auslandsgerste (ab Bremen) 230.

Bremen, 11. Februar. Weizen, Barusso 78 Kg. 16,80, Rosafee 80 Kg. 17, Hartwinter 2 17, Roggen, amerikanischer 2 15, Gerste Donau 11,20, russische 11,35, La Plata 11,10, amerikanische Malzgerste 11,35, Hafer, deutscher 11,40, La Plata 10,40, Kanada Western 3 12, Mais La Plata 11,25, Donau Galfox 11,25, russischer gelb 11,25, Grahamerbsen 10,75.

Emden, 9 Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m b. H. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,30—11,40, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,5—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50—5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,8, inländischer Weizen 13,25—13,50, inländischer Roggen 13,75—14,00, inländische Sommergerste 13,25—13,50, inländische Wintergerste 13,25—13,50, inländische gereinigte grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische gereinigte graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,25—13,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	7. 9. ℳ	9. 2. ℳ	11. 2. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,07	20,07	20,10		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,26	169,26	169,31		
100 dänische Kronen	74,74	74,79	74,84		
100 Schweizer Frank	81,11	81,10	81,10		
100 französische Frank	22,64	22,63	22,57		
100 tschechische Kronen	12,41	12,41	12,43		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 14 — Hildesheim, den 14. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Gleich heute sollte jeder, der auf ununterbrochene Lieferung der Molkerei-Zeitung Wert legt, sein Abonnement für März unter Einzahlung von 2 ℳ **bei seinem Postamte** erneuern.

Unsere Streifbandbezieher wollen das Bezugsgeld von 2 50 Mark für den Monat bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 10. Februar. 200 Mark je Zentner.
Donnerstag, 12. Februar. 200 Mark je Zentner.
Sonnabend, 14. Februar. 204 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 12. Februar. 206 Mark je Zentner.
Auktion am 11. Februar. Höchstpreis 210,30 Mark, Durchschnitt 209,03 Mark.

Köln. Dienstag, 10. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.
Freitag, 13. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 11. Februar. 180—195 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 12. Februar. 571 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 546 Kronen.

Berlin, 14. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 13 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tenden: stetig.

Kempten, 11. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180—195 ℳ. Tendenz: fest.

Leeuwarden (Holland), 13 Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 255 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 261—265 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. Februar. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich in der vergangenen Woche (6. 2. bis 12. 2.) gegen die Vorwoche nur wenig verändert. Der Absatz ließ im allgemeinen keine wesentliche Belebung erkennen, nur hier und da war das Geschäft etwas besser. Dabei haben sich die letzten Preissprünge hinsichtlich der Kleinhandelspreise noch immer nicht annähernd ausgewirkt. Die Kleinhandelspreise stellten sich noch auf 2,— bis 2,50 Mark je Pfund, während im Großhandel bereits mit 1,90 bis 2,31 Mark notiert wurde. Die amtliche Notierung die am Donnerstag um weitere 7,— Mark je Zentner, also auf 2,— Mark je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation erhöht wurde, blieb heute unverändert. Es bleibt abzuwarten, wie sich nunmehr die Marktlage nach Räumung bisheriger noch billiger Bestände gestalten wird. Die Zufuhren an Inlands- sowie an Auslandsbutter waren unverändert. — Das Geschäft in Schmalz — 0,90—0,94 Mark je Pfund — sowie in Margarine — 0,60—1,00 je Pfund — war weiter ruhig.

Berlin, 12. Februar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Den kleinen Zufuhren steht ein größerer Bedarf gegenüber, so daß sich die billige Preislage nicht mehr halten läßt und überall sich höhere Preise durchsetzen. Insbesondere gilt dies für Dänemark, welches eine lebhafte Nachfrage zu verzeichnen hatte, so daß es trotz einer Steigerung am vergangenen Donnerstag um 7 Kronen heute wiederum um 25 Kronen auf 571 Kronen steigen konnte. Die deutschen Zufuhren sind nur von geringem Ausmaße und können den heutigen Bedarf bei weitem nicht befriedigen.

Bremen, 12. Februar. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die feste Tendenz hielt auch in der verflossenen Berichtswoche an. Die Nachfrage nach feinster frischer Butter war außerordentlich groß. Die Eingänge reichten nicht im entferntesten hin, den Bedarf zu decken, so daß auf dänische Butter zurückgegriffen werden mußte. Kopenhagen erhöhte die dieswöchige Notiz um Kr. 25.—, auch Berlin und Hamburg notierten höher. Der Bedarf in guten zweiten Sorten war außerordentlich groß. In australischer Butter wurden erhebliche Umsätze getätigt. Die frischen Zufuhren konnten glatt plaziert werden, zumal die Butter von sehr guter Qualität ist. Auch die englischen Märkte verzeichneten am Schusse dieser Woche ganz bedeutende Preiserhöhungen für neuseeländische und australische Butter. Es bleibt abzuwarten, wie weit diese Preissteigerungen auf den Konsum Einfluß haben, da die Detailpreise wesentlich heraufgesetzt werden müssen.

Hamburg, 12. Februar. Bericht von A. F. C. Fick. Nachdem in der Vorwoche nochmals an den in- und ausländischen Plätzen Erhöhungen eintreten mußten, hatte man allgemein angenommen, daß damit einstweilen der Höhepunkt erreicht sei und wir nunmehr bei unveränderten Preisen eine Stabilität herbeiführen könnten. Der dieswöchige Markt nahm jedoch entgegen dieser Vermutung einen derartig haussierenden Verlauf, daß bereits von vornherein mit neuerlichen nicht unerheblichen Heraufsetzungen gerechnet werden mußte. Die Nachfrage in dänischer Butter verstärkte sich von allen Seiten, da die eigenen, überaus kleinen Eingänge nirgends ausreichten. Das Inland zeigte sich weiter sehr aufnahmefähig, die nach hier gelegten Aufträge konnten nicht einmal sämtlich zur Ausführung gelangen. Auch für billigere Qualitäten, die glücklicherweise im reichlicheren Maße zur Verfügung standen, herrschte stärkster Begehr, der auch heute noch unvermindert anhält. Der hiesige Platzverkehr bewegt sich ebenfalls in lebhaften Bahnen; die Zufuhren von Schleswig-Holstein konnen auch weiterhin nur einen ganz geringen Teil des Bedarfs decken. — Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erzielte gestern bis 210,30 ℳ — im Durchschnitt 209,03 ℳ —. Die hiesige Großhandelsnotierung erfuhr eine abermalige Erhöhung von 12 ℳ auf 206 ℳ. — Wie schon anfangs erwähnt war dänische Butter auch von Deutschland außerordentlich begehrt, so daß sämtliche Angebote restlos akzeptiert wurden. Die feste Tendenz des dänischen Marktes ist zum Teil ebenfalls auf die jetzigen kleinen Eingänge zurückzuführen. Man ist dort auch heute nach der Erhöhung der Notierung von 25 Kronen auf 571 Kronen noch optimistisch gestimmt. Die Berechtigung hierzu soll allerdings erst bewiesen werden. Wir wissen aus alter Erfahrung, daß ein Rückschlag über Nacht eintreten kann und niemand wird im Augenblick beurteilen können, wie die abermals erhöhten Kleinhandelspreise sich auswirken werden. — In australischer Butter haben wir zweifellos in der Berichtswoche den größten Umsatz zu verzeichnen. Alle Ankünfte wurden sofort aus dem Markt genommen, so daß sich von dieser Provenienz vor der Hand überhaupt keine Vorräte ansammeln. Leider sind die Preise in den letzten Tagen ganz beträchtlich gestiegen. Es bleibt daher abzuwarten, wie dieser Handel sich weiter entwickeln wird. — In argentinischer Butter sind keine neuen Ankünfte zu melden, dagegen wurden auch in neuseeländischer und kanadischer Ware größere Umsätze erzielt.

Leipzig, 12. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die gespannte Stimmung auf dem Buttermarkte wurde durch die Kopenhagener Notierung noch mehr verschärft. Man greift nach billigeren Buttersorten, weil die Preiserhöhung für feinste Qualitäten im Kleinhandel nicht so schnell durchzuführen ist. Jedenfalls wird der Absatz sich nunmehr schwieriger gestalten, denn nur der notwendigste Bedarf wird gedeckt, da man eine Einschränkung des Konsums erwartet.

Kopenhagen, 11. Februar. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der in voriger Woche eingetretene starke Begehr hat sich in dieser Woche fortgesetzt, da eine steigende Nachfrage sich von allen Seiten geltend macht. — England hielt sich etwas zurück, mußte aber schießlich die stark erhöhten Preise acceptieren Man erwartet, daß die Notierung morgen um 20—25 Kronen in die Höhe geht. — Es ist nicht ausgeschlossen, daß der Markt diese Steigerung vertragen kann, indem es ein Publikum rund umher in Europa gibt, das dänische Butter wünscht, und man kann sich nicht darüber wundern, daß es lieber einen bedeutend höheren Preis für die ausgesuchte dänische bezahlt, als für die alte Koloniebutter. Die Neuseeländer sehen mit Wundern, daß „the world's best butter" ca. 60 Sh. unter der dänischen liegt, die dadurch ihre überlegene Qualität beweisen hat. — Markttendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 13 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,44—1,50 ℳ. Tendenz: stetig.

Berlin, 13. Februar. Im Käsegeschäft macht sich eine kleine Besserung bemerkbar, namentlich für Hartkäse, während der Absatz in Weichkäse durch die warme Witterung nachteilig beeinflußt wird. Gefragt ist namentlich vollfetter Tilsiter, aber auch Edamer und Holländer, für den hier und da höhere Forderungen geltend gemacht wurden. Die Schweiz hat ihre Forderungen recht beträchtlich erhöht. Süddeutscher Weichkäse, Harzer und Camembert werden recht reichlich angeboten, begegnen aber wenig Kauflust trotz entgegenkommender Preisstellung der Inhaber. Als Großhandelsverkaufspreise (in Mark je Pfund) für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, 1. Sorte 1,18—1,25, do. 2. Sorte 1,05—1,10, Tilsiter halbfett 0,70—0,75, echte Emmenthaler 1,65—1,75, finnländische Emmenthaler 1,30—1,45, bayerische Emmenthaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1,25—1,30, holländische Käse, Edamer, 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 1,03—1,06, do. 20 proz. 0,85—0,88, holländische Gouda, 45 proz., gr. Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55 bis 1,60, do. 40 proz. 1,20—1,22, do. 30 proz. 1,00—1,02, Camembert 0,30 bis 0,45, Harzer, je nach Qualität 0,45—0,55, □=Käse, bessere Ware, 0,32 bis 0,35, do., geringere Ware 0,27—0,30, Limburger, bayerischer 0,72 bis 0,75, Stangenkäse, bayrischer 0,72—0,75, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,85—1,00, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayerischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 13. Februar. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Tilsiter Käsemarkt ist weiterhin vollständig ruhig; es ist absolut keine Kauflust vorhanden. Was noch einigermaßen gefragt wird, sind ganz prima Weidekäse, doch will der Handel auch hierfür die geforderten Preise von M 125 je 100 Pfund nicht anlegen und einigt man sich durchweg auf niedrigerer Basis. Winterkäse werden fast garnicht verlangt. Der Großhandel will hierfür höchstens bis 110 M bewilligen. — Der Schweizer Käsemarkt hat sich nicht geändert. Die milde Witterung, welche wir in diesem Jahre hier im Norden haben, hat den Seeweg von Finnland stets offen gelassen, so daß aus diesem Lande unbeschränkte Mengen hereinkommen. Leicht beschädigte Sachen, welche reißend Absatz finden, werden mit etwa M 90,— je 100 Pfund gehandelt, bessere Qualitäten mit M 120—125. — Italienische Schweizer kosten je nach Qualität M 100—110 ab Hamburger Lager, Allgäuer Schweizer M 150 ab Versandstation im Allgäu. Die Schweizer Firmen haben die Preise für echte Emmenthaler insofern erhöht, als sie die Ermäßigung für den Bezug von 10 000 Kg. fallen gelassen haben, der niedrigste Preis ist also jetzt Francs 375 je 100 Kg. ohne Verpackung franko Schweizer Grenze.

Kempten, 11. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter= und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für konsumreifen Weichkäse 63—68 M. Tendenz: ruhig. Konsumreifer Rundkäse 110—150 M. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 13 Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz Käse mit 74—82 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 90—98 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 112 bis 120 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 13. Februar. Der Preis für Vollmilch wurde wie folgt festgesetzt: in der Zeit vom 17. bis 23. Januar 1925 Erzeugerpreis frei Berlin 20,2 Pfg., Verkaufspreis im Kleinhandel 30 Pfg., 24. bis 30. Januar 1925 Erzeugerpreis frei Berlin 17,5 Pfg., Verkaufspreis im Kleinhandel 28 Pfg., 31. Januar bis 6. Februar 1925 Erzeugerpreis frei Berlin 19 Pfz., Verkaufspreis im Kleinhandel 30 Pfg., 7. bis 13. Februar 1925 Erzeugerpreis frei Berlin 19,5 Pfg, Verkaufspreis im Kleinhandel 30 Pfg.

Eier.

Berlin, 12. Februar. Bericht der amtlichen Notierungs=Kommission für eden Eiergroßhandel. Preise je Stück in Pennigen: Inlandseier, große, vollfrische gestempelte Inlandseier 17, frische Inlandseier über 55 Gramm 13—14, do. unter 55 Gramm 11; Auslandseier: extra große Eier 17, große Eier 12—14, normale Eier 9½—11, kleine und Schmutzeier 7—8; Kühlhauseier 8½. Tendenz: lebhaft.

Köln, 13 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels=Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Vieh.

Hamburg, 13. Februar. Bericht vom Hamburger Schweinemarkt. Auftrieb: 4011 Stück, Tendenz: rege. Preise: 1. 68—69, 2. 66—67, 3. 65 bis 66, 4. 60—64, Sauen 58—64.

Stettin, 13. Februar. Bericht vom Stettiner Viehmarkt. Auftrieb: 105 Rinder, 140 Kälber, 863 Schweine. Tendenz bei allen sehr ruhig, teilweise Ueberstand. Preise: Bullen 1. 43—45, 2. 38—43, 3. 33—38; Kühe und Färsen: 1. 42—45, 2. 35—42, 3. 20—35, 5. 10—12; Kälber: 1. 60—70, 2 .50—60, 3. 30—50, 4. 26—34; Schweine: 1. 62—63, 2. 60—62, 3. 50—58; Sauen 60.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Febr.	Auf=getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	11	8436	71—66	65—62	Lebendgew.	glatt
Breslau	11	2468	64—56	55—52	„	schlecht
Danzig	10	1340	63—58	56—53	„	ruhig
Dortmund	9	2574	71—65	64—60	„	ruhig
Dresden	12	359	70—62	62—52	„	—
Elberfeld	9	2466	71—66	65—60	„	mittel
Essen	9	2949	73—66	65—55	„	mittel
Frankfurt a. M.	12	487	67—65	64—60	„	ruhig
Hamburg	10	3526	66—65	64—55	„	lebhaft
Hannover	11	1321	68—65	60	„	mittel
Köln	9	3445	72—68	67—62	„	zieml. belebt
Königsberg	12	1142	75—72		„	—
Leipzig	12	1152	70—62	61—58	„	langsam
Magdeburg	10	3425	66—57	56—55	„	langsam
Mannheim	9	2082	69—66	65—56	„	ruhig
München	11	2581	70—62		„	ruhig
Stuttgart	12	523	74—68	66—54	„	mäßig

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. Februar. Die Produktenbörsen der Vereinigten Staaten hatten am Donnerstag keinen Verkehr, aber von Kanada wurden höhere Preise gemeldet, zum Teil infolge neuer russischer Mehlkäufe. Auch von Liverpool lauten die Notierungen höher. Teils diese Tatsachen, teils aber noch mehr das sehr geringe Inlandsangebot von Brotgetreide und die hohen Forderungen dafür waren Anlaß, daß der Berliner Markt eine recht feste Haltung aufwies. Die Deckungsfrage brachte sich für Weizen wie für Roggen vermehrt zur Geltung und mußte höhere Preise zahlen, obwohl manches für Rechnung der Reichsgetreidestelle gegeben wurde. In Gerste ist feines Material gesucht, aber nur sehr teuer angeboten. Die Kauflust ist vorsichtig. Beim Hafergeschäft fällt ins Gewicht, daß die Exportkäufe Polens aufgehört haben und sonst das Geschäft ruhig ist. Für Mehl war die Kaufneigung nur wenig besser. Futterartikel sehr lustlos. Am Frühmarkt lauten die amtlichen Notierungen loko frei Wagen oder ex Waggon in R.=M. je 1000 Kg.: Hafer guter 219—2225, mittlerer 215—218, Gerste 265—270, La Plata Mais 226—228, Roggenkleie 164—170, Amtliche Kartoffelnotierungen: 2,20 rote 2,40, gelbfleischige 2,90. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245—250 (240—245), März 270—271, April 279—281, Mai 284—286—280—279,50 (285,50), Roggen, märkischer 245—250 (242—244), März 265—266 (259—257), April 275 (269), Mai 280,50—281 (276—275), Sommergerste 255—270 (255—270), Futtergerste 215—240 (215—240), Hafer, märkischer 184—192 (185—193), Mai 221 bis 222,75 (221,50—220,50), Mais (loko Berlin) 224 (224), Mai 202 (206), Weizen und Roggenmehl je 33,50—36 (33,50—35,75), Weizen= und Roggenkleie je 15,60—15,70 (15,70—15,80), Raps 390—400 (390—400), Viktoriaerbsen 26—31 (26—30), kleine Speiseerbsen 21—22 (21—22), Futtererbsen 19—21 (19—21), Peluschken 18—19 (18—19), Ackerbohnen 20—21 (20—21), Wicken 19—20 (19—20), Lupinen, blaue 12,50—14 (12—14), gelbe 15—16,50 (15—16,50), Serradella neue 15—17 (15,50—16,50), Rapskuchen 18—18,50 (18—18,50), Leinkuchen 24,50—25 (24,50—25), Trockenschnitzel 9—9,40 (9,40—9,60), Torfmelasse 9,50—9,60 (9,60), Kartoffelflocken 20,10—20,45 (20,20—20,40).

Hamburg, 13. Februar. Getreide. Ruhig, Preise leicht schwankend. Je 100 Kg. in Reichsmark: Weizen 240—245, Roggen 235—245, Hafer 195—205, Inlandgerste 235—260, Auslandgerste 225—240, Mais 210 bis 220, Leinsaat 22,5—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 13. Februar. Weizen stetig 11,90—12,10, Roggen stetig 12,10—12,30, Sommergerste geschäftslos 15—16, Hafer ruhig 10,60—10,80.

Bremen, 13. Februar. Weizen: Barusso 78 Kg. 16,80, Rosafee 80 Kg. 17, Hartwinter 2 17; Roggen: amerikanischer 2 14,90, La Plata 14,90; Gerste: Donau 11, russische 11,30, La Plata 11,10, amerikanische Malzgerste 11,25; Hafer: deutscher 11,30, La Plata 10,40, Kanada Western 2 12; Mais: La Plata 11,20, Donau Galfox 11,10, gelber russischer 11,10; Grahamerbsen 10,70.

Emden, 12. Februar. Bericht der Internationalen Import= und Export=Handelsgesellschaft m b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,30—11,40, Kleeheu ab norddeutscher Station 6,50—6,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,65, Getreidepreßballenstroh ab norddeutschr Station 2,45—2,60, drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 13,25—13,50, inländischer Roggen 13,75—14,00, inländische Sommergerste 13,25—13,50, inländische Wintergerste 13,25—13,50, inländische gereinigte grüne Speiseerbsen 15,50—16,50, inländische gereinigte graue Speiseerbsen 12,50—13,00, inländische graue Futtererbsen 11,50—12,50, inländische Ackerbohnen 13,25 bis 13,50.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt betr. **„Stehende Hochleistungs=Dampfkessel"** von der Firma **Koch & Reitz**, Dampfkessel und Apparatebau **Hannover**, sowie ein weiterer, betr. **Kesselreinigung mittels „Spiegelblank"** von der Firma **Friedrich Strickrodt** in **Fulda** beigefügt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 15 — Hildesheim, den 17. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Das Milchabrechnungsbuch.

Eins der technisch wichtigsten Geschäftsbücher jeder Molkerei, sei es nun eine Genossenschafts- oder aber Privat-Molkerei, ist das Milchabrechnungsbuch, unter dessen Zuhilfenahme die Genossenschaft allmonatlich mit ihren einzelnen Milchlieferern abrechnet. Die Fertigstellung dieser Abrechnung nimmt nicht wenig Zeit in Anspruch, denn, ist der Monat zu Ende, heißt es zunächst, die von jedem Genossen gelieferte Milchmenge (bei Rahmlieferern auch den gelieferten Rahm) nebst der laut Untersuchung gefundenen Durchschnittsfettgehaltszahl vom Monatslieferungsbuch in das Abrechnungsbuch zu übertragen; danach sind die Butteranteile bezw. Fetteinheiten (Kilogramm-Fettprozente) aus den Einzellieferungsmengen und demententsprechend der Geldwert der Milch (event. des Rahmes) zu errechnen und schließlich, nach Feststellung der Abzüge für Betriebskosten („Kostenpfenig"), für Butter, Käse und sonstige Bezüge des Lieferers (Milchgeldvorschüsse nicht zu vergessen), den Betrag der baren Auszahlung an letzteren zu ermitteln.

In Molkereien mit Buttereibetrieb ohne sonstigen Produktionsbetrieb (Käserei) und Produktenverkauf (Vollmilch, Magermilch in größeren Mengen), in denen die Magermilch unentgeltlich an die Milchlieferer zurückgegeben wird, verursacht die Fertigstellung der monatlichen Milchabrechnung, vorausgesetzt, daß die Zahl der Milchliefrer nicht allzu erheblich ist, weniger Arbeit als in solchen mit größerem Vollmilch- oder Magermilchverkauf. In letzteren Molkereien pflegt man nämlich den Milchlieferern außer Butteranteilen noch Milchanteile zu berechnen. Etwas verwickelter wird die Abrechnung, sobald eine Anzahl Lieferer mehr Butter und andere Erzeugnisse aus der Molkerei entnimmt, als der Geldwert ihrer Milchlieferungsmenge beträgt. Die betreffenden Genossen erhalten in diesem Falle für den fraglichen Monat kein Milchgeld ausgezahlt, haben vielmehr eine entsprechende Zuzahlung an die Molkerei zu leisten.

Für Molkereien, deren Lieferer nicht mehr Molkereierzeugnisse zurücknehmen, als der Wert ihrer Milchlieferung beträgt; genügt das untenstehend veranschaulichte Abrechnungsmuster; wo häufiger Zuzahlungen der Lieferer erfolgen, wird man hinter der Buchspalte „Bare Auszahlung" zweckmäßig noch eine, „Zuzahlung des Genossen" überschriebene, Spalte anfügen.

In vielen Molkereien wünscht man dagegen hinsichtlich der Abzüge vom Milchgeld nähere Angaben über die Art der von den Genossen bezogenen Produkte sowie deren Gewichtsmengen in das Milchabrechnungsbuch aufgenommen zu sehen. So nimmt sich denn das Schema der Abrechnung etwa wie umstehend rechts ersichtlich aus.

Wie man sieht, geht durch die Einfügung von Spalten für die Angabe von Gewichtsmengen und Rückzahlen, und durch sonstige Spezifizierung der Abzüge die Milchabrechnung erheblich in die Breite, und die Ausfüllung dieser Rubriken erfordert nicht wenig Mehrarbeit, die sich noch um einiges erweitert, wenn außer Butteranteilen auch Milchanteile berechnet werden. Ob es durchaus nötig ist, die Abzüge vom Milchgeld derart spezifiziert in die Milchabrechnung aufzunehmen, möge dahingestellt bleiben; auf jeden Fall will uns das Abrechnungsschema trotz seiner Ausführlichkeit nicht völlig befriedigen. Das liegt an verschiedenen, im Nachstehenden näher beschriebenen Umständen.

Bei vielen Molkereien gibt es, hier mehr, dort weniger, Milchlieferer, die zeitweilig (gegen das Ende der Laktationsperiode ihrer Kühe) nur wenig Milch abliefern, ja, vorübergehend von der Milchlieferung überhaupt absehen müssen, weil sie das Wenige an Milch in der eigenen Wirtschaft dringend benötigen. Nun wollen die betreffenden Genossen während der Zeit, wo sie ihrer Milchlieferungspflicht ungewollter Weise nur mangelhaft oder garnicht nachkommen können, auf den gewohnten Bezug von Butter aus der Molkerei nicht verzichten. Die Molkereileitung glaubt auch Rücksicht auf die augenblicklichen Wirtschaftsverhältnisse der betreffenden Milchlieferer nehmen zu müssen und weigert sich nicht, diesen weiterhin Butter, Käse und anderes unter Aufrechnung gegen das Milchgeld zu verabfolgen. Schränkt der spärlich liefernde Genosse seinen Butterbezug nicht entsprechend ein, so hat er schließlich keine Forderung an die Molkerei, sondern eine Schuld bei dieser, indem der Geldwert der von ihm bezogenen Produkte den Geldwert seiner Milchlieferung übersteigt. Erfahrungsgemäß haben aber die meisten der in einem Schuldverhältnis zur Molkerei stehenden Genossen keine Eile, die Rechnung der Molkerei zu begleichen. Seitdem es in den Molkereien Brauch geworden ist, den Milchlieferern öfter im Monat Vorschüsse auf das Milchgeld zu zahlen, tritt der Fall, daß ein Lieferer infolge mehr erhaltener Vorschüsse ins „Debet" bei der Genossenschaft kommt, besonders leicht ein. Häufig bleiben nun aus reiner Gleichgültigkeit oder aus Vergeßlichkeit der Genossen solche Schuldposten Monate hindurch unbeglichen. Der Molkereiverwalter jedoch hat das fragwürdige Vergnügen, ganz besonders darauf achten zu müssen, daß die mit ihrer Schuldbegleichung im Rückstand befindlichen Genossen der fragliche Betrag bei der nächsten Abrechnung am Milchgelde gekürzt wird. Jedesmal, wenn der Monat zu Ende ist, hat der Verwalter also die vorhergehenden Milchabrechnungen daraufhin durchzusehen, welche Zahlungsposten noch offen stehen, damit er diese gegen die Milchgeldforderung des Genossen aufrechnet.

Seltener kommt es vor, daß Milchlieferer ihr Monatsmilchgeld erst nach Wochen oder Monaten von der Molkerei abholen. Dieser Umstand sowohl, als besonders die Lässigkeit vieler Genossen im Begleichen ihrer Schuld bei der Molkerei erschwert die Buch- und Kassenführung der letzteren in unnötiger Weise. Dem Uebelstande hat man in der Praxis dadurch teilweise abzuhelfen versucht, daß man im Abrechnungsbuch den Spalten für Abzüge eine weitere, bezeichnet: „Reste aus früherer Abrechnung", angefügt hat, so daß der für den Monatsschluß, eventuell unter Berücksichtigung früherer Monate, errechnete Auszahlungs- bezw Zuzahlungsbetrag die endgiltige Forderung des Genossen bezw. seine endgiltige Schuld bei der Molkerei darstellt. Diese Buchungsweise ist indes umständlich, denn, da (wie schon erwähnt) nicht selten Genossen mehrere Monate lang ihren Zuzahlungsbetrag schuldig bleiben, sind allmonatlich dergleichen Schuldposten auf die nächste Monatsabrechnung wieder vorzutragen.

Auf folgende Weise können die Molkereien das Mitschleppen der geschilderten Guthaben- und Schuldposten in ihrem Abrechnungsbuch von einem Monat zum andern vermeiden.

Ist die Milchabrechnung fertiggestellt, und dabei ermittelt, welche Lieferer, anstatt Milchgeld für den abgelaufenen Monat zu erhalten, Zuzahlungen zu leisten haben, so überträgt man, wenn bis zum Monatsschluß etliche Beträge noch nicht abgehoben bezw. eingezahlt worden sind, alle noch offenstehenden Milchgeld- sowie Zuzahlungsposten auf ein im Hauptbuch anzulegends Konto, dem man die Ueberschrift „Milchabrechnungsrestekonto" geben möge. Alle Schuldposten der Genossen kommen dabei unter Aufführung des Namens der einzelnen Schuldner auf die Soll-(Debet-)Seite, alle nicht abgehobenen Milchgeldbeträge auf die Haben-(Kredit-)Seite des Milchabrechnungsrestekontos. Im Milchabrechnungsbuch ist sodann neben den auf das genannte Konto übertragenen Posten in einer zu diesem Zwecke einzurichtenden Spalte, überschrieben: „Uebertrag auf das Milchabrechnungsrestekonto, Hauptbuch Seite" die Seitenzahl des Hauptbuches anzugeben.

Damit ist die Monatsabrechnung füre den Molkereiverwalter endgiltig erledigt. Die nächste Milchabrechnung kann er somit anfertigen, ohne etwa auf noch nicht abgehobenes Milchgeld oder noch offenstehende Schuldposten der Genossen aus dem Vormonat Rücksicht nehmen zu müssen, nur hat er bei der Auszahlung des Milchgeldes das Milchabrechnungsrestekonto im Hauptbuch aufzuschlagen und darauf zu achten, daß er die zufolge dieses Kontos noch offen stehenden Schuldposten der Genossen gleich vom Milchgelde abzieht. Ist der eine oder andere Schuldposten auf diese Weise beglichen, so wird Name und Betrag des Zahlenden unter Anführung des Datums auf der Habenseite des Milchabrechnungsrestekontos eingetragen. Auf dieses Konto übertragene Milchgeldbeträge werden, sobald sie ausgezahlt worden sind, in gleicher Weise auf der Sollseite des Kontos ausgebucht.

Durch Aufrechnen der Soll- und Habenposten der auf dem Konto aufgeführten Genossen ist der Verwalter jederzeit in der Lage, Guthaben oder Schud der betreffenden Genossen rasch festtellen zu können.

Nummer des Genossen	Name und Wohnort des Genossen	Eingel. Milch kg	Durchschn. Fettgehalt %	Butteranteile Pfd.	Einnahm. für Butteranteile M	₰	Einnahm. für Milchanteile M	₰	Gesamt-Einnahme M	₰	Abzug für Kosten M	₰	Für Molkereierzeugn. M	₰	Andere Abzüge M	₰	Summe der Abzüge M	₰	Bare Auszahlung M	₰	Quittung des Geldempfängers

Aus den hierunter links angefügten Musterbeispielen ist der Buchungshergang betreffend Milchabrechnungsreste unschwer zu ersehen.

Nummer des Genossen	Name und Wohnort des Genossen	Eingelief. Milch kg	Durchschn. Fettgeh. %	Butterant. (Fetteinh.)	Einnahmebetrag ℳ	₰	Abzüge: Butter Pfd.	ℳ	₰	Käse Pfd.	ℳ	₰	Rahm kg	ℳ	₰	Milchkannen und K.-Ringe St.	ℳ	₰	Kontobücher St.	ℳ	₰	Einzahl. auf Geschäftsanteil ℳ	₰	Vorschußzahlung ℳ	₰	Sonstig. Kostenabzug ℳ	₰	Summe der Abzüge ℳ	₰	Bare Auszahlung ℳ	₰	Zuzahlung des Genossen ℳ	₰	Quittung des Geldempfängers

Nummer des Genossen	Name und Wohnort des Genossen	Eingelieferte Vollmilch kg	Eingelieferter Rahm kg	Fettgehalt %	Butteranteile bezw. Fetteinh.	Geldwert der Butteranteile bezw. Fetteinheit. ℳ	₰	Geldwert der Milchanteile ℳ	₰	Gesamtwert ℳ	₰	Abzüge für Betriebskosten ℳ	₰	Butter ℳ	₰	Käse ℳ	₰	Verschied. Bedarfsgegenstände ℳ	₰	Geschäftsanteile Eintr.-gelder ℳ	₰	Vorschüsse ℳ	₰	Gesamtabzug ℳ	₰	Die Genossenschaft hat zu zahlen ℳ	₰	Der Genosse soll zuzahlen ℳ	₰	Übertrag auf das Milchabrechnungsrestekonto Hauptbuch Seite	Quittung des Empfängers
1	Kutzow, Wilh., Kenz	4919	—	3,17	336,0	611	52	316	75	928	27	33	60	140	—	19	40	—	—	—	—	—	—	193	—	735	27	—	—	—	Wilh. Kutzow
2	Bäsell, Hugo Kenz	1343	—	3,60	105,0	191	10	43	05	234	15	10	50	50	—	21	25	—	—	—	—	—	—	81	75	152	40	—	—	—	Hugo Bäsell
3	Schepler, Ernst, Rubitz	397	—	3,17	27,1	49	32	12	25	61	57	2	71	44	—	24	80	—	—	—	—	—	—	71	51	—	—	9	94	8	—
4	Kastel, Karl Rubitz	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	2	—	8	—
5	Graf, Hans, Planitz	—	52	—	17,3	31	48	2	87	34	35	1	73	16	—	1	50	—	—	—	—	—	—	19	23	15	12	—	—	8	—

Seite 8 **Milchabrechnungsreste-Konto** Seite 8

Soll Haben

Datum	Name des Schuldners	Betrag ℳ	₰	Datum	Name des Gläubigers	Betrag ℳ	₰
1924 Sept. 30.	Schepler, Rubitz	9	94	1924 Sept. 30.	Graf, Planitz	15	12
„	Kastel, Rubitz	2	—				

Betreffs der Spalte „Vorschüsse" im Milchabrechnungsbuch sei schließlich noch folgendes bemerkt.

In vielen Molkereien ist es jetzt noch, nachdem wir uns bereits ein Jahr lang wieder der Wertbeständigkeit unserer Geldwährung erfreuen, Brauch, den Milchlieferern in bestimmten Zeiträumen Vorschüsse auf ihr Milchgeld zu zahlen; alle Anzeichen sprechen auch dafür, daß diese Vorschußzahlungen noch weiterhin erfolgen werden. Denn solange unsere Wirtschaftsverhältnisse nicht eine gründliche Besserung erfahren, wird der Landwirt nur über knappe Betriebsmittel verfügen. Er benötigt daher der Einnahme aus seiner Milchlieferung zur Molkerei dringender als bisher; ihm ist also sehr daran gelegen, daß er nicht erst bis zum Monatsschlusse auf die Auszahlung des Milchgeldes von der Molkerei warten muß, sondern dieses in Form von Abschlagszahlungen während des Lieferungsmonats erhält.

Die richtige Buchung der zahlreichen Vorschußposten erfordert vom Betriebsleiter die größte Aufmerksamkeit. Um den Ueberblick nicht zu verlieren, muß er daher ein **Hilfsbuch** führen, in welchem er für jeden Milchlieferer ein Konto eingerichte hat, dem die gezahlten Vorschüsse und Restzahlungen auf Milchgeld links (Sollseite) belastet, der dem Genossen zustehende Barauszahlungsbetrag rechts (Habenseite) gutgeschrieben wird. Am Monatsschlusse werden die gezahlten Vorschüsse zusammengezählt und der Gesamtbetrag in die vorgesehene Spalte des Abrechnungsbuches übertragen. Daß über den Empfang des Milchgeldes, sowohl der Vorschußzahlungen wie der Restzahlungen, zweckmäßig in dem erwähnten Hilfsbuch quittiert wird (auf der linken Seite würde dann ein genügender Raum freizulassen sein), liegt auf der Hand.

W. **Petersen**, Prenzlau.

Hauszinssteuer und Molkereien.

Nach der Verordnung zur Ausführung der Dritten Steuernotverordnung des Reiches (Preußische Steuernotverordnung vom 1. April 1924) wird zur Durchführung des Geldentwertungsausgleichs im Zusammenhang mit der Regelung des Mietwesens von den in **Preußen belegenen bebauten Grundstücken die nicht dauernd land- oder forstwirtschaftlichen oder gärtnerischen Zwecken zu dienen bestimmt sind**, vom 1. April 1924 eine besondere Steuer, die Hauszinssteuer, erhoben.

Diese Steuer, die zuerst 400 Prozent der Grundvermögenssteuer betrug, ist inzwischen auf 600 Prozent erhöht worden.

Zweifellos bringt diese Steuer eine starke und unberechtigte Belastung für die Molkereien mit sich; dienen doch die in Preußen belegenen bebauten Grundstücke der Molkereien **dauernd landwirtschaftlichen** Zwecken und somit ist die Heranziehung zur Hauszinssteuer, da wo es geschieht, nicht gerechtfertigt.

Die Molkerei-Genossenschaften sind zweifelsohne landwirtschaftliche Nebenbetriebe, sie stellen keinen Gewerbebetrieb dar, dieses geht aus dem Preußischen Gewerbesteuergesetz, auch aus der neuesten Verordnung vom 23. November 1923 hervor. Es ist hier klar und deutlich gesagt, daß die Molkereigenossenschaften nur unter den gleichen Voraussetzungen wie die Mitglieder zur Gewerbesteuer herangezogen werden können. Der Gesetzgeber bringt damit klar zum Ausdruck, daß eine Molkereigenossenschaft ein landwirtschaftlicher Betrieb ist. Weiter geht aus dem Körperschaftssteuergesetz hervor, daß ein Gewerbebetrieb bei den Genossenschaften nicht vorliegt, wenn der Geschäftsbetrieb auf den Kreis der Mitglieder beschränkt bleibt.

Die Molkerei-Genossenschaften sind doch von den beteiligten Landwirten gegründet, um gemeinschaftlich die Milch der beteiligten Mitglieder zu verwerten. Die Milch wird doch nicht zu einem festen Preise gekauft, sondern die Bezahlung erfolgt je nachdem, ob die Produkte gut oder schlecht verwertet sind, nach Abzug der entsprechenden Unkosten. Es liegt somit tatsächlich kein Gewerbebetrieb vor.

Diesen Standpunkt hat nicht nur eine große Anzahl Katasterämter (Grundsteuerausschüsse) auf die wiederholten Vorstellungen sich zu eigen gemacht, sondern, soweit dem Verfasser bekannt, auch die Grundsteuerberufungsausschüsse in Breslau, Köln und Düsseldorf. Wenn nun manche Katasterämter bezw. Grundsteuerausschüsse noch einen anderen Standpunkt einnehmen sollten, so muß im Rechtsmittelverfahren die Frage geklärt werden.

Nun kommt allerdings hinzu, daß nach dem Gesetz der 15. April 1924 als Tag der Zustellung des Veranlagungsbescheides im Sinne des § 231 der Reichsabgabenordnung gilt. Ein besonderer Steuerbescheid ist in den meisten Fällen nicht zugestellt. Wo dieses allerdings geschehen, so beginnt die Frist zur Einlegung des Rechtsmittels erst mit dem Ablauf der Mitteilung.

Die Einspruchsfristen sind in den meisten Fällen abgelaufen und es muß mit Rücksicht auf das eigenartige Verfahren event. Nachsicht auf Grund des § 68 der Reichsabgabenordnung beantragt werden.

Für die Molkereibesitzer, die zweifelsohne einen Gewerbebetrieb haben, dürfte eine Befreiung von der Hauszinssteuer wohl kaum möglich sein.

Wenn hier nun eine Befreiung an sich aussichtslos ist, so kann man doch in gewissen Fällen, namentlich dann, wenn durch Inflationsgewinn keine Entschuldung des Grundbesitzes erfolgt ist, eine Ermäßigung der Steuer beantragen. Nach § 2 Abs. 3 der Verordnung ist die Steuer auf Antrag **um ein Viertel** herabzusetzen bei Grundstücken, die am 1. Juli 1914 mit dringlichen privat-rechtlichen Lasten nicht oder nicht mit mehr als 20 v. H. des Wertes belastet waren. Ist das Gebäude erst nach dem 1. Juli 1914 fertiggestellt worden, so tritt an Stelle dieses Tages der Zeitpunkt der Fertigstellung. Wenn z. B. vor dem 1. Juli 1914 eine Molkerei-Genossenschaft schuldenfrei war, dann wird die Hauszinssteuer um ein Viertel herabgesetzt, aber nur, wenn ein diesbezüglicher Antrag gestellt wird. Es wird nun eine ganze Anzahl von Molkereien geben, die am 1. Juli 1914 nicht mit dinglichen privat-rechtlichen Lasten belastet waren, und diesen ist auf jeden Fall anheimzugeben, den Antrag auf Ermäßigung um ein Viertel der Hauszinssteuer beim Katasteramt zu stellen.

Die Steuer vermindert sich weiter auf Antrag um die laufende Geldverpflichtung, die sich ergibt aus einer am 13. Februar 1924 auf dem Grundstück ruhenden wertbeständigen Last. Das gleiche gilt für die laufende Geldverpflichtung, die sich daraus ergibt, daß eine nicht wertbeständige Last nach den Vorschriften des Artikels 1 der dritten Steuernotverordnung des Reichs aufgewertet wird. Dabei bleibt eine über 15 Prozent des Goldmarkbetrages hinausgehende Aufwertung außer Betracht. Die laufende Geldverpflichtung wird nur insoweit berücksichtigt, als ihre Erfüllung nach § 5 der dritten Steuernotverordnung des Reichs verlangt werden kann. Nach § 6 der Verordnung bleiben Neubauten und durch Um- oder Einbauten neu geschaffene Gebäudeteile von der Steuer frei, wenn der Bau nach dem 1. Juli 1918 bezugsfertig geworden ist.

Sofern diese Befreiungsvorschriften von den Molkereien beachtet werden, so wird manche Genossenschaft erhebliche Beträge von der Hauszinssteuer sparen. Wie bereits erwähnt, findet eine Ermäßigung nur auf Antrag statt, und es kann allen nur dringend anheimgegeben werden, gegebenenfalls den Antrag unverzüglich beim Vorsitzenden des Grundsteuerausschusses einzureichen.

Eine weitere, sehr wichtige Frage ist auch die, zu prüfen, ob die Festsetzungen des Vermögenswertes zur preußischen Grundvermögenssteuer durch die Katasterämter nicht zu hoch erfolgt sind. Sollte man diese Ueberzeugung haben, dann dürfte es empfehlenswert sein, durch Sachverständige den gegenteiligen Nachweis zu erbringen, und um eine Herabsetzung des angenommenen Vermögenswertes bemüht zu sein.

Verbands-Obersekretär Albert Fricke.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtiger
Molk.-Fachmann
mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.



Tüchtiger, strebsamer
Fachmann
12 Jahre im Fach, erstklass. Zeugn. u. Empfehlungen, Molk.-Schule absolviert, in ungekündigter Stellung, über 3 Jahre tätig, sucht veränderungshalber zum 1. März oder spät. Stellung. Angebote erb. unter **2385** an diese Zeitung.



Allg. Käsemeister u. Molk.-Verwalt. geprüfter Maschinist, Molk.- und Käserei-Schule besucht, Privat- und Genossenschafts-Molkerei zur größt. Zufriedenh. geleitet, 28 J. alt, sucht zum 1. April, auch früh., Stellung, wo Verheir. gestattet, bevorzugt. Mit sämtlichen Maschinen vertraut, elektrischer Lichtanlage, auch Schrotmühle. Für Herstellung erstklassig. Butter, Versandmilch, verschiedene Halbhart- und Weichkäsesorten, auch Camembert übernehme volle Garantie, Im Genossenschaftswesen, d. techn. u. kaufmänn. Buchführ. durchaus sicher. Beste Umgangsformen m. den Landwirten. Pa. Zeugn. vorhanden. Kaut. kann gestellt werden. Ang. erb u. **Nr. 2649** an diese Ztg.

Sol. Molk.- u. Käsereifachmann mit gutem Charakter, der fähig ist, jed. Posten vorzust., m. pa. Zeugnissen u. Referenzen, sucht möglichst **Vertrauensstellung.** Einheir. oder Beteiligung angenehm. Ang. u. 2738 an diese Zeitung.

Molkereiverwalter
1. Kraft, 45 Jahre alt, 20 J. Leiter größ. Genossenschaftsmolker., sucht z. 1. April Stellung. Erstklass. Zeugnisse u. Referenzen. Gehalt mäßig da ohne Familie. Übernehme evtl. auch Pacht einer Genoss.-Molkerei. Angebote unter **2477** an diese Ztg.

Für Betrieb und Kontor sucht jg. Kaufmann, 22 J. alt, Stellung. Sämtl. Arb. i. Abrechn.-W. Buchführ. usw. werden gewissenhaft ausgef. Suchend. ist sicherer Rechn., in Milchannahme u. Untersuchung firm u. besitzt auch im Praktischen einige Erfahr. Gute Zeugn. u. Ref. vorh., Geg. gleich. Angeb. erb. u. **Nr. 2661** an diese Zeitung

Tücht. Fachmann
23 Jahre alt, sucht, gestützt a. gute Zeugnisse, zum 1. März Stellung a. **Obermeier, Buchhalter, 1. Gehilfe oder sonst Vertrauensposten.** Selb. ist mit allen Facharb. best. vertr. Molkereischule absolviert. Angebote erbittet **Erich Massow, Pennekow,** Krs. Schlawe i. Pomm. (2646

Herzliche Bitte!
Nationalgeſ. Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht zum 1. April ev. später Stellung als verh. Betriebsleiter, Gutsmeier oder sonstig. Vertrauenspost. Molk.-Schule besucht, sowie mit allen Facharbeit., Butt., Käs., Milchversand gut vertr. Bin kein Stundenarbeiter. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Kaut. 1500 ℳ wird gestellt. Um Angeb. bittet **H. Ziesemeier, Steesow** b. Lenzen a. Elbe. (2852

Wir suchen für ein. äußerst tücht.
Molk.-Fachmann
25 J. alt, zum beliebigen Antritt Stellung als Verwalter, Filialleit. Betriebsleit., Expedient oder dergl. Ders. hat die Molkereischule mit d. Prädik. „sehr gut" absolv., verfügt über pa. Zeugn., und ist absolut firm in all. Zweig. des Fach. Frau ist gelernte Meierin. Angeb. erb.
Direktor Rauch (2788
Molk.-Gen. Pyritz i. Pomm.

Tücht., strebs. Molk.-Fachmann welcher mit allen Facharbeit. best. vertr. ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. März oder einige Tage früher, Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Molkereischule mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angeb. erb. (2911
Otto Rakebrandt, Salder.

Tücht., ehrlicher und fleißiger
Fachmann
Molk.-Schule mit best. Erfolg bes., sucht Vertr.-Stellung. Allerbeste Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. Suchender ist 26 J. alt. Antritt kann jederzeit erfolgen. Angebote unter **2934** an ds. Ztg.

Tüchtiger u. strebsamer
Verwalter
37 Jahre alt, verh., mit gut. Zeugnissen und Empfehl., sucht Stellung als Verwalter oder Gutsmeier zu gleich oder später. Suchend. ist 7½ Jahre als Verwalt. in Ostpr. (jetzt Polen) in selbständ. Stellg. gewes. u. firm in Herstellg. feinst. Tafelbutter, sowie in Weich- u. Tilsiter Käserei. W. Angeb. erb. unt. **K. K. 2827** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann
23 Jahre a., Molkereischule besucht, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen Stellung als Obermeier oder 1. Gehilfe für Annahme u. Kontor. W. Angeb. unter **2853** an diese Zeitung.



Molkerei- und Käserei-Fachmann
34 J., gesund und kräftig, ledig, m. sämtl. Molk.-Maschin. gut vertraut, in Herstellg. feinst. Butter, so auch Käse, Tilsiter, Limburger, Romad., Camembert u. Harzkäse, mit Buchführung u. Umgang von Landwirt. gut erfahr., sucht, gestützt auf gute Zeugn. u. Empfehl., zu bald oder später Vertr.-Stellg. Eine kleine Kaution kann gestellt werden. Angebote unter **2812** an diese Ztg.



Molkereigehilfe
22 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Ders. ist m. allen im Fach vorkommenden Arbeit. gut vertr. Gefl. Angeb. an (2767
Molkerei-Gen. Lamgarben
bei Tolksdorf, Krs. Rastenburg.

Wir suchen zum beliebig. Antritt für einen äußerst tücht. (2768
Gehilfen
Stellung in Camembertkäserei oder Milchannahme u. Kontor, auch Stellung in der Hartkäs. angenehm Angebote erb.
Molk. Hasselt a. Niederrhein.



Molkereigehilfe
24 Jahre alt, sucht zu gleich oder später Stellung. Gefl. Angebote m. Gehaltsangebote erb. (2909
Hans Kant
Pr. Rosengart bei Grunau
Krs. Marienburg.



Angeh. Gehilfe, 17 J. alt, sucht Stellung zum 1. März. Selbiger hat hauptsächl. die Weichkäserei erlernt und wünscht ähnl. Posten. W. Angeb. erb. an **Karl Mohn, Zentr.-Molk. Wolfenbüttel** b. Brschwg.

Suche für meinen (2577
1. Gehilfen
23 Jahre alt, der über 1½ Jahre bei mir tätig war u. Ende Februar d. Molk.-Schule absolviert hat, zum 1. März oder später Vertr.-Stellg. Gegend gleich. Kann denselb. jed. Kollegen best. empfehlen. Angeb. direkt an **B. Jöhnk, Kiel-Hassee,** Rendsburgerlandstr. 140.
J. Dreyer, Molk. Sevelen, Rheinl.

Suche für meinen (2873
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet, z. weit. Ausbildung Stellung. Derselbe ist firm in Stangen- und □-Ziegelkäse und scheut sich vor keiner Arbeit.
Dampfmolkerei Laskowitz
Bezirk Breslau.

Jg., fleißiger, ehrlicher (2872
Molkereigehilfe
sucht zum 15. 2. bezw. 1. 3. 25 Stellung, wenn möglich in Vollbetrieb, wo derselbe sich weiter ausbilden kann. Meldungen sind zu richt. an
Molk.-Verwalter H. Thoms
Gallin i. M.

Molkereigehilfe
32 Jahre, ledig, gut vertraut mit Maschinen, Butterei und Käserei, sucht, auf gute Zeugnisse gestützt, z. beliebig. Antritt Stellung. Angeb. unter **Nr. 2813** an diese Zeitung erbeten.

Junger, kräftiger Gehilfe
22 Jahre alt, in allen Zweig. des Faches aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. März Stellg. Selbiger ist bereits über 2½ Jahre in städt. Großbetrieben tätig, daher Großstadtbetr. angenehm. W. Angeb. erb. (2930
Erich Dieterichs, Molkereischule Braunschweig, Madamenweg 158.

22jähriger, äußerst tüchtiger
strebsam. Gehilfe
sucht Dauerstellg. zum 15. Februar oder 1. März. Derselbe ist an selbständiges und flottes Arbeit. gew., hat Erfahrungen in Butterei und Weichkäs., sowie mit all. vorkomm. Facharbeit. bestens vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote sind zu richten an **Molk.-Geh. W. Hoffmann,** z. Zt. **Uhry** b. Königslutter. (2906

Strebs. Molk.-Geh.
23 Jahre alt, sucht zu sof. oder 1. 3. Stellung als 1. Gehilfe. Selb. ist mit Kess., Maschin., Milchuntersuch. sow. in d. Zubereitg. v. □, Limb., Romadurkäse u. Butterei gut vertr. Werte Ang. mit Geh.-Angabe sind zu richten an **P. Wittholz, Voigtsdorf** b. Bärwalde, Neumark. (2920

Kräftiger Gehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. März Stellung. Gegend gleich. Selbig. ist vertraut mit allen ins Fach schl. Arbeit., bes. auch einige Erfahrung in der Käs., ist fleiß. u. willig, an sauberes u. selbständ. Arbeiten gewöhnt. Angeb. erb. (2806
Friedr. Wilke, Molkerei Tentschel
Kreis Liegnitz.

Fleiß., strebs., gelernter (2894
Molkereigehilfe
24 J., möchte wieder seinem alten Beruf nachgehen. Welch. Molkerei-Inspektor bezw. Verwalter oder Gutsmolk. ist an ein. christl., ehrl. Gehilfen gelegen? Da läng. aus dem Fach möchte mich wieder hineinarbeiten, sowie weiter ausbild. Gehalt Nebensache, auch kein Std.-Arbeiter. Gegend gleich. Antritt kann sofort oder zum 1. März erfolgen. Frdl. Angeb. erb. **Willy Josten, Hamburg 30,** Eppendorferweg 170 I.

Gehilfe, 21 J. alt, mit all. Maschin., Butterei, sowie in der Herst. **von Romad., Limb., Camembert u. Tils.-Käse** best. vertr., sucht z. beliebig. Antritt Stellg. Angebote mit Gehaltsangabe erb. (2455
Hermann Blitz, Woydieten
Post Thierenberg, Ostpreußen.

Kräft., kath. Gehilfe
20 J., 6 Berufsj., sucht Stelle. Suche ist m. sämtl. Masch. des Faches bestens vertr. und **guter Pferdepfleg.** und übernimmt auch eine Milchtour. Bevorzugt, wo man sich in **Kontor** u. **Käserei** weiter ausbild. kann. Ang. unt. **Rheinland 2739** an diese Zeitung.

Jg., tücht. Gehilfe, d. mit sämtl. Facharb. best. vertr. ist, sucht z. sof. Antr. Stellung. Gefl. Angeb. an **Rud. Kalusa, Gifhorn,** Oldaustr. 14

Tüchtiger Molkereigehilfe
22 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellung, am liebsten für Maschinen. Selbiger ist vertr. m. Kess., Maschinen, kompressorlosem Dieselmotor, Kühlmaschine, Separatoren, Butterei und Käserei, führt kleine Reparaturen selbst aus. Am liebsten, wo er die Kraftwagenprüf. machen kann. Er ist vollkommen sicherer Fahrer, event. gegen Verpflichtung. Chefs, denen an einem anständigen und fleißigen Gehilfen gelegen ist, wollen bitte freundliche Angebote unt. **N. 2688** an diese Zeitung einsenden.

Gehilfe
23 Jahre, mit guten Zeugnissen, im Molkereifach erfahren, der auch mit Vieh u. Pferden umzugehen verst., sucht zum 15. Februar od. 1. März Stellung. Oldenburg, Ostfriesland bevorzugt. Angebote erbittet (2696
H. Uhlig, Wilhelmshaven
Mittelstraße 11 III l.

Junger, strebsamer Gehilfe seit 1916 im Fach, vertraut mit all. vorkomm. Arbeiten, ein. Lehrgang für Gehilfen am Milchw. Institut zu Breslau besucht, sucht, gestützt a. gute Zeugn. u. Empfehl., für Ende Februar oder 1. März in größerem Betriebe Stellung. Werte Angeb. erb. **Albert Wilke, Neue Molkerei Guhrau,** Bez. Breslau. (2673

Junger Gehilfe
Fachm.-Sohn, mit all. ins Fach schl. Arbeit. gut vertr., sucht, gestützt a. gute Zeugnisse, Stellung zum 1. od. 15. März. Gegend gleich. Werte Angebote erb. (2689
H. Lausen
Meierei Stolk, Post Böcklund
Krs. Schleswig.

Strebs., ordnungslieb. Molkerei-Fachmann, 23 J. alt, s., gest. auf sehr gute Zeugn., z. 1. 3. od. etwas spät. angen. Vertr.-Stellg. Selbig. ist durchaus zuverl. u. imstande, den Betrieb währ. Abwesenh. d. Chefs wirkl. zu leit. In jed. Beziehung gute Erfahrung, Molk., Butt., Käserei u. schriftl. Arbeit. Kein Std.-Arbeit. u. Nichtstuer. Prov. Brandenburg od. Nähe bevorzugt. Ausführl. Angeb. erb. **Holz, Molkerei e. G., Bahrdorf,** Braunschweig. (2892

Besitzerssohn
22 J., techn. u. kaufmänn. gebildet, erfahr. in der Leitung von Groß- u. Kleinbetrieben, dessen Butter und Käsefabrikate prämiiert wurd., Absolv. der Fachschule, sucht gelegentlich seine ungekünd. Stellg. zu verändern. Frdl. Angeb. unt. **S. 2809** an diese Zeitung.

22jähriger Gehilfe
mit Kenntnissen im Maschinenwes., Butter- u. Käsebereitung, Kontor und Laboratorium, sucht zum beliebigen Antritt Stellg. in umfangreichem Großbetriebe. Gefl. Angeb. unter **2810** an diese Zeitung.

Leistungsfähig., fachkundig., gut. **Käser,** 28 Jahre, sucht Stellung. Übernehme jede Arbeit. **E. Ewert,** z. Zt. **Königsberg i. Pr.,** Tragheimer Pulverstr. 6. (2824

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 17. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 165 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Februar. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Bei festem Markt ist die Nachfrage nach allen Qualitäten anhaltend groß und muß der Bedarf in der Hauptsache weiter im Ausland gedeckt werden. Da in England die Zusendungen aus den Kolonien nicht ausreichen, werden qgroße Aufträge nach Dänemark gelegt, was zu einer weiteren Befestigung des dänischen Marktes führte. Unter diesen Umständen waren wieder auf allen in- und ausländischen Plätzen Preiserhöhungen zu verzeichnen. Berlin setzte in dieser Woche die Notierung um Mk. 11.—, Hamburg um Mk. 12.— herauf. Kopenhagen notierte dänische Kronen 571,— gegen Kronen 546,—, Malmö schwedische Kronen 349,— gegen Kronen 332,— in der Vorwoche Nur Holland war etwas nachgebender, doch sind dort die Preise so hoch, daß diese Butter keine Rechnung gibt. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matt und sind die Notierungen weiter zurückgegangen. Hier ist gute Nachfrage bei ermäßigten Preisen zu verzeichnen. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 37,50, Purelard Dollar 38,50, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 14. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die letzten Preiserhöhungen hat sich die Nachfrage sehr beruhigt. Auch vom Auslande sind die letzten Berichte nicht mehr so fest gestimmt, man glaubt, daß die Kopenhagener Notierung wieder einmal über das Ziel hinausgeschossen ist. Es ist daher anzunehmen, daß der befürchtete Rückschlag nicht lange auf sich warten läßt.

Dresden, 14. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Berichte aus dem Ausland und der Reichshauptstadt lauten andauernd fest, während man hier von einem effektiv flotten Markt schon seit längerer Zeit nicht mehr reden kann. Eine kleine Anregung für besseren Absatz bot die erste dieswöchige Preiserhöhung. Die Stimmung war jedoch darnach sofort wieder ruhig. Die Eingänge in deutscher Butter sind auf mittelmäßiger Höhe.

Wien, 14. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Infolge weiteren Rückganges der Inlandsproduktion konnten die Preise nicht nur behauptet, sondern weiter erhöht werden. Der Absatz war ziemlich schleppend. Landbutter Kronen 50 000—54 000, pa. tschechoslovakische Molkereibutter Kronen 68 000—70 000, pa. oberösterreichische Molkereibutter Kronen 73 000—76 000, pa. ungarische Molkereibutter Kronen 78 000—81 000, dänische und holländische Butter Kronen 83 000—85 000.

London, 16. Februar. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Während der Berichtswoche fand eine abermalige beträchtliche Befestigung der Butterpreise statt und die jüngsten dänischen Drahtmedungen sprechen von einem weiteren Anziehen der offiziellen Kopenhagener Notiz um 25 Kr., was eine entsprechende Heraufsetzung der hiesigen Preise in Aussicht stellt. Der Hauptgrund der neuerlichen Festigkeit ist die Belebung der kontinentalen Nachfrage, und zwar nicht allein für dänische und holländische Butter, sondern auch für koloniales Produkt, dessen verhältnismäßig niedrige Preise und gute Qualität auf dem Festlande immer mehr Würdigung finden. Diesem Umstand ist es zu verdanken, daß die noch immer sehr bedeutenden Eingänge von kolonialer Butter in den englischen Häfen keinen sonderlichen Druck auf die Tendenz ausüben, was sonst zweifellos der Fall sein müßte. Feinste dänische Butter galt auf dem hiesigen Markt 224—226 Sh. je Zentner, während beste neuseeländische zu 174—176 Sh. und australische schon zu 160—162 Sh. erhältlich war. Für ungesalzene argentinische Butter bestand abermals eine lebhafte Nachfrage, was eine Befestigung der Notiz um 8—16 Sh zur Folge hatte, die sich nunmehr auf 162—174 Sh. stellt. Auf den Märkten des Nordens herrschte gleichfalls ein sehr kräftiger Ton, bei vermindertem Angebot von kolonialer Butter. Neuseeländische Ware stieg in Liverpool auf 170—172 Sh., während dänische sehr fest auf 224—226 Sh. lag.

Käse.

Dresden, 14. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die ständigen Preisschwankungen, die gegenwärtig jeden Monat auftreten, sowie die täglichen Untergebote aus dem Allgäu verursachen eine zurückhaltende, wenn nicht gar nervöse Stimmung auf dem Weichkäsemarkt. Immerhin vertreten wir die Meinung, daß ein größeres Zurückweichen der Preise nicht mehr eintritt, wenn nicht das Ausland wieder billiger wird. Bayrischer Emmenthaler ist nur schwach begehrt. Holländischer Edamer geht gut. Der Absatz in Camembert läßt neuerdings wieder zu wünschen übrig. Der Quarg- u. Harzkäse-Konsum ist schleppend. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. bayr. Emmenthalerkäse, vollfett R.-M. 130—150, pa. bayr. Limburger, 20 proz. R.-M. 75.—, pa. bayr. Stangenkäse, 20 proz. R.-M. 75,—, do. 40 proz. R.-M. 115,—, pa. bayr. Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett R.-M. 90.00—95.00, do., 40 proz. R.-M. 120, pa Holländer Edamer, vollfett, R.-M. 128.—, pa. dänischer Roquefort, vollfett, R.-M. 140.—, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachtel, ca. 125 Gr., R.-M. 0.30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, R.-M. 0.96—1.03 je Stück.

Eier.

Berlin, 16. Februar. Bericht über den Eiermarkt. Die Zufuhren an frischen Landeiern nehmen infolge der günstigen Witterung täglich zu, und da vereinzelt auch noch Konserven am Markt sind, ist das Angebot sehr reichlich, doch die Nachfrage weiter ruhig, da die Käufer noch mit einem weiteren Preisrückgang rechnen. In verschiedenen Produktionsgebieten sind die Preise in dieser Woche bereits stark gefallen. Auf den nachstehenden Märkten notierten in dieser Woche im Engroshandel je Stück in Goldpfennigen: am Berliner Markt 7—16, am sächsischen Markt 8—12, am oldenburger Markt 9—14, am schlesischen Markt 8—12, am süddeutschen Markt 7—11, am westdeutschen Markt 10—17.

Wien, 14 Februar. Bericht der Firma M. Medak. Durch Aufkauf von verdorbenen türkischen Eiern wurde der Markt etwas flauer gemacht. Die Zufuhren im allgemeinen sind mäßig. Die Nachfrage sehr schwach. Konservenware ist zur Gänze geräumt. Neuprodukt wird nur in Kommission übernommen und nach Mölichkeit bestens abgegeben. Das hier herrschende ausgesprochene Frühlingswetter gibt zu der Annahme, daß die Preise noch weiter zurückgehen, berechtigten Anlaß. — Es wurden notiert: Jugoslaven Kronen 1500—1600, Ungarn Kronen 1450—1500, eine Ladung türkische Eier wurde im Lizitationswege zu Kronen 700 gekauft, Oberösterreicher und Burgenländer Kronen 1500, Rumänien, Ungarn und Rußland ohne Zufuhren.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 14. Februar. Bericht vom Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 135 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—36 M, 3—4 Monate alte Läufer 36—50 M.

Bremen, 16. Februar. Bericht vom Schweinemarkt. Auftrieb: 978 Stück. Preis für 1 Pfund in Reichspfennigen: 1. 70 für 400 Stück, 2. 68 bis 69 für 245 Stück, 3. 65—67 für 250 Stück, 4. 60—64 für 69 Stück. Geschäftsgang: lebhaft.

Leipzig, 16. Februar. Bericht vom Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 772 Rinder, 664 Käber, 2281 Schweine. Tendenz bei Rindern und Schweinen schlecht, Kälbern langsam. Preise: Ochsen 1. 46—50, 2. 36—45; Bullen: 1. 45—48, 2. 40—44, 3. 30—39; Kühe und Färsen: 1 43—50, 2 35—42, 3. 26—34, 4. 20—24; Kälber: 1. —, 2. 68—72, 3. 57—67, 4. 35—56; Schweine: 1. 64—66, 2. 65—66, 3. 60—63, 4. und 5. 55—59.

Köln, 16. Februar. Bericht vom Kölner Viehmarkt. Auftrieb: 547 Ochsen, 122 Bullen, 672 Kühe und Färsen, 1660 Kälber, 3990 Schweine. Tendenz bei Rindern ruhig, geräumt, bei Kälbern und Schweinen ziemlich lebhaft, geräumt. Preise: Ochsen: 1. 56—60, 2. 53—58, 3. 46—52, 4. 35 bis 40, 5. 25—33; Bullen: 1. 50—52, 2 46—48, 3. 36—45; Kühe und Färsen: 1. 52—57, 2. 45—50, 3. 35—43, 5. 26—34, 6. 20—25; Kälber: 1. 85 bis 120, 2. 75—80, 3 67—73, 4. 55—65, 5. 44—53; Schweine: 1. 67—70, 2. und 3. 70—72, 4 65—68; Sauen 57—68.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 16. Februar. Der Verauf des Berliner Produktenmarktes war sehr enttäuschend. Auf die strammen amerikanischen und Liverpooler Depeschen waren in Berlin aus der Provinz verschiedentlich Aufträge zu Gewinnrealisationen eingetroffen, wobei vielleicht auch darauf gerechnet wurde, daß die Rede des Minister Neuhaus in Königsberg, welche zu Gunsten von Agrarzöllen sprach, befestigende Wirkung üben könnte In Berlin fehlte es aber ean großer Kaufneigung, weil Argentinien mit Amerika nicht mitgegangen war und als sich dann auch Abgabe anscheinend für Rechnung der Reichsgetreidestelle in Berlin zeigte, vermochten sich die am Vormittag noch gewesenen mäßigen Fortschritte nicht zu behaupten. Die ersten amtlichen Kurse waren kaum höher als der Sonnabendschluß. Inlandsangebot fehlte nicht, war aber zu hoch gehalten. Gerste ruhig, gute Qualitäten nicht nachgiebig. Hafer ist gut behauptet. Nach Polen ist noch vieles zu decken. Mehl ziemlich ruhig. Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten loko frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kiogramm: Hafer gut, 220—224, mittel 216—219, Torfmelasse 94, Roggenkeie 170—172, Gerste 268—272. — Es wurden notiert: Weizen. märkischer 250—256, März 274, Mai 288—289—288, Roggen, märkischer 250—255, März 266, April 275—276, Mai 284,50—285—283,50, Gerste, Sommer- 256—275, Futter- 255—240, Hafer, märkischer 187—195, Mai 218,50, Mais (loko Berlin) 224, Mai 204, Weizenmehl 34,5—37, Roggenmehl 34,50 bis 37, Weizenkleie 15,60—15,70, Roggenkleie 15,60—15,70, Raps 390, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 21—22, Futtererbsen 19—21, Peluschten 18—19, Ackerbohnen 20—21, Wicken 19—20, Lupinen, blau 12,50—14, do. gelb 15—16,50, Serradella, neue 15—17, Rapskuchen 18,25—18,50, Leinkuchen 24,50—25, Trockenschnitzel 9,30—9,50, Torfmelasse 9,50—9,60, Kartoffelflocken 20,10—20,40.

Hamburg, 16. Februar. Getreide: leicht befestigt in Uebereinstimmung mit den höheren Auslandsnotierungen. Kleines Geschäft In 1000 Kilo: Weizen 250—255, Roggen 247—258, Hafer 199—203, Gerste, inländ. 235—260, ausländische 225—240, Mais 212—218 Reichsmark, Leinsaat 22,5 bis 24 holländische Gulden.

Bremen, 16. Februar. Weizen: Barusso 78 Kg. 16,70, Rosafee 80 Kg. 17, Hartwinter 2 17,20, Roggen, amerikanischer 2 15—15,20, Gerste, Donau 11,10, russische 11,35, La Pata 11,10, amerikanische Malzgerste 11,30, Hafer, deutscher 11,30. La Plata 10,35, Kanada Western 3 11,90, Mais La Plata 11,30, Donau Galfox 11,20, gelber Russen 11,20, Grahamerbsen 10,70.

Magdeburg, 16. Februar. Weizen stetig 12,50—12,70, Roggen fester, 12,60—12,80, Sommergerste still, 15—16, Hafer fest, 10,60—10,80.

Mannheim, 16. Februar. Produktenpreise. Weizen, inländischer 26,50, ausländischer 33,50—35,50, Roggen, inländischer 25—25,50, ausländischer 28,50—29, Hafer 18—21, ausländischer 20—24, Braugerste 24—25, Mais, gelb, mit Sack 22,75, Weizenkleie 15—15,50, Weizenmehl 42—44,75, Weizenbrotmehl 35,75, Roggenmehl 37—40.

Emden, 14. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,50—10,70, Kleeheu, ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,00 bis 5,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2.45—2,60, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3.00, Steckrüben 1,35 bis 1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 12,25—12,50, inländische Sommergerste 12,00—12,80, inländische Wintergerste 12,00—12,30, inländische gereinigte grüne Speiseerbsen 15,00—15,25, inländische graue Speiseerbsen 12,00—12,25, inländische Ackerbohnen 12,00—12,50.

In der Untersuchungssache gegen Herrn Molkereifachmann

Fred Michael Krohn in Leipzig-Gohlis

werden alle diejenigen Molkereien, und Käsereien, die im Jahre 1924 bei Herrn Krohn Auslandsquarg **bestellt und im Voraus bezahlt, aber keine Lieferung erhalten haben**, gebeten, die schriftlichen Unterlagen für diese Bestellung, insbesondere auch die Schreiben des Herrn Krohn, an den Untersuchungsrichter beim Landgerichte Leipzig in **Leipzig, Elisenstraße 64**, unmittelbar zu übersenden zur Sache I V 3/25. Die Unterlagen werden ihnen später zurückgegeben werden.

Der Untersuchungsrichter beim Landgerichte Leipzig.

Fleißige, solide Meierin, 29 J., s. Briefwechsel mit tüchtig., evang. Fachmann in sich. Stellung zw. spät.

Heirat.

Witwer mit klein. Kind angenehm. Wäsche u. Aussteuer vorhand. W. Zuschriften erbeten unter **2935** an diese Zeitung

Fachm., 40, edelges., stattl. Persönlichk., umständehalb. noch ledig, 10 000 ℳ Vermög., wünscht zwecks Selbständigmachung
glückliche Ehe
mit gemütvoll., wirtschaftl. u. gutsituiert. Dame. Einheirat auch in Beamtenstellung zusagend. Erbitte mögl. Bildofferte vertrauensvoll u. 2893 an diese Zeitung einzusenden.

Brief aus Osnabrück erhalten!

Heirat erwünscht. Adresse erbeten. (2927

Molkereiverkäufe.

Eine gutgehende
Molkerei
zu pachten gesucht, wo 3—4000 ℳ zur Übernahme genügen. Angebote unter **2475** an diese Zeitung.

Reelle Molkerei
mit 7—800 Liter Milch, 5—6 Zimmer, Wohnung u. genüg. Schweineställe bei 10 000 ℳ Anzahl. zu kauf. gesucht. Angeb. mit näher. Angab. über Milchpreis, Preis u. Anzahl. unt. **P. J. 500 postlag. Königszelt**, Bezirk Breslau. (2674

Suche zu sofort rentable
Molkerei
oder **Milchgeschäft** bei 8—10 000 Mk. barer Anzahlung. Angeb. unter **2658** an diese Zeitung.

Mittl. Pachtmolkerei
in Westfalen ist auf drei Jahre an tüchtigen, ledigen Fachmann abzutreten. Schöne Wohnung u. große Stallungen vorhanden. Bewerb. unter **F. J. 2629** sind zu richten an diese Zeitung.

Suche sofort Molkerei
mögl. m. Milchversand, u. kl. Landwirtschaft, Mitteldeutschl., zu kaufen, wo ein villenart. Hotel-Restaurant-Grundstück, 1 Min. v. Bahnst., 10 000 Einwohn., 1 Std. v. Berlin, in Zahl. genommen wird. Angeb. unter **2601** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
erstkl., mit kompl. Maschinen für Weich- und Hartkäse, Milch z. Zt. 1000 Ltr., im Sommer 2500 Liter täglich, guter Absatz, pa. Gebäude, 8 Zimmer, elektr. Licht, großer Obstgarten, ca. 45 Morgen Acker und Wiesen, mit kompl. lebend. u. tot. Inventar, krankheitshalber preiswert bei 12—15 000 Mark Anzahlung sofort zu verkaufen. Näheres durch (2635
O. Kruschewski, Stettin
Burscherstr. 4. Fernruf 7320.

Seltenes Angebot!
Moderne Molkerei
in allerbest. Lage, direkt am Bahnhof, nahe Großstadt gelegen, vor 4 Jahren erbaut, neueste Maschin., 4 Zellen-Dauererhitzer, Eis- u. Kühlmaschine usw., gr. Weichkäs., Milchquantum 1500 bis 3000 Liter ohne Rückgabe, Milch- u. Sahneversand, gr. mod. Wohn., Stallung, für vier Pferde, 50 Schweine, Obst- u. Gemüsegarten, gläuz. Exist., krankheitshalber sof. an tücht. Fachm., d. über 25 000 ℳ bar verfügt, zu verkaufen. Nur Selbstreflektanten erhalten Auskunft. Angeb. unter **F. E. 3035** an diese Zeitung.

Molkerei
in Schles., in Pachträumen, umständehalber bald zu verkauf. Milch z. Zt. 500 Liter. Wohnung, Stall. vorhanden. Netter Verdienst tägl. 20—24 ℳ. Preis 4600 ℳ. Angeb. erbeten unter **Schlesien 3038** an di. Zeitung.

Für meinen Neffen suche
rentablen mittleren Betrieb
zu kaufen oder zu pachten. Größere Barmittel vorhanden. Auch ist junger katholischer Besitzerstochter **spätere Heiratsmöglichkeit** geboten. Diskretion Ehrensache. Ausführliche Offerten beliebe man unter **Nr. 3022** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim zu senden.

Suche Molkerei
mögl. 1000—2000 Liter tägl. Wintermilch und genüg. Stallungen, sowie geräumige Wohnung, bei hoh. Anzahlung zu kaufen. Nur reelle Objekte kommen in Frage. (2470
R. Lehsau, Küblingen
bei Schöppenstedt.

Nahe Hannover am Bahnhof gelegene (2917
Molkerei
2500 Liter, mit ausgedehnter
Schweinemästerei
für 1800 Stück, auch passend für
Viehhändler
ist sofort verkäuflich mit allen Maschinen und Vorräten für 40 000 ℳ Anzahlung 15 000 ℳ.
Eckenberg & Co., Hannover.

Dampfmolkerei
modern. Großbetrieb, Vorort Danzig, mit Dampf- und elektr. Antr., 5 Pferde, 2 Autos, 15 Morgen eig. Acker am Gehöft, reichl. gute, mass. Gebäude, groß. Frischmilchverkauf, 6 Filialen, jetzt 3000, im Sommer 10 000 Liter u. mehr, noch sehr ausbaufähig und best. geeignet zur G. m. b. H., ist nur krankheitshalb. sofort preiswert bei größ. Anzahlung verkäuflich. Gefl. Angeb unt. **2921** durch diese Zeitung.

Dampfmolkerei
und Weichkäserei, Prov Han., Nähe Harz, Wintermilch 800—1000 Liter, massive große Gebäude, schöne große Wohnung (elektr Licht und Dampfheiz.), mit Garten, direkt am Bahnhof gelegen, auf Milchversand und -Verarbeitung eingerichtet, sofort für 40 000 Mk. bei Anzahlung von 20 000 Mk. zu verkaufen. Nur ernsthafte Bewerber mit nachweislich. Kapital wollen Angebote machen u. 2605 durch diese Zeitung.

Suche eine Gegend, wo eine (2553
Molkerei
gewünscht wird. Für Nachweis zahle Provision.
Hinburg
Berlin, Fennstr. 47 III.

Suche
Stadtmolkerei
in Westdeutschland bei hoher An- od. voller Auszahlung zu kaufen. Bin schnellentschlossener Selbstkäufer. Gefl. Angeb. mit ausführlichen Angaben unter **1569** an diese Zeitung.

Durch Uebernahme meiner elterlichen Molkerei zwischen 2 Großstädten verkaufe ich meine neuerb. moderne (Dampf u. elektrisch)
Molkerei
zu sofort. Jetziges Milchquantum Winter 1000 Liter, im Sommer d. Doppelte. Alles Milch- u. Sahne-Versand. Garantiert hoh. Verdienst. Fester Preis 15 000 Mark bei voller Auszahlung oder 10 000 Mark bar und Uebernahme von 5000 Mark Bankkredit. Es eignet sich für jg. und alte Fachleute, wenn nicht zu große Ansprüche an Wohnung gestellt werden. Es komm. nur Selbstreflektant. in Frage, die das obige Geld besitzen. Gefl. Angebote unt. **M. B. 2731** an diese Zeitung.

Molkereiverkauf.
Infolge Übernahme der elterlich. Besitzung habe ich eine in Binnen bei Löningen i. Oldbg. belegene
Molkereibesitzung
bestehend aus dem fast neuen Molkereigebäude nebst sämtl. Maschin. u. Einrichtungen, großen Lagerschuppen, passend für Lohndrescherei und Mühle und schönem Garten, unterhändig für den billigen Preis von 8000 ℳ bei Anzahlung von ℳ 4000, zu verkaufen. Antritt kann ehestens erfolg. Weitere Auskunft erteilt der Unterzeichnete. (2857
A. Thie, Löningen i. Oldgb.

Milchlieferungs-Vertrag.
Verkauf. unsern achtjähr. Milchvertrag in Holstein gegen angemess. Preis. (2861
Carl Klasen, Molkereibesitzer
Latendorf i. Holstein.

Besonderer Umstände halber verkaufe meine
Molkerei
mit Weichkäserei, ca. 800 Liter, im Sommer ca. 1500 Liter, bei Besitzwechsel mindest. das Doppelte zu haben. Nähe Hannov. Große, mass. Gebäude, Stallung, für 400 Schw. u. 4 Pferde. Preis 50 000 ℳ, Anzahl. 25 000—30 000 ℳ, Rest kann als Hypothek steh. bleib. Es könn. auch 30 Mg. Land mit übernomm. werden. Käufer wollen sich melden unter **3016** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei
mit kompl. Maschin. für Weich- und Hartkäse, elektr. Licht und Kraft, in Vorpomm. am Bahnhof gelegen, ca. 1200 Liter Milch, Gebäude neu, 7 Zimmer, gr. Stallung u. Garten, bei 7—10 000 ℳ Anzahl. sofort zu verkaufen. (2950
Kruschewski, Stettin
Burscherstraße 4. Telefon 7320.

Weg. Kapitalmang. verkaufe pa.
Dampfmolkerei
Objekt liegt im großen Milchprod.-Gebiet, konkurrenzlos, 7 Ortschaft. Gebäude massiv mit schöner 5 Zimmerwohnung, auch Stallung, alle Maschinen im best. Zustande. Gute Wasserverhältn. u. elektr. Licht vorhand., vorzügl. Absatzgebiete nach Wiesbad., Frankfurt a. M., Mainz soll äußerst billig unter günstigen Bedingungen sofort verkauft werd. Näheres durch (2941
K. Hennies, Dörsdorf
bei Katzenelnbogen i. Nassau.

Käserei
in gröẞ. Stadt am Nordharz, mit sämtl. Inventar, zu verpacht. Angebote unter **2938** an diese Ztg.

Eine gute
Molkerei
mit 1000 bis 1500 Liter Milch zu pachten gesucht. 3 500 ℳ sind vorhanden. Angebote unter **2936** an d. Zeitung.

Fachmann, verheirat., sucht
Genossensch.- oder Privat-Molkerei
zu pachten evtl. Kauf. Geg. Schlesien, Brandenburg. Nicht unt. 800 Liter Wintermilch. Versand erw. Werte Angebote unt. **Reell 2990** an diese Zeitung.

Mittlerer
Molkereibetrieb
im sächs. Erzgebirge unt. günstigen Bedingungen zu verkaufen. Angebote an die Adresse **Postschließfach Nr. 40, Zittau i. Sa.** (2977

Verkaufe meine im Wesertal gelegene gut eingerichtete
Molkerei
mit schöner Wohnung, Stallung u. großem Garten. Anzahlung und Preis Vereinbarung. Barauszahlg. billiger. Meldungen unter **M. W. 2829** an diese Zeitung.

Suche zu bald rentable
Molkerei
mit großer Wohnung. Anzahlung 10—12 000 ℳ in bar. Gefl. Angebote erbittet (2821
Molkerei Klietz
Bezirk Magdeburg.

Molkereiverkauf.
Bin willens meine in Sachsen, Bez. Dresden gelegene Landmolkerei und. Unternehm. halber sof. zu verkaufen. Milch momentan tägl. 1800—2000 Liter ohne Rückgabe. Molkerei ist sehr geräumig und geschicht weitere Erläuterung nur auf Wunsch, wo ich Abbildung des Grundstückes beifüge. Größere Anzahlung kommt in Betracht. Angebote erb. unter **Reell 2798** an diese Zeitung.

Wegen Überbürdung verkaufe ich meine (2803
Harzkäsefabrik
kompl. mit Grundstück zum Alleinbewohnen.
Bredlau, Berlin-Cöpenick
Weinbergstraße 1.
Fernruf Cöpenick 185.

Suche für meinen Bruder (2815
kleine Molkerei
zu pachten oder kaufen. Angebote erbittet
O. Danker, Molkerei Capern
bei Gartow, Prov. Hann.

Gelegenheitskauf.
Bin gezwungen, mein gutgehend. Ringgeschäft f. Milch, Butter, Käse, Eier usw. in einer Kreisstadt Schlesiens, 20 000 Einwohn., bei einer Barzahlung von 5000 ℳ sofort zu verkaufen. Nur schnell entschlossene Käufer mit barem Kapital, werden berücksichtigt. Angeb. an (2833
E. Treffon, Kreuzburg a. O.
Ring Nr. 4.

Verkaufe eine zur Zeit (2834
stillieg. Molkerei
an Bahn, in Pachträumen, Milchversand. Bei Kauf 800 Liter Milch sofort. Preis 4000 Mark, günstig. Angebot. Schnellentschloss. Käufer bitte Angebote an
E. Treffon, Kreuzburg, a. O.
Ring Nr. 4.

Wegen Überlastung verkaufe oder tausche meine
Molkerei
in Mitteldeutschl. Evtl. nehme ich tätigen Teilhaber auf. Vorhanden sind täglich über 1000 Liter Milch, Harz- u. Weichkäs.-Einrichtg., groß. Schweine- u. Pferdestall. Gut. Absatzgebiet. Erforderl. Barkapital 12—15 000 ℳ. Angebote mit Vermögensang. u. Referenzen unter **Thüringen 2845** an diese Ztg.

Umständehalber bin ich gewillt, meine seit 19 Jahren betriebene
Dampfmolkerei und Käserei
in der Prov. Hannover, zu verkaufen. Gute Maschin., mass. Gebäude. Herrschaftl. Wohnung, auch elektr. Licht u. Kraft, 2 Elektromotore, gegenwärtig 1200 Liter bei 600 Liter Rückgabe. Schöne Kellerräume für Käserei. Vor dem Kriege 2000 Lt. Preis 50 000 ℳ bei 30 000 ℳ Anzahlung. Nur ernsthafte Bewerber mit nachweisl. Mitteln wollen sich unt. **2855** an diese Zeitung melden.

Molkerei
od. großes Milchgeschäft, mit groß. Kellereien oder größ. Stallgebäud., möglichst Nähe Hamburg oder in Hamburg sofort zu kaufen gesucht.
Friedrich Holst, Bergedorf
bei Hamburg, Mohnhof 17.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 16 Hildesheim, den 19 Februar 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Hygiene der Milch.

Die Grundlage, auf der der Milchverkehr beruht, ist die Gewinnung einwandfrei beschaffener Milch. Einwandfreie Milch können nur Tiere liefern, die gesund sind, also gut gepflegt und gefüttert werden. Wo das nicht der Fall ist, wird die Beschaffenheit der Milch qualitativ ebenso sehr zu wünschen übrig lassen, wie in quantitativer Hinsicht der Milchertrag ebenso sehr zu wünschen übrig lassen, wie in quantitativer Hinsicht der Milchertrag. Hier am Niederrhein, wo die Tiere bis in die kältere Jahreszeit hinein auf der Weide gehalten werden, sollte man annehmen, daß nur gute Milch erzielt würde, denn der Aufenthalt der Tiere, die gegen jede Ungunst der Witterung abgehärtet sind, im Freien, ist zweifellos gesünder, als das Unterbringen im Stall, wie das in vielen Gegenden Deutschlands, wo es an saftigen Wiesengründen fehlt, nicht anders möglich ist. Ein Vorzug in hiesiger Gegend ist es, daß die Milchtiere nur selten als Zugtiere benutzt werden, während man in Mitteldeutschland, am Oberrhein und in Bayern, nur allzuhäufig neben Ochsen- auch Kuhgespannen begegnet. Zweifellos ist der Milchertrag da wesentlich geringer, wo es an Weidegelegenheiten fehlt, Tatsache aber ist auch, daß am Oberrhein die Kühe zwar geringere Milchmengen liefern als am Niederrhein, daß die Milch dafür dort aber auch fettreicher ist als hier.

Die Überwachung alles dessen, was mit der eigentlichen Milchgewinnung zusammenhängt, ist Aufgabe des Tierarztes. Ihm bietet sich hier ein reiches Arbeitsfeld. Seine erste Aufgabe wird die rechtzeitige Erkennung von Infektionskrankheiten sein, wie Milzbrand, Rauschbrand, Rinderseuche, Tollwut, Maul- und Klauenseuche, Lungenseuche, Bläschenausschlag, Rinderpest, Aktinomycose, sowie Tuberkulose und Euterentzündung. Auch der Hygiene der Stallungen wird er sein besonderes Augenmerk zuwenden müssen, denn wo Luft, Licht und Wärme nur ungenügend Zutritt haben, sind, wie beim Menschen, so auch bei den Tieren, Krankheiten Tür und Tor geöffnet. Bei der sachgemäßen Milchgewinnung ist die Zucht und Pflege der Milchtiere, ihre Bewertung in Bezug auf den Milchertrag, das Futter, die Weide und schließlich das Melken selbst, zu berücksichtigen. Bekanntlich lassen auch die Wasserverhältnisse auf ländlichen Gehöften viel zu wünschen übrig, und gar manche Krankheit der Tiere wird auf das Konto verseuchter Brunnen zu verbuchen sein. Auch hier kann der Tierarzt helfend eingreifen, indem er die Behörden veranlaßt, den vorhandenen Mißständen abzuhelfen.

Die Überwachung des Milchvertriebes, sowie die Beurteilung der Milch als Nahrungsmittel, ist Sache des Nahrungsmittelchemikers,[1]) der in Fragen der Gesundheitsschädlichkeit der Milch als menschliches Nahrungsmittel das Gutachten der zuständigen Ärzte veranlassen wird.

Die Aufgaben der Nahrungsmittelkontrolle haben sich gegenüber den Zeiten, wo in Bezug auf die Unverfälschtheit der Milch nur ihre chemische Zusammensetzung berücksichtigt wurde, nicht unwesentlich erweitert, indem der Nahrungsmittelchemiker heute sein Augenmerk der Milch auch in bakteriologischer Hinsicht, d. h. der Hygiene der Milch, zuwendet.

Die chemische Zusammensetzung vollwertiger Kuhmilch ist erheblichen Schwankungen unterworfen. Nach Juckenack enthält die Kuhmilch des Handels etwa 2,7 bis 4,3 Prozent Fett, 3—4 Prozent Eiweißstoffe, 3,5 bis 5,5 Proz. Milchzucker, 0,6 bis 0,9 Proz. mineralische Stoffe und 86 bis 89,5 Prozent Wasser.

Von gesunden Kühen reinlich gewonnene, nach dem Melken stark abgekühlte und sobald als möglich dem Verbraucher zugeführte Milch, ist hygienisch einwandfrei. Solcher Milch eigen sind alle diejenigen eigenartigen, aus den Zellsäften und Organsäften stammenden eiweißartigen Stoffe, die mit dem Namen „Fermente" oder „Enzyme" belegt zu werden pflegen und die chemische Umsetzungen auszulösen vermögen. Ihr Vorhandensein ist ein Anzeichen dafür, daß die Milch in ihrem Wesen und in ihrer Verdaulichkeit unverändert geblieben ist und daß sie noch die dem Blut entstammenden bakterienfeindlichen Elemente enthält. Der Nachweis dieser Fermente gibt dem Nahrungsmittelchemiker das Mittel zur Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit der Milch an die Hand.

Bei den Enzymen sind zu unterscheiden solche, die schon ursprünglich der Milch eigen sind, wie die Oxydasen und die Aldehydkatalase, ferner solche bakteriellen Ursprungs (Reduktase) und endlich solche, die auf beides zurückzuführen sind, die Katalase. Durch Erhitzen der Milch, schon auf 85 Grad, werden sämtliche zerstört, die Oxydasen verlieren ihre oxydierenden Eigenschaften, Katalase vermag Wasserstoffsuperoxyd nicht mehr zu spalten (Sauerstoffbildung bleibt aus), ein Reduktionsvermögen auf Farbstoffe, wie Methylenblau, das der Reduktase ihres bakteriellen Ursprungs wegen zukommt, findet nicht mehr statt. Die Wirkung der Aldehydkatalase, die Wasser in der Weise zu spalten vermag, daß der freiwerdende Wasserstoff reduzierend auf Formaldehyd-Methylenblau einwirkt, sodaß Entfärbung eintritt, während andererseits der Sauerstoff vom Aldehyd aufgenommen wird, ist ebenfalls aufgehoben.

Um die Verkehrsfähigkeit frischer Milch zu verlängern, d. h. Gerinnung infolge Bildung von Milchsäure durch Milchsäurebakterien später eintreten zu lassen, als sie normalerweise vor sich gehen würde, ist freilich Milch aus dem Auslande in pasteurisiertem Zustande zur Einfuhr wiederholt zugelassen worden. Da es sich bei diesem Prozeß aber nur um keimarme,[2]) nicht aber keimfreie Milch handelt, d. h. um solche, in der nun auch alle pathogenen Keime, wie etwa Typhus, Tuberkulose, Maul- und Klauenseuchekeime, vernichtet sind, bleibt es unter Umständen nicht aus, daß in pasteurisierter Milch nach einigen Tagen die beim Pasteurisieren (Erhitzen bis auf 70 Gr. Cels.) in ihrer Entwicklung nur vorübergehend geschwächten Mikroorganismen aufs neue auswachsen. Es ist somit notwendig, daß solche Milch das Datum ihrer Herstellung trägt, damit der Verbraucher nicht alte Milch bekommt, die durch das evtl. Wiederaufleben pathogener Keime giftigen Charakter aufweist.

Ein Stoff, der gegen höhere Temperatur in gleicher Weise empfindlich ist, wie die Enzyme, und dessen Fehlen schwere Erkrankungen, z. B. des Knochensystems, sowie Störungen des Nervensystems verursachen kann, sind die Vitamine.

Bekannt dürfte sein, daß Milch durch längeres Erhitzen Zustandsänderungen hinsichtlich ihrer Bekömmlichkeit, Verdaulichkeit und ihres Nährwertes erleidet, Nachteile, deren Einfluß bei der Ernährung und dem Wachstum kleiner Kinder gegenüber Brustkindern offensichtlich zu Tage tritt.

[1]) Mai, Überwachung des Milchverkehrs, Nahrungsmittelchemie in Vorträgen von W. Kerp.

[2]) Auch der fermentative Oxydasen-Charakter wird beim Erhitzen bis auf 70 Grad Cels. nur wenig beeinflußt.

Nach Weigmann[3]) sind in pasteurisierter Milch Reduktase und Katalase nicht mehr zu erwarten, dagegen muß, wenn die Temperatur nicht über 70 Grad geführt worden ist, die Oxydasen[4]) oder besser die Peroxydasen-Reaktion[5]) noch eintreten. Es muß also bei der Prüfung, ob pasteurisierte, d. h. auf höchstens 70 Grad erhitzte oder sterilisierte, d. i. solche, die längere Zeit auf 100 Grad Cels. erhitzt und dadurch unfruchtbar gemacht worden ist, vorliegt, die Oxydasenreaktion entscheidend sein, da in sterilisierter Milch alle Fermente (und auch die Vitamine) zerstört sind.

Auf die Wichtigkeit der Stallhygiene, d. h. der gesundheitlichen Beschaffenheit alles dessen, was mit der Milchgewinnung zusammenhängt, ist eingangs bereits hingewiesen worden. Als Ausgangspunkt für die hygienische Beurteilung der Milch ist der bakteriologische Befund oder, wie Weigmann sagt, die Mykologie der Milch anzusprechen, da auch Hefen- und Schimmelpilze als Ursachen nachteiliger Veränderungen derselben in Frage kommen.

Wie gelangen nun Bakterien in die Milch hinein? Von den Infektionskrankheiten der Kühe ist neben anderen die Rindertuberkulose, die Maul- und Klauenseuche und die Euterentzündung, deren schwerste Form der gelbe Galt ist, erwähnt worden. Milch, in die der Erreger, z. B. der letzteren, beim Melken hineingerät, erzeugt heftige Darmkatarrhe. Man kann die Krankheit erkennen durch die sog. Trommsdorfsche Leukozytenprobe. Da die Eiterkokken schwerer sind als das spez. Gewicht der Milch, so lassen sich die Leukozyten oder weißen Blutkörperchen, die an den eiterigen Stellen abgestoßen werden, in Zentrifugenröhrchen sammeln. Es ist indes der Nachweis der Mastitis (Euterentzündung) zugleich abhängig auch vom Auffinden des Streptococcus pyogenes longus. Derartige bakteriologische Untersuchungen bleiben Bakteriologen vom Fach vorbehalten, gehen aber Hand in Hand mit der vorher genannten Katalaseprobe. Dieselbe wird ausgeführt, indem man 5 ccm einer einprozentigen Lösung von Wasserstoffsuperoxyd im Katalaser mit 10 ccm Milch zusammenbringt und die entwickelte Sauerstoffmenge mißt. Die Katalasezahl, die Köster[6]) zu 20 bis 30 (auf 100 ccm Milch), andere zu 40 festgesetzt wissen wollen, ist in erster Linie abhängig vom Leukozytengehalt der Milch.

Die Zahl der Keime (durch Zählung auf beimpften Gelatineplatten feststellbar) kann man vielleicht als Gradmesser der reinlichen Gewinnung einer Milch mit in Betracht ziehen, immerhin ist eine Milch, die 20 000 harmlose Keime im ccm enthält, einer Milch überlegen, die nur wenige, darunter aber einige pathogene Keime enthält.

Verunreinigungsquellen der Milch sind ferner der Kot, die Beschaffenheit der Streu, der Stallstaub, die Melkgefäße u. a. m.

Wo Gelegenheit gegeben ist, daß Kot in den Melkeimer gelangt, da fehlt es an Sorgfalt, Reinlichkeit und Interesse des Melkpersonals. Kot ist eine Infektionsquelle ersten Ranges, mit ihm gelangen alle möglichen Bakterien, vor allem solche der Coli-Gruppe, in die Milch. Hier lösen sich die Kotteilchen auf und was davon an Schmutz in der Verkehrsmlich gefunden wird, ist harmlos gegenüber dem in der Milch gelösten Kot. Zwar lassen die gefundenen unverdauten Pflanzenreste, Haare, Sand, Staubpartikel (Weigmann 1. c.) auf unreine Behandlung schließen, ein Maßstab für den wirklichen Verschmutzungsgrad bieten diese sichtbaren Schmutzteile jedoch nicht. Ein Filtern vermag dann wohl saubere Milch vorzutäuschen, das caput mortuum in der Milch selbst bleibt aber unsichtbar. Wird, nicht peinlich sauber gewonnene, Milch an der Gewinnungsstelle durch eine dünne Watteschicht von gleichmäßig dichter Beschaffenheit (Weigmann 1. c.) gegossen, so kann sie zwar als nicht derart gereinigt betrachtet werden, daß sie rein gewonnener gleichzustellen ist, immerhin wird man sie nicht, wie nachträglich von Schmutz befreite, als verfälscht bezeichnen können. Die Prüfung der Verkehrsmilch hat sich weiterhin auf Reaktion, Farbe, Geruch, Geschmack, Frische und Verfälschung zu erstrecken, auch wird der Nahrungsmittelchemiker durch Anstellung der Gärprobe Blähungserreger und andere schädliche Bakterien feststellen können. Normale Milch zeigt amphotere[7]) Reaktion. Ein Umschlagen in alkalisch, wie das bei Euterentzündung der Fall ist, oder in sauer bei Gegenwart von Milchsäure, wird durch empfindliches Lackmuspapier festgestellt; eine 5 proz. alkoholische Lösung von Alizarin, die in amphoterer Milch Rosafärbung, in saurer Gelb- und in alkalisch gewordener Violettfärbung hervorruft, dient als weiterer Stützpunkt.

Die Sinnenprüfungen auf Farbe, Geruch und Geschmack sind ebenfalls von hohem Wert. Gibt es doch eine Reihe sog. Farbstoffbakterien, die als Erreger der blauen, roten und gelben Milch zu gelten haben. Wie bei pasteurisierter Milch der richtige Milchgeschmack gegen schwachen Kochgeschmack zurücktritt, so muß von einer wirklich frischen Milch Geruch und Geschmack nach dem Stall erwartet werden (Schloßmann). Die Ursachen seifigen Geschmackes oder schleimiger, fauliger, bitterer Milch sind fast ausnahmslos auf Bakterien zurückzuführen; fischige, salzige, bittere, stickige oder sonstwie fremdartig beschaffene Milch kann durch Bakterien, durch ungeeignetes Futter oder durch Arzneistoffe veranlaßt sein. Der qualitative Mangel sog. ansaurer Milch rührt daher, daß mit dem Stau[b] der Luft Milchsäurebakterien in die zuvor keimarme Milch hinein[ge]raten, sich hier bei günstiger Temperatur schnell vermehren un[d] einen Teil des in der Milch vorhandenen Milchzuckers in Milch[-]säure verwandeln. Hier geben die Alkoholprobe, sowie die Aliza[-]rolprobe (eine in 68 prozentigem Alkohol gesättigte Lösung vo[n] Alizarin) und die Ermittelung des Säuregrades nach Soxhle[t-]Henkel Aufschluß. Es erübrigt noch, auf den zuweilen sehr hohe[n] Fettgehalt kranker Milch hinzuweisen, wie solcher im Anfangssta[-]dium der Mastitis auftritt.[8])

An der gesundheitlichen Beschaffenheit der Milch hat somit An[-]teil jeder Landwirt, in dessen Stallungen größte Sauberkeit herrsch[t,] der sein Personal anweist, sich größter Sauberkeit zu befleißigen un[d] der das wertvolle Gut, die Milch, nur solchen Händlern anvertrau[t,] die die Gewähr leisten, daß die Milch in peinlich sauberen Kannen appetitlich und unverfälscht, in die Verbraucherkreise gelangt. Auc[h] der Verbraucher selbst sollte sich bewußt sein, daß nur in der Be[-]folgung hygienischer Grundsätze und Maßregeln das Endziel de[r] Volksgesundung und -Erstarkung zu erblicken ist, handelt es sich doc[h] bei der Milch um das Nahrungsmittel, welches von Natur aus all[e] zur Ernährung erforderlichen Stoffe enthält und die Hauptnahrun[g] der kleinen Kinder ist. Wenn daher jeder der Beteiligten sein Scherf[-]lein zur Erreichung obiger Ziele — der Volksgesundung — beiträg[t] und Tierarzt und Nahrungsmittelchemiker bei der Überwachung de[r] Milchproduktion und des Milchverkehrs ersprießlich zusammenwir[-]ken, so kann der Segen für die Allgemeinheit, der dadurch ungeheur[e] Werte zugeführt werden, nicht ausbleiben. Cfr.

³) Biologie der Milch, Kerps Nahrungsmittelchemie in Vorträgen, Leipzig, Akademische Verlagsanstalt.

⁴) Blaufärbung von Guajaktinktur.

⁵) Zerlegung sauerstoffreicher, labiler Körper, wie Wasserstoffsuperoxyd und Übertragung des freiwerdenden Sauerstoffs auf oxydationsfähige Körper (Guajak, Paraphenylendiamin.

⁶) Weigmann, Biologie der Milch (1. c.).

⁷) Rotes Lakmuspapier wird eben gebläut, blaues eben gerötet.

⁸) Mai, Ueberwachung des Milchverkehrs (1 c.)

Die Butterprüfungen und die Bezirksversammlungen der Molkereien in der Provinz Sachsen und im Freistaat Anhalt.

Von Molkerei-Instruktor A. Kirsten, Halle.

Im Januar wurde auf Veranlassung des **Gesamtausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt**, Halle (Saale), in den beiden Regierungsbezirken Magdeburg und Merseburg, sowie im Freistaat Anhalt, ein Rundgang veranstaltet, und in Salzwedel, Stendal, Magdeburg, Dessau, Wittenberg und Halle für die Molkereien der umliegenden Kreise je eine Butterprüfung mit anschließender Bezirksversammlung der Molkereivertreter abgehalten. Die Beteiligung an den Butterprüfungen, über deren Zweck und Ziel a. a. O. dieser Zeitung bereits ausführlich berichtet wurde, läßt sich aus der folgenden Zusammenstellung erkennen:

Zahl der	Butterprüfung in:						Insgesamt
	Salzwedel	Stendal	Magdebrg.	Dessau	Wittenberg	Halle (S.)	
zur Beteiligung aufgeforderte Molkereien:	41	54	69	17	24	61	266
der beteiligten Molkereien:	31	41	48	16	21	34	191
hiervon: a) Genossenschaftsmolkereien	31	39	45	14	20	27	177
b) Privatmolkereien	—	1	2	1	1	7	12
c) Gutsmolkereien	—	1	—	1	—	—	2

Die Prüfung erfolgte durch Vertreter des Großhandels und der Molkereifachleute, nach den für die Ausstellung der D L G. geltenden Bestimmungen. Eine Preisverteilung wurde jedoch nicht vorgenommen.

Von den insgesamt geprüften 191 Butterproben erhielten die Bezeichnungen:

„hochfein" . . . . . 69 Proben = 36 Proz.
„fein" . . . . . . 68 „ = 36 „
„gut" . . . . 26 „ = 14 „
und . . . . 28 „ = 14 „

mußten wegen besonders hervortretender Qualitätsfehler als „abfallend" gelten. —

Die Molkereien hatten über die Herstellung ihrer Butterproben besondere Berichte erstattet, auf Grund deren ein Vergleich gezogen werden konnte, inwieweit etwa einzelne Betriebsverhältnisse, wie der Gebrauch verschiedener Säuerungsmittel, die Benutzung von Butterfertigern oder Butterfässern, die Erhitzung von Rahm bezw. Vollmilch, das Waschen der Butter u. a. m., einen Einfluß auf die Güte der Butter ausgeübt haben.

Es soll zunächst der Versuch gemacht werden, diesen Einfluß bezgl. des Gebrauchs der Reinkulturen und der Benutzung der verschiedenen Arten der Butterfässer festzustellen. In dieser Beziehung ergibt sich auf Grund der Molkereiberichte und der Prüfungsergebnisse folgendes:

Proben-zahl	Herstellungsweise	Zahl der Proben mit der Bezeichnung:			
		„hochfein"	„fein"	„gut"	„abfallend"
	Der Rahm wurde:				
110	a) mit Reinkulturen angesäuert	47(=43%)	34(=31%)	11(=10%)	18(=16%)
70	b) mit saurer Magermilch gesäuert	21(=30%)	31(=44%)	11(=16%)	7(=10%)
9	c) Der Selbstsäuerg. überlassen	—	3	3	3
	Die Verbutterung geschah:				
62	a) in Butterfertigern	16(=26%)	28(=45%)	10(=16%)	8(=13%)
127	b) in Holsteinschen Butterfässern	52(=41%)	40(=31%)	15(=12%)	20(=16%)

Es erscheint aber doch gewagt, trotz des immerhin beträchtlichen Zahlenmaterials, zu weittragende Rückschlüsse auf die Einwirkung der einzelnen Faktoren zu ziehen, welche bei der Butterbereitung mitwirken. Im allgemeinen lassen die vorstehenden Zahlen wohl den günstigen Einfluß von Reinkulturen auf die Güte der Butter erkennen. Aber auch schon die Tatsache, daß etwa der vierte Teil der Proben trotz der Anwendung der Reinkulturen weniger gut befunden wurde, beweist, daß eben allerlei andere Umstände bei der Buttergewinnung nebenher einen starken ungünstigen Einfluß ausgeübt haben. Man wird keinesfalls behaupten dürfen, der Einfluß der Reinkulturen sei deshalb nur gering, weil eine verhältnismäßig große Zahl von Fehlschlägen beobachtet wurde; schließlich ist es ja auch möglich, daß die Reinkulturen in den betreffenden Fällen nicht in zweckentsprechender Weise angewendet wurden.

Daß der große Prozentsatz von „hochfeinen" Proben nicht bei der Benutzung von Butterfertigern, sondern mittels holsteinischer Butterfässer erzielt wurde, ist letzten Endes auch kein endgültiger Beweis für die Vorteile der letzteren Art des Abbutterns. Ohne gleichzeitige Betrachtung aller anderen Begleitumstände wäre ein solcher Schluß verfehlt. Die bei dem Gebrauch der Butterfertiger gewohnte schnellere Fertigstellung der Butter, die hier vorgeschriebene Wasserbehandlung, für welche den Molkereien nicht immer ein für Buttereizwecke durchaus geeignetes Wasser zur Verfügung steht, u. a. m., spielt hier eine wichtige Rolle. Dazu kommt, daß die Butterfertiger meistens in größeren Molkereibetrieben stehen, welche die Mischmilch mehrerer Gemelke eines Tages oft aus einer großen Zahl kleiner und kleinster Landwirtschaftsbetriebe erhalten, wobei die Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung der Butterqualität durch verschmutzt oder ansaure Milch eine ziemlich große ist.

Aus allen diesen Gründen muß davon Abstand genommen werden, das Ergebnis der Umfrage nach den bei der Herstellung der Butterproben herrschenden Betriebsverhältnissen noch weiter statistisch auszuwerten. Gerade die vorstehenden Zahlen zeigen, daß nur ein sehr umfangreiches Zahlenmaterial zu Vergleichszwecken geeignet ist, und daß die Auswertung einer kleineren Zahl von Prüfungsergebnissen in Bezug auf die Einwirkung einzelner Buttereifaktoren nur zu leicht zu Trugschlüssen führen kann.

In den den Butterprüfungen sich anschließenden Bezirksversammlungen der Molkereivertreter wurde zunächst das Ergebnis der Prüfung kritisch berichtet, für die Abhaltung einzelner, besonders stark hervortretender Butterfehler Ratschläge erteilt und allgemein die Betriebsverhältnisse der Molkereien von der Anlieferung der Milch an bis zur Fertigstellung der Butter auf die Entstehung von Butterfehlern geprüft. Es wurde insbesondere auf die Wiedereinführung der Schmutzkontrolle der Milch, die Prüfung ungeeigneter und verrosteter Kannen und andere molkereitechnische Maßnahmen zur Gewinnung einer qualitativ guten Butter näher eingegangen.

Es schloß sich eine Erörterung der wirtschaftlichen Fragen des Butterversandes an, welche zu der folgenden, sehr wichtigen Entschließung der Molkereien führte:

„Die Molkereien erklären, in Zukunft für den Butterversand nur neue Fässer zu gebrauchen, keine gebrauchten Fässer mehr zu verwenden bezw. solche sich nicht mehr vom Butterhändler liefern zu lassen, und bei der Bezahlung der Butter unter allen Umständen nur die wirklich entstandenen Unkosten der Verpackung in Rechnung zu stellen. Die verabredeten Preise verstehen sich für das Netto-Gewicht der Butter ab Molkereistation. Franko-Lieferung wird grundsätzlich abgelehnt."

Im Gebiete der Altmark wurde aus den Kreisen der Molkereifachleute die Anregung gegeben, die altmärkischen Betriebe zu einem Butterverkaufsverband zusammenzuschließen. Wenn auch hier die Gründe, welche anderswo zu Handelsvereinigungen der Molkereien führten, wie z. B. eine zeitweise Ueberproduktion, mangelnder lokaler Absatz der Ware und demgemäß eine größere Abhängigkeit der Molkereien vom Großhandel und seinen Notierungen, nicht in gleichem Maße bestehen, so ist das Verlangen, einen eigenen Butterverkaufsverband, der nun seinerseits als Großhändler aufzutreten hätte, besonders dadurch laut geworden, daß das Vertrauen zu den bislang vielfach als Richtlinie geltenden Butternotierungen mehr und mehr verloren ging. Nach einer eingehenden Darlegung der genossenschaftlichen Organisation eines solchen Verbandes, der Pflichten, welche seine Mitglieder zu übernehmen haben und der sonstigen technischen Einzelheiten über die Durchführung eines solchen Planes, erklärten die Molkereivertreter die Frage der Beteiligung an einem altmärkischen Butterverkaufsverband zunächst innerhalb der einzelnen Molkerei-Genossenschaften zu klären und gegebenenfalls den zuständigen Genossenschaftsverband zu ersuchen, den Zusammenschluß der Molkereien in der besagten Richtung herbeizuführen.

Das zweite aus den Kreisen der altmärkischen Molkereifachleute gestellte Verlangen der **„Einführung einer Buttermarke als Kennzeichen einer anerkannten Qualität"** fand einen Wiederhall auch in den anderen Butterprüfungsbezirken der Provinz. Es wurde betont, daß die Entwicklung der Marktverhältnisse den Schutz der Produktion einer guten Butter erheische, und daß die bei der Einführung einer Buttermarke zu ergreifenden Kontrollmaßnahmen in die Hände einer anerkannten amtlichen, neutralen und sachverständigen Stelle zu legen seien. Als solche kommt in erster Linie die Landwirtschaftskammer in Betracht, welche ja in allen technischen Beziehungen der Qualitätsleistungen auf den verschiedensten Gebieten der Landwirtschaft, wie z. B. durch Saatzucht-Anerkennungen oder in der Tierzucht bei den Körungen und Prämiierungen der Tiere zu fördern habe. Die Molkereien hoffen, daß auch ihnen die Landwirtschaftskammer die nötige Stütze gewähre. Dies kam in der folgenden Entschließung zum Ausdruck:

„Die Molkereien der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt halten die Einführung einer Anerkennung der für die Erzeugung einer guten Molkereibutter befähigten Molkereibetriebe durch die Landwirtschaftskammer für wünschenswert, und sie erwarten, daß seitens des Gesamtausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen Richtlinien für eine solche Anerkennung aufgestellt werden und die Landwirtschaftskammer veranlaßt wird, nach diesen Richtlinien die Anerkennung an die Molkereien zu vergeben."

Im Zusammenhang mit der vorerwähnten Anerkennung der Molkereien, bezw. der Einführung einer Buttermarke, steht die gleichfalls auf den Bezirksversammlungen behandelte Frage der künftigen Gestaltung der Butterprüfungen, zu deren Lösung mancherlei praktische Winke und Anregungen gegeben wurden. Offen bleibt zunächst, ob die Kontrolle der Butterqualität durch häufigere Butterprüfungen, und zwar durch unvermutete Probenahme in den Molkereibetrieben selbst, oder durch eine Kontrolle der bereits in die Hände des Handels übergegangenen Ware erfolgen soll. Auch hierüber wird eine endgültige Entscheidung durch die gutachtliche Mitarbeit des Gesamtausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen erwartet.

Endlich beschäftigte die Bezirksversammlungen die Aussprache über die Richtlinien künftiger Preisbildung für Milch und Molkereierzeugnisse. Es wurde die bisher von den Molkereien geübte Preispolitik im allgemeinen als richtig anerkannt. Im Interesse der Milchversorgung der Bevölkerung ist die Forderung zu stellen, daß im Frischmichverkehr der Milchpreis sich immer noch etwas günstiger stellen muß, als er sich jeweilig bei der Verarbeitung der Milch auf Grund der geltenden Butter- und Quargpreise erzielen läßt. Andererseits sind aber häufige Schwankungen der Frischmilchpreise möglichst zu vermeiden. Die wechselnde Verwertung der Milch bei der Verarbeitung, welche durch die schwankenden Butter-, Quarg- und Käsepreise bedingt wird, muß sich auch bei den Milchgeldauszahlungen der Molkereien in entsprechender Weise auswirken. Es ist nicht richtig, daß die Milchlieferanten der Molkereien, ganz gleich, ob sie an genossenschaftlichen oder privaten Betrieben beteiligt sind, als Richlinie für die Milchgeldauszahlungen nur den Frischmilchpreis heranziehen.

Für die Gestaltung der Butterpreise ist weniger die Notierung als vielmehr die Nachfrage nach Qualitätsware und das Angebot der wechselnden Mengen inländischer Produktion und ausländischer Einfuhr maßgebend. Diese Faktoren beeinflussen in erster Linie den Kleinhandelspreis der Butter, und dieser wieder bestimmt den von den Molkereien zu erzielenden Groß- bezw. Zwischenhandelspreis, der erfahrungsgemäß sehr häufig von den Butternotierungen abweicht.

Maschinen und Geräte.

Folgenschwere Explosionen von Öl mit Sauerstoff. Fortgesetzt meldet die Presse schwere Unglücksfälle, die sich beim Arbeiten mit Sauerstoff ereignet haben. Man muß daraus schließen, daß den fraglichen Kreisen in der Technik immer noch nicht zur Genüge bekannt ist, daß Sauerstoff beim Zusammentreffen mit Öl die heftigsten Entzündungen verursacht, dabei ist es ganz gleichgültig, ob es sich um Leicht-, Schwer- oder Schmieröle oder selbst starre Fette handelt. Es erscheint daher angebracht, auf die Gefahren wiederholt aufmerksam zu machen und zur Kennzeichnung derselben einige Fälle aus der Technik anzuführen. Häufig kommt es vor, daß bei Diesel-Maschinen für die Brennstoffeinführung anstatt verdichteter Einblaseluft eine Sauerstoff-Flasche angeschlossen wird, oder daß man die nicht genügend Druck zeigenden Ablaßgefäße durch eine Sauerstofflasche ersetzt. Tritt Sauerstoff ohne weiteren Zutritt auf die geölten Zylinderflächen, so erfolgt unweigerlich die Zertrümmerung der Maschine. Ich möchte nun folgende Fälle an dieser Stelle anführen:

In einer Berliner Margarinefabrik führte der Maschinist der Eismaschine dieser irrtümlich anstatt Ammoniak Sauerstoff zu. Die Folge davon war, daß unter heftiger Explosion die Ventile, der Ölabscheider und der Kondensator auf dem Dache fortgerissen wurden, die Transmission zertrümmert und der Maschinist getötet wurde. Der Irrtum konnte nur geschehen weil der in und nach dem Kriege erfolgte Fortfall des zuvor vorgeschriebenen blauen Anstriches der Sauerstoff-Flaschen dem Maschinisten den Unterschied nicht genügend äußerlich erkennen ließ.

Der andere Fall ereignete sich in einer Glasfabrik. Dort diente eine 100 PS., zweizylindrige Tandem-Gasmaschine nebst Dynamo zur Aushilfe beim Aussetzen des elektrischen Stromes des Überlandkraftwerkes. Zum Anlassen derselben diente ein zylindrischer Behälter von 1,60 Meter Länge und 0,65 Meter Durchmesser, der von einem kleinen elektrisch betriebenen Kompressor mit Luft von 8 Atm. gespeist wird. Schon lange trug sich der Werkmeister mit dem Gedanken, diesen Luftbehälter mit Sauerstoff aus einer für die Schweißvorrichtung der Schlosserei bestimmten Flasche zu füllen. Dies kam gelegentlich einer Stromunterbrechung zur Ausführung und der Luftbehälter wurde aus einer inzwischen angeschlossenen Sauerstoff-Flasche auf 7½ Atm. nachgefüllt und darauf das Anlaßventil der Gasmaschine geöffnet. Bei der dritten Zündung erfolgte ein heftiger Zerknall des mit Sauerstoff gefüllten Behälters. Die umherfliegenden Sprengstücke töteten den Werkmeister und einen Hilfsarbeiter, während zwei andere Arbeiter Brandwunden erhielten. Wahrscheinlich ist durch den Kompressor Öl in den Behälter gedrungen, das sich zusammen mit Staub an den inneren Wandungen abgesetzt hat, wo es sich verkrustet hate, sodaß es beim ersten Einlassen des Sauerstoffes nicht sofort entflammte. Als dann durch das Ingangsetzen der Maschine Erschütterungen eintraten, ist dann die Einwirkung des verdichteten Sauerstoffes auf das Öl sofort ausgelöst worden und der Zerknall erfolgt.

Ein anderer Fall spielte sich im Laboratorium einer größeren chemischen Fabrik ab. Dort sollten Heizwertbestimmungen verschiedener Kohlenproben durchgeführt werden. Als das Ventil der Sauerstoff-Flasche sich nicht genügend bewegen ließ, versuchte ein Laborant während zeitiger Abwesenheit des Chemikers dieses Ventil durch Einölen gangbarer zu machen. Auch hier trat beim Öffnen der Flasche eine heftige Entflam-

mung unter Sprengwirkung ein, wobei die umher fliegenden Eisenteile den Tod des Laboranten herbeiführten.

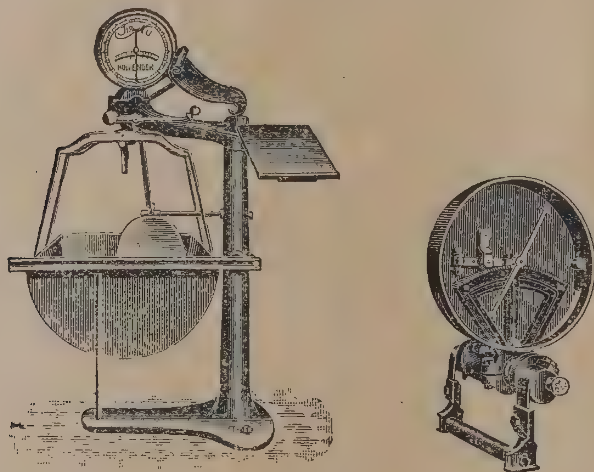
Besonders häufig wird der Sauerstoff in der Technik bei der autogenen Schweißung benutzt. Es ist Sache der leitenden Persönlichkeiten, mit Schweißarbeiten beschäftigte Arbeiter fortgesetzt auf die Gefährlichkeit des Sauerstoffes hinzuweisen und sie zu ermahnen, daß streng darauf geachtet wird, Öl oder Fette von dem Sauerstoff fernzuhalten, selbst zur Druckmessung benutzte Vorrichtungen sollen möglichst zuvor mit Äther entfettet werden. Keineswegs darf ein Einölen oder Einfetten irgend welcher für den Anschluß von Sauerstoff=Flaschen bestimmter Gewinde erfolgen. Sehr angebracht wäre es, wenn zur Verhütung von Verwechselungen wie früher streng auf den blauen Anstrich der Sauerstoff=Flaschen oder eine andere sofort ins Auge fallende Kennzeichnung geachtet würde. Mn.

Anzeigenwage für Molkereien. Für Molkereien mit größerer Genossen= bezw. Lieferantenzahl war es zur schnelleren Abwickelung der Milchannahme und dadurch bedingten Verkürzung des Betriebes schon lange ein Bedürfnis, die sogen. Laufgewichtswage, die in Molkereien allgemein üblich ist, durch eine Wage zu ersetzen, welche das Gewicht der eingegossenen Milch sofort anzeigt. Voraussetzung hierfür mußte natürlich sein, daß eine derartige Wage zur Eichung zugelassen wurde, da ja nach dem Gesetz in Deutschland auch die Milchannahmewagen der Eichung bedürfen. Dies ist, wie aus dem Anzeigenteil einiger Zeitungen ersichtlich ist, der Firma Andreas Hollender, Berlin N., nunmehr nach langer, anstrengender Arbeit endgiltig gelungen.

Die sogenannte Anzeigenwage ist unter der amtlichen Bezeichnung „Selbsttätige Neigungswage — Im Nu —“ zur Eichung zugelassen worden, nachdem dieselbe nach den Angaben der Eichbehörde verschiedentlich umgeändert worden ist. Im Jahre 1910 ist von der oben genannten Firma versucht worden, die Eichung der sogenannten Sinus=Wage durchzusetzen, welchem Versuche seinerzeit leider nicht entsprochen wurde, weil die verlangte Genauigkeit mit dieser Wage leider nicht erreicht wurde.

Diese nun zur Eichung zugelassene Anzeigenwage wurde im Jahre 1912 im nicht geeichten Zustande in einer brandenburgischen Molkerei mit großer Lieferantenzahl aufgestellt. Nachdem alsdann das Gesetz herauskam, daß nicht geeichte Wagen in Molkereien nicht verwandt werden dürften, verlangte die Eichbehörde die Entfernung dieser Wage, trotzdem der Direktor dieser Molkerei angab, daß ohne diese Wage der Betrieb nicht bewältigt werden könnte. Auch hätte die Molkerei den Nachteil eines größeren Kohlenverbrauchs, da der Betrieb durch Verminderung der Milchannahme länger im Gang gehalten werden müßte, und schließlich müßten die Milchwagen soviel länger auf den Erhalt der Magermilch warten und die Gespanne würden dadurch unverhältnismäßig lange der Landwirtschaft entzogen. Auf Grund dieser Mitteilung setzte sich die Eichbehörde mit der oben genannten Firma in Verbindung, um die Wage so umzubauen, daß dieselbe den Eichgesetzen entspräche. Diese Umänderung wurde an der Wage, welche in der betreffenden Molkerei zwölf Jahre gebraucht wurde, in der Molkerei vorgenommen und alsdann von der Eichbehörde anstandslos geeicht.

Die ganze Einrichtung der Wage ist sehr einfach, da der Zeiger nur von einem Zahnsegment und einem kleinen Zahnrad betrieben wird, wodurch ein Verschleiß ganz ausgeschlossen ist. Die Aufhängung des Wiegebehälters erfolgt auf Anordnung der Eichbehörde durch Stahlbänder aus Kruppschem, kaltgewalzten, blankpolierten, nicht rostenden Sonderstahl, wodurch auch hier eine unbegrenzte Lebensdauer gewährleistet ist. Die Zeigerplatte ist in halbe Kilogramm eingeteilt und haben die einzelnen Striche eine Entfernung von 10 Millimeter, sodaß eine falsche Ablesung ausgeschlossen ist. Aus den nachstehenden Abbildungen ist sowohl die Wage wie der Wiegemechanismus deutlich ersichtlich.





Diese Wagen werden vorläufig in zwei Größen und zwar mit einer Tragkraft von 250 Kg. und 500 Kg. gebaut.

Die ganze Wage macht mit ihrem elfenbeinfarbigen Anstrich einen sehr soliden, dauerhaften Eindruck und hat zum Ablassen der Milch ein großes Ventil, so daß das Ablassen der Milch aus der Wage sehr rasch erfolgt und eine schnelle Arbeitsweise gewährleistet, worauf ich noch ganz besonders aufmerksam machen möchte.

Während der Probezeit, welche von der Eichbehörde festgesetzt war, ist bewiesen worden, daß die Wage allen Anforderungen des Eichgesetzes entspricht.

Die obige Wage ist schon seit mehreren Jahren in Norwegen zur Eichung zugelassen, außerdem sind in Finnland, Island, Rußland, Lettland, Estland, Holland, Begien, Frankreich, England, Schottland, Nord= und Süd=Amerika, Transvaal, in den Kapkolonien, Australien und Neuseeland viele dieser Wagen im Gebrauch, jedoch wird in diesen Ländern eine Eichung der Wage nicht verlangt.

Die Anschaffung einer solchen Anzeigenwage kann nicht allein Molkereien mit großer Lieferantenzahl, sondern allen Molkereien, welche auf eine schnelle und sichere Milchannahme Wert legen, nur empfohlen werden.

G. Langheinrich, Berlin.

Der Motor-Milchwagen. Auf der Deutschen Automobil-Ausstellung wurde ein kleines Kraftfahrzeug gezeigt, das sich als Transportmittel für Milch eignet; das kleine Fahrzeug wird unter dem Namen „Die Transporette" auf den Markt gebracht. Es ist ein dreirädriges Fahrzeug, das keineswegs eine Umwandlung bestehender Motor-Zwei- und Dreirad-Typen darstellt, sondern ein besonders konstruiertes Motordreirad. In seiner äußeren Form stellt es ein Bindeglied zwischen der bekannten Zyklonette und einem normalen Transport-Dreirad dar. Diesen Motormilchwagen „Transporette" baut die Firma A. Hirte, Industrie-Abteilung, Berlin S. W. 68, Markgrafenstraße 76.

Das Fahrgestell ist für den Transport einer Nutzlast von 150 Kg. außer dem Fahrer gebaut, und zwar mit solcher Sicherheit, daß selbst bei schlechtem Pflaster oder aufgefahrenen Landstraßen Rahmenbrüche auch bei etwaigen Überlastungen nicht zu befürchten sind.

Die Handhabung ist denkbar einfach eingerichtet. Es ist an der Lenkstange linksseitig die Gasregulierung, rechtsseitig der Ventilausheber angebracht, so daß dieses Fahrzeug von jedem Burschen nach kurzer Unterweisung ohne weiteres gefahren werden kann.

Der Transportkasten ist auf dem Untergestell durch Schrauben befestigt und kann durch jeden Spezialaufbau oder einen Sitzaufbau ersetzt werden. Zur Aufnahme besonderer Lasten ist ringsum auf dem Kasten eine Gepäckbrücke angebracht.

Der Antrieb des Fahrzeuges erfolgt durch einen Einzylinder-Zweitaktmotor mit 2,25 PS. Bremsleistung und 0,88 PS. Steuerleistung. Der Kolbendurchmesser beträgt 55 mm., der Hub 65 mm., der Zylinderinhalt 143 ccm.

Das Fahrzeug erreicht mit Nutzlast eine Geschwindigkeit von 35 Klm. pro Stunde, was dem höchstzulässigen Tempo im Stadtverkehr entspricht und allen Ansprüchen vollauf genügt. Als Schaltung ist eine einfach wirkende nachstellbare Federkupplung eingebaut, die durch einen Schalthebel von der Lenkstange aus betätigt wird. Die Bremsung geschieht mittels Fuß- und Hebelbandbremse, welche beide rechts und linksseitig auf die Hinterachse wirken. Ein Wegrutschen bei nassem Wetter ist also ausgeschlossen.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve. Am Donnerstag, den 26. 2. 1925, 1½ Uhr, soll in Duisburg, in der städt. Tonhalle, die Versammlung zur endgültigen Gründung der Molkerei-Kontroll-Vereinigung stattfinden.

Tagesordnung:

1. Besprechung der Aufgabe der Molkerei-Kontroll-Vereinigung. Art der Durchführung der Kontrolle.
2. Endgültige Festlegung der Satzungen.
3. Wahl des Vorstandes.

Auch diejenigen Molkereien, welche ihren Anschluß noch nicht fest erklärt haben, aber Interesse an der Durchführung der Molkerei-Kontrolle haben, können an der Versammlung teilnehmen. Beschließende Stimme haben die Molkereien, welche bereits ihre Teilnahme erklärt haben.

Die Molkerei-Genossenschaften werden gebeten, nicht nur die Geschäftsführer, sondern auch Mitglieder des Aufsichtsrates zu der Versammlung zu entsenden. Molkerei-Kontroll-Vereinigung.

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Die nächsten Lehrlingsprüfungen finden statt in den Molkereigenossenschaften Belgard am 24. März, und Züssow am 27. März vormittags 7 Uhr. Molkereien, welche ihre Lehrlinge noch nicht angemeldet haben, wollen unter Einsendung eines vorläufigen Zeugnisses und einer Prüfungsgebühr von 15 ℳ die Anmeldungen schleunigst an den Vorsitzenden der Prüfungskommission, Herrn Direktor Hoffmeister-Greifswald, Milchwirtschaftliche Anstalt einreichen unter genauer Angabe des Namens des Lehrlings, des Geburtsortes, des Beginns und des Endes der praktischen Lehrzeit, der Führung während der Lehrzeit sowie der gewählten Prüfungsmolkerei, deren Auswahl den Lehrherren freigestellt wird. Die Angaben über die Personalien müssen unbedingt genau sein, was bei den bisherigen Anmeldungen nicht immer der Fall war. Es wird empfohlen, die Direktoren der Prüfungsmolkereien um Sicherstellung von Nachtquartier zu bitten. Ein Übernachten der Prüflinge ist notwendig, damit sie sich schon am Tage vor der Prüfung mit den Betriebseinrichtungen der Prüfungsmolkerei bekannt machen können.

Lehrlingsprüfung in Hannover. Im Laufe des Monat März d. Js. sollen wieder Lehrlingsprüfungen abgehalten werden. Die Molkereien, welche Lehrlinge zu prüfen haben, werden gebeten, dieses sofort bei der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover, Leopoldstraße 11/13, anzumelden. Die Lehrlinge müssen vor der Prüfung einen Lebenslauf der Landwirtschaftskammer zusenden.

Rundschau

Niederschlagung der Strafen wegen Preistreiberei. Die wirtschaftliche Vereinigung des preußischen Landtags hat folgenden Antrag eingebracht:

Wegen geringfügiger Vergehen gegen die Vorschriften der Preistreiberei-, der Preisschilderverordnung usw. sind während der Inflationszeit gerichtliche und polizeiliche Strafen gegen Angehörige des erwerbstätigen Mittelstandes in größtem Umfange verhängt worden. Der erwerbstätige Mittelstand hat unter diesen Verhältnissen zu Unrecht außerordentlich zu leiden gehabt.

Der Landtag wolle beschließen: 1. Aus Vorkommnissen dieser Art in der Inflationszeit verhängte Strafen werden, soweit Strafvollstreckung noch nicht erfolgt ist, aufgehoben. 2. Entsprechende Eintragungen im Strafregister sind zu löschen.

Auch im Interesse vieler Molkereien läge es, wenn dem Antrage entsprochen würde.

Mecklenburgische Buttermarke. Aus der diesjährigen Generalversammlung der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle Güstrow wurde beschlossen, eine Buttermarke herauszugeben. Diese Einrichtung wird auch zweifelsohne seitens der Butterhändler begrüßt werden, haben sie doch eine gewisse Garantie für solche Butter, die mit der Marke ausgezeichnet ist. Diese Marke erhält jede Molkerei, die bei den drei Prüfungen im August, Oktober und Dezember mindestens zweimal 15 Punkte erzielt, sie wird den Molkereien entzogen, wen sie bei den nächsten Prüfungen zweimal unter 15 Punkte haben. Die Marke, zu der das Güstrower Wappen

(ein Wisent mit Baum darstellend) gewählt wurde, wird auf den Deckel oder an die Seite der Tonne mittels einer Schablone gezeichnet. Zum Buttereinwickeln für den Stadtverkauf oder Kleinversand kann durch die Milchwirtschaftliche Zentralstelle Pergament mit der Marke bezogen werden. Es erhalten bereits für 5 Prüfungen die Marke 43 Molkereien, für 4 Prüfungen 10 Molkereien, für 3 Prüfungen 12 Molkereien.

Ausland.

Die Buttererzeugung in Irland. In jedem Lande, wo die Rindviehzucht in großem Umfange betrieben wird, spielt natürlich die Buttererzeugung eine Hauptrolle, und da der heimische Verbrauch in der Regel nicht ausreicht, um die Gesamtmenge zu absorbieren, und auch nicht nutzbringend genug ist, sieht man sich nach auswärtigen Absatzgebieten um. Diese Verhältnisse walten u. a. im Norden Irlands, wo die Buttererzeugung eine der wichtigsten Industriezweige bildet, und zwar wird die Butter für den Export größtenteils in den großen Molkereibetrieben, den sogen. „Creameries" (wörtlich Rahmereien) hergestellt, die von den Landwirten kontrolliert und nach dem Genossenschaftssystem geleitet werden. In der Grafschaft Ulster allein gibt es 115 derartiger Molkereibetriebe, deren durchschnittliche Jahreserzeugung 4000 Tonnen Butter beträgt. Man stellt die für den Export bestimmte Butter nach modernen Verfahren und unter strenger Kontrolle her, und weil beständig zahlreiche analytische Prüfungen bezüglich des Wassergehaltes usw. angestellt werden, kommt es nur ganz selten vor, daß eine Probe den 16 proz. Limit Wassergehalt übersteigt.

Das Landwirtschaftsministerium für Nordirland wendet diesem Zweige des irdischen Molkereiwesens ganz besondere Aufmerksamkeit zu, und läßt den Produzenten jede mögliche Unterstützung zuteil werden. Es unterhält z. B. eine Anzahl von Fachmänner, die geeignete Belehrung erteilen und in allen Schwierighkeiten befragt werden können. Diese Herren besuchen die Molkereibetriebe während der Arbeitsstunden, geben Rat und Winke zur Verbesserung der Methoden, oder Anschaffung leistungsfähiger Maschinen und Apparate, und stellen ihre Fachkenntnisse jedem Interessenten zur Verfügung, der sich ihrer bedienen will. Ferner unterhält das Ministerium in Tyrone eine Schule, in der sich Melkerinnen in theoretischer und praktischer Weise ausbilden können. Derartig geschulte Melkerinnen werden von den Molkereibetrieben mit Vorliebe zur Beaufsichtigung des übrigen Personals verwendet, und sie finden gewöhnlich gut bezahlte Stellungen.

Um festzustellen, welche Molkereibetriebe besondere Unterstützung in dem zu Markte bringen ihres Produktes verdienen, veranstaltet das Landwirtschaftsministerium jeden Monat in geeigneten Verkehrsmittelpunkten Irlands und Englands sogenannte Überraschungs-Inspektionen. Es geht dabei folgendermaßen zu Werke: die betreffenden Molkereibetriebe werden telegraphisch aufgefordert, ihre Proben (im Sommer größere Quanten als im Winter) nach dem jeweiligen Platz einzusenden, und zwar am gleichen Tage, an dem die Depesche eintrifft. Zehn Tage nach der Ankunft werden die Proben von zwei ansässigen Butterhändlern auf Aroma, Beschaffenheit und Marktfähigkeit geprüft. Während des vorigen Jahres wurden Inspektionen in Glasgow, Liverpool, Manchester und Newcastle-on-Tyne, also an sehr wichtigen Industrieplätzen gehalten, die sämtlich große Absatzgebiete für irische Butter bilden. Auf jeder dieser Prüfungen verdienten mehr als 70 Prozent der eingesandten Proben die volle Zahl der sogenannten Standard Marken. Nach Abhaltung der Prüfungen werden Konferenzen und Ausstellungen der Butterproben veranstaltet, zu denen man die ansässigen Butterhändler heranzieht, was natürlich eine vorzügliche Reklame für die irische Butter bildete, die auf diese Weise in Marktkreisen unter sehr vorteilhaften Verhältnissen eingeführt wird. Im vorigen Frühjahr rief das Ministerium ein neues System ins Leben, das darin bestand, denjenigen Molkereibetrieben, die sechsmal hintereinander bei den Überraschungsinspektionen Standard Marken erhielten, die Anwendung eines offiziellen Regierungsstempels für ihre Butter zu gestatten. Gegenwärtig sind 15 Creameries in Ulster berechtigt, ihr Produkt auf diese Weise zu stempeln, was natürlich eine Qualitätsgarantie bildet, die es wesentlich verkäuflicher macht. England bildet den Hauptmarkt für irische Butter, und namentlich in den nördlichen Industriestädten, wie Liverpool, Newcastle usw. spielt irische Butter eine nicht unbedeutende Rolle, doch wurde sie in neuerer Zeit durch die ungeheuren Zufuhren von Butter aus den britischen Kolonien, hauptsächlich Australien und Neuseeland, etwas in den Schatten gestellt, da die Preise dieser sich so niedrig stellen, daß allen anderen Sorten die Konkurrenz sehr erschwert wird.

Tms.

Sprechsaal

Literzahl oder Fetteinheiten? Herr Diplom-Landwirt J. Frahm schreibt in Nr. 103 Jahrgang 1924 der Molkerei-Zeitung Hildesheim, daß von den Molkereien angestrebt werden sollte, nach Butteranteilen bezw. nach Fettprozenten die Milch zu bezahlen. Diese Bemerkung ist zwar allgemein gehalten, und für einige Betrieb mag es richtig sein, aber es muß bezweifelt werden, daß es für die Mehrzahl der Betriebe richtig ist. Im Nachstehenden soll nachgewiesen werden, daß eine solche Art der Bezahlung für sehr viele Betriebe nicht recht ist, d h. insofern nicht recht, als der Landwirt nicht den Wert bezahlt bekommt, den er in die Molkerei liefert.

Allgemein üblich sind drei Arten von Milchbezahlung: nach Liter, nach Butteranteilen und nach Fetteinheiten. Ein Unterschied zwischen der Bezahlung nach Butteranteilen und Fetteinheiten ist eigentlich nicht erkennbar; denn es ist doch gleich, ob eine Molkerei, die 4300 Fetteinheiten oder 100 Butteranteile auszubezahlen hat, und der dafür 215.— Mark zur Verfügung stehen, nun für ein Butteranteil 2,15 Mark, oder für eine Fetteinheit 5 Pfennige bezahlt. Es ist in den Molkereien üblich, daß die Unkosten von der Bruttoeinnahme abgezogen werden, und daß der Rest durch die am Monatsende errechneten Butteranteile bezw. Fetteinheiten geteilt wird. Den Wert bestimmt der Fettgehalt der Milch. Eine Bezahlung der Milch nach dem Fettgehalte derselben ist nur in Molkereien angebracht, die ihre gesamte Magermilch den Lieferanten kostenlos zurückgeben; denn in solchen Betrieben wird nur das Butterfett verwertet, und es ist recht und billig, daß dieses auch den Wert der Milch bestimmt.

Anders ist es in den Betrieben, in welchen alle Milch verkauft wird. Ein solcher Betrieb bekommt für den Liter Milch eine bestimmte Summe, ganz gleichgiltig, ob sie mehr oder weniger fettreich ist. Hier wird die Milch als solche bezahlt, nicht aber einzelne Bestandteile derselben, und die Molkerei kann natürlich auch nur die Landwirte in demseben Sinne bezahlen. Da der Betrieb genau denselben Preis für die fettreichere wie für die fettärmere bekommt, wäre es doch ungerecht, hier nach Butteran-

eilen bezw nach Fetteinheiten zu bezahlen. In einem solchen Betrieb üßte nach Liter bezahlt werden. Reinlichkeitsprämien u. s. w. wären ngebracht.

Es gibt aber sehr viele Betriebe, die ihre Milch teils zum Versand ringen, teils zu Butter verarbeiten und noch mehr gibt es, die ihre Milch u Käse verarbeiten. Sie verwerten also nicht nur das Butterfett, auch ekommen sie keinen Einheitspreis wie bei Versandmilch, sondern sie ververten als andern Bestandteil noch den Käsestoff.

Der Käsestoff in einer 3 prozentigen Milch ist fast genau so hoch, als n einer 4 prozentigen und würde die Molkerei nur nach Fetteineiten ausezahlen, so würde der Landwirt, welcher hochprozentige Milch liefert, einen öheren Preis auf Kosten desjenigen Landwirts erzielen, dessen Milch veniger fettreich ist; denn der Wert des Käsestoffs ist bei beiden derselbe. Die Molkerei hat die Einnahme durch die Verarbeitung des Käsestoffes, während sie als Wertmesser für die Milch nur das darin enthaltene Fett eranzieht. An folgendem Beispiel soll Vorstehendes bewiesen werden: Eine Molkerei verarbeitet von Lieferant A. 1000 Liter mit je 4 Prozent nd von Lieferant B. 1000 Liter mit je 3 Prozent. Die Milch wird entahmt und die Magermilch zu Quarg verarbeitet. Sie erlöst 2 Mark für in Pfund Butter und 30 Pfennige für ein Pfund Quarg. Sie hat eine Ausbeute aus der Milch von 1000 . 4 Proz. und 1000 . 3 Prozent = 7000 Fetteinheiten oder 162,7 Pfund Butter. Das Pfund Butter kostet 2,— Mark, der Erlös aus dem Milchfett beträgt demnach 162,7 . 2,— Mark = 325,40 Mark. Außerdem hat sie, da sie von 100 Liter Magermilch 18 Pfund Quarg bekommt, 360 Pfund Quarg. Der Erlös aus dem Quarg eträgt 360 . 30 Pfennige = 108,— Mark. Aus Butter und Quarg hat ie zusammen 325,40 und 108,— = 433,40 Mark erlöst. Würde nun nach Fetteinheiten bezahlt werden, so müßte man die 433,40 Mark durch 7000 eilen und es würde der Preis für eine Fetteinheit 6,2 Pfennige betragen. Lieferant A. hat 4000 Fetteinheiten geliefert, bekäme demnach 4000 . 6,2 Pfennige = 248,— Mark insgesamt, oder 24,8 Pfennige für einen Liter. Lieferant B. bekäme für seine 3000 Fetteinheiten 3000 . 6,2 Pfennige = 186,— Mark. Spezifiziert man nun aber die Ausbeute, welche die Molkerei von den beiden Lieferanten im einzelnen hatte, so hat sie aus der Milch des Lieferanten A. 4000 Fettteinheiten = 93 Pfund Butetr = 186 Mark und 180 Pfund Quarg = 54,— Mark, zusammen 240,— Mark erlöst, und von B. 3000 Fetteinheiten = 70 Pfund Butter = 140,— Mark, und 180 Pfund Quarg = 54,— Mark, zusammen 194,— Mark. Aus dieser Zusammenstellung kann man ersehen, daß Lieferant A. 248,— Mark bekommen hat, während die Molkerei nur 240,— aus seiner Milch erlöst hat, während die Molkerei B nur 186,— Mark erhält, die Molkerei aber 194.— Mark erlöst hat. Lieferant A. wird also auf Kosten des Lieferanten B. seine Milch zu teuer bezahlt bekommen, oder, um auf den Anfang zurückzukommen, die fettreichere Milch wird auf Kosten der fettärmeren bei der Bezahlung nach Fetteinheiten zu teuer bezahlt, wenn die Magermilch verwertet wird. Um dieser Ungerechtigkeit zu begegnen, besteht eine Möglichkeit und zwar die Bezahlung der Milch nach Fetteinheiten bezw. Butteranteilen und nach Liter. Kehren wir zu dem Beispiel zurück. Der Gesamterlös aus den 7000 Fetteinheiten beträgt 325,40 Mark. Eine Fetteinheit brachte also 4,6 Pfennige. Der Gesamterlös aus dem Käsestoff beträgt 108,— Mark. oder aus dem Liter 5,4 Pfennige. Lieferant A. bekäme, würde nach Liter und Fetteinheiten bezahlt, für einen Liter je 4 Proz. 4 . 4,6 Pfg. und 5,4 Pfg. = 23,8 Pfg. oder im ganzen 238,— Mark. Lieferant B. erhält für einen Liter je 3 Proz. 3 . 4,6 und 5,4 Pfg. = 19,2 Pfg., oder im ganzen 192,— Mark. Diese Berechnung differiert bei jedem Lieferanten um 2 Mark. weil der Preis für eine Fetteinheit nach unten abgerundet ist, wie auch, um das Bild klar zu halten, von einer Absetzung des Betriebsverlustes Abstand genommen wurde. Es ist aber leicht ersichtlich, daß der Lieferant den wirklichen Wert der Milch bezahlt bekommen hat, und daß nicht der eine Lieferant auf Kosten des anderen seine Milch besser bezahlt erhält. In Molkereien, in denen ein Teil der Magermilch den Lieferanten zurückgegeben wird, sollte ebenfalls nach Liter und Fetteinheiten bezahlt werden, nur müßte der Wert der zurückgegebenen Magermilch eingesetzt werden, und zwar zu dem Preise, zu dem die zurückbehaltene Magermilch wirklich verwertet wurde, in vorstehendem Beispiel also zu 5,4 Pfg.

Zusammenfassend möchte ich bemerken, daß in Molkereien, in denen nur Butter hergestellt wird, und die Magermilch restlos an die Lieferanten zurückgeht, die Bezahlung nach Butteranteilen bezw Fetteinheiten gerecht ist (die Bezahlung auch nach Liter wäre unnötige Arbeitsvermehrung), in Betrieben, in denen alle Milch restlos versand wird, die Bezahlung nach Liter richtig ist, während in gemischten Betrieben, in denen insonderheit Mager- und Halbfett-Käse hergestellt wird, nur nach Fetteinheiten bezw. nach Butteranteilen und nach Literzahl bezahlt werden sollte.

O. T.

Warnung vor Molkereigründern. In der letzten Zeit sind die Molkereigründer wieder an der Tätigkeit, neue Molkereien zu gründen, wo sich nur irgend eine Gelegenheit bietet, wenn es auch in kleinen Ortschaften mitten zwischen bestehenden Molkereien ist. Es sind besonders zwei Magdeburger Firmen. die diese Sache mit Hochdruck betreiben. Da die Reisenden der betreffenden Firmen oder auch die Inhaber selbst bei der jetzt herrschenden Geldknappheit bei den Besitzern fast wenig oder garnichts verkaufen, so hören sie überall auf den Ortschaften herum, ob nicht unzufriedene Lieferanten da sind, die evtl. eine neue Molkerei haben möchten oder an eine neue liefern möchten. Gleich wird die Sache in die Hand genommen Einen Mann, der einen solchen Betrieb übernehmen will, haben sie schnell an der Hand und flugs wird ein alter Stall oder Scheune zu hohem Preise gemietet oder gekauft und der Bau beginnt, auch wenn noch so wenig Milch am Orte ist. Die Hauptsache ist, daß die Sache in Gang kommt und natürlich muß der Unternehmer zum Dank für die Nachweisung die Maschinen, fast immer alte, die der Händler irgendwo billig erstanden und die dann aufgefrischt sind, kaufen und womöglich noch eine Extra-Provision zahlen.

Bei meinem Nachbarkollegen erschien im vorigen Herbst einer dieser Herren und wollte ihm, da er erfahren, daß er sich selbständig machen wollte, eine neue Molkerei nachweisen und legte ihm zu diesem Behufe einen Schein vor, wonach sich der Kollege verpflichten mußte, bei der Uebernahme eine Provision von 1500 Mark zu zahlen und die Maschinen natürlich von ihm zu nehmen. Der Kollege wies ihm aber einen anderen Weg und aus der Sache wurde nichts. Meistens haben sie aber schon wieder einen anderen an der Hand, der sich schleunigst an die Genossenschaft wenden muß, da er angeblich erfahren, daß der Verwalter sich selbständig machen will und hat dann der Verwalter noch Unannehmlichkeiten, wenn ihn der Vorstand fragt, ob es an dem ist, daß er weg will und muß dann

noch froh sein, wenn er bleiben kann. Auf diese Weise sind seit 2 Jahren um den Einsender dieses herum in einer Entfernung von 4—5 Kilometer vier Molkereien entstanden, die fünfte ist jetzt im Bau und wird bald in Betrieb kommen, und zwar in einem Orte, wo 3—400 Liter Milch sind. Die eine dieser Molkereien ist in einer Scheune errichtet, die mit Lehmwänden ausgebaut ist und damit diese nicht herausfallen, wurde der Innenbau der Molkerei mit rohen Schalbrettern vernagelt, die Annahme ist etwas erhöht und von Holz. Eine zweite Molkerei ist in einem Raume von ca 5 × 8 qm; in diesem Raume ist alles enthalten, Annahme, Butterei, Käserei, Kessel und Motor, und das nennt man Molkerei.

Hieraus ist zu ersehen, daß sich jede Molkerei, ob Besitzer oder Genossenschaft, sehr vorsehen muß und einem dieser Reisenden nicht etwas erzählt, woraus dieser schließen kann, hier ist etwas zu machen, denn sofort wird er die nötigen Schritte einleiten. Man wird sich demnach fragen, wie man gegen diese Herren auftreten soll, wenn sie erscheinen, und auch von wem man kaufen soll, denn hiernach kommen diese Herren nicht nur, um etwas zu verkaufen, sondern sie wollen vor allen Dingen auch hören, ob nicht durch Neugründung ein noch besseres Geschäft für sie zu machen ist. D.

Herstellung von Kuhkäse. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 11.)

I

Unter dem Namen „Kuhkäse“ werden in der Uckermark und in den daran angrenzenden Teilen von Pommern eigentlich zwei Sorten Käse hergestellt, die eine Sorte aus Magermilch, die andere Sorte aus Magermilchquarg.

Bei der Herstellung aus Magermilch verfährt man in der Weise, daß dieselbe im Winter bei 30 Grad und in der wärmeren Jahreszeit bei 28 Grad Cels. derart eingelabt wird, daß dieselbe in 4—5 Stunden leberdick geronnen ist, sie muß dann schon schwach angesäuert sein. Die Käsewannen werden gut zugedeckt ,damit sich der Inhalt nicht allzu sehr abkühlt. Ist die Milch dick, so wird sie zerschnitten, und wenn die Molke anfängt auszuscheiden, noch einige Male durchgerührt. Der Bruch muß weich bleiben, darf also nicht zu viel und zu scharf gerührt werden, da sonst die Reifung der Käse nicht normal verläuft. Nachdem die oben stehende Molke abgeschöpft ist, wird der Bruch auf einen Käsetisch, wie man ihn zur Backsteinkäserei benutzt, gleichmäßig verteilt. Da derselbe weich ist, wird er meistens noch gepreßt, indem man, nachdem derselbe etwas zusammen gesunken ist, in die einzelnen Reihen genau passende Bretter legt und diese dann mit geeigneten Gewichten gleichmäßig beschwert. Nach 2—3 Stunden werden die Bretter und Gewichte fortgenommen, und der Käse gewendet. Sollte derselbe noch von sehr weicher Konsistenz sein, so wird nochmals gepreßt, jedoch nicht so scharf wie das erste Mal. In Zwischenräumen von 1—2 Stunden wird nun der Käse gewendet und bleibt dann bis zum andern Morgen auf dem Tische liegen, um dann in passende Stücke geschnitten zu werden. Mit feinem, trockenem Salz wird derselbe 3—4 Mal gesalzen, dann kommt er in den Reifungsraum. Die Temperatur desselben soll ungefähr 18 Grad Cels. betragen. Die einzelnen Käse werden täglich auf eine andere Kante gestellt, damit er gleichmäßig abtrocknet. Nach einigen Tagen fängt derselbe an, an der Außenkante gelb anzulaufen, er wird dann täglich gestrichen. Im Alter von ungefähr drei Wochen kann er dann in Kisten gepackt werden; in einem warmen Raum aufbewahrt, ist er dann schnell durchgereift und verkaufsfertig. Der Käse ist sehr wohlschmeckend und wird, wenn erst eingeführt, gern gekauft.

In den oben genannten Landesteilen wird seit altersher ein ähnlicher Käse in den bäuerlichen Wirtschaften hergestellt, welcher wohl als der Vorfahr des oben beschriebenen Käses anzusprechen ist. Die Magermilch wird hierbei in den sogen. Seihtöpfen, das sind irdene, ca. 15 Ztm. hohe, drei Liter fassende Gefäße, hingestellt, bis sie auf natürlichem Wege sauer, bezw. dick geworden ist. Auf den hier oft unnatürlich großen Kachelöfen sieht man im Winter ganze Batterien derartiger Gefäße stehen, die Magermilch zum Dickwerden enthalten. Die dicke Milch wird dann, ohne daß sie zerkleinert, bezw. umgerührt wird, in ein hierzulande „Käsebank“ genanntes Gerät gegossen, welches längliche Kastenform hat, oben und an einer Schmalseite offen ist (an letzterer Seite wird ein Schieber zum Abschließen eingesteckt) und vier Beine, und an der Schieberseite etwas Gefälle hat. Der Bruch, welcher meist nur schwer abläuft, wird dann mit einem Brett bedeckt, welches mit einem Steine beschwert wird. Nach und nach wird dann der Druck durch Auflegen von Steinen vergrößert. Nach ungefähr 24 Stunden ist die Käsemasse meist so trocken, daß sie in Stücke geschnitten werden kann, welche, da dieselben sehr weich sind, wieder im Winter auf dem Kachelofen getrocknet werden, während man im Sommer vogelbauerähnliche Behälter benutzt, welche an der Außenseite des Hauses aufgehängt sind und übereinander liegende Einsätze haben, welche mit Stroh bedeckt, zur Aufnahme der Käse bestimmt sind. Der Käse wird dann ziemlich hart getrocknet und dann in irdene Töpfe gelegt, um von Zeit zu Zeit mit Salzwasser abgewaschen zu werden. Die Reifung dieser Käse beansprucht durchschnittlich 3—4 Monate. Derselbe wird sehr pikant im Geschmacke und wird auf den Wochenmärkten und in den einschlägigen Geschäften unter dem Namen „ollen Käs“ verkauft.

Die andere Sorte Kuhkäse wird von den Käsereien aus Magermilchquarg hergestellt. Derselbe soll von geschmeidiger guter Beschaffenheit sein, wird unter Zusatz von Salz und vielfach Kümmel, gemahlen (Natron setzt man wenig oder garnicht zu) und zu kleinen Käschen von 10 mal 5 mal 5 Ztm. geformt. Derselbe kommt dann in den Reifungsraum, welcher 18—20 Grad Cels. haben soll und wird täglich gewendet. Nach ungefähr 8—10 Tagen fängt er an der Außenseite zu reifen an. Er wird dann mit Salzwasser, dem etwas Käsefarbe beigemischt wurde, gestrichen, und bleibt dann nochmals 8—10 Tage auf den Horden liegen. Die weitere Behandlung besteht nur im Wenden. In Kisten gepackt, damit er vollends durchreift, wird er dann einzeln in Pergament gewickelt und an die einschlägigen Geschäfte abgegeben. Auch dieser Käse ist sehr wohlschmeckend und findet, falls er richtig und aus gutem Material hergestellt wurde, lohnenden Absatz. H. in Mtz.

II.

Dieser Käse gehört zu den Sauermilchkäsen und findet derselbe in Berlin und Umgebung guten Anklang und großen Absatz.

Ich habe vor dem Kriege längere Zeit diesen Käse hergestellt und gebe auf die Anfrage im Nachstehenden die Fabrikationsweise bekannt.

Die Magermilch wird mit einem Säuerwecker, etwas Buttermilch oder saurer Magermilch versetzt, gefärbt, und bei ziemlich niedriger Temperatur ,im Sommer etwa 26—28 Grad Cels., im Winter der Außentemperatur und den Käsereiräumen angepaßt — nur schwach eingelabt gut zugedeckt einige Stunden stehen gelassen.

Ist die Milch gänzlich dick und hat dabei einen säuerlichen Geruch und Geschmack ,so kann mit dem Auskäsen begonnen werden. Hier ist auf das Genaueste darauf zu achten, daß die Milch wohl säuerlich, aber nie zu sauer wird, da im letzteren Fall der Bruch keine genügende Festigkeit bekommt, so daß beim Verziehen zu viel Staub entsteht. Nun wird grob geschnitten, und ganz langsam und vorsichtig 10—15 Minuten durchgezogen, darauf stehen gelassen, damit sich die Molken abstellt. Jetzt wird die Molke abgeschöpft und soll der Bruch so bearbeitet sein, daß etwa die Hälfte der verkästen Milch als Molke abgenommen werden kann. Die Käsemasse kommt nun auf einen mit Spannbrettern versehenen Käsetisch. Angezeigt ist hierbei, daß die Spannbretter etwas höher sind wie bei Limburger, da wegen dem weichen, sehr molkehaltigen Bruch die Käsemasse auf dem Tisch dick aufgetragen werden muß. Wenn nun die Molken etwas abgelaufen sind, wird die Käsemasse gepreßt, damit der Käse Festigkeit bekommt, dieses geschieht, indem man Bretter darauf legt, welche gerade zwischen die einzelnen Spannschienen passen. Diese Deckbretter werden hierauf gleichmäßig beschwert und habe ich dazu hartgebrannte Ziegel, sog. Klinker verwendet, dabei ist zu beachten, daß die beschwerten Deckbretter den Käse nicht in eine schiefe Form pressen. Sobald der Käse genügend Festigkeit besitzt, wird er, wie Limburger, quadratförmig geschnitten und gewendet, doch müssen vorher die durch die Pressung hervorgedrückten Käseränder abgeschniten werden. Nun wird der Käse verschiedene Male gewendet, aber immer wieder gepreßt, auch über Nacht unter dem Druck belassen. Am nächsten Morgen erhält der Käse das erste Salz, die 2 nächsten Tage wieder. Jetzt wird der Käse in der Mitte zerschnitten und hat somit die Romadurform. Darauf kommt er in die Reifungsräume. Beliebt ist der Käse, wenn er von außen etwas bläulichen Schimmel hat. Er ist verkaufsfähig bei halber Reife. Seine Sonderheit ist das angenehme, säuerliche Aroma.

Manche Käsereien fabrizieren diesen Käse auch aus Quarg, indem er gemahlen, gesalzen und in die richtige Form gebracht wird, doch ist dieser Käse von geringerer Qualität.

Bemerken möchte ich noch, daß bei der Herstellung dieser Käse durch Abschneiden der herausgepreßten Ränder mit Recht viel Abfall gerechnet werden muß, doch kann die Masse unter Quarg gemischt, oder zur Herstellung der Käse nach der zweiten Art verwendet werden. R. K. in F.

III.

Der Berliner Kuhkäse wird folgendermaßen hergestellt. Man labt die Milch bei ca. 26 Grad Cels. ein und zwar verwendet man auf 1000 Liter ungefähr 7—8 Löffel Lab. Ist die Milch dick, wird sie geschnitten und bleibt stehen, bis sich Molken abscheiden. Dann nimmt man die Käseschaufel und zieht 2—3 mal durch den Bruch, läßt wieder stehen bis sich Molken abscheiden und alsdann erfolgt das Ausschöpfen. Den Bruch schöpft man langsam und vorsichtig auf den Spanntisch, da er sonst zerreißen würde. Ist dies nun geschehen, und sind die Molken soweit abgelaufen, daß die Schienen zu sehen sind, so nehme man Bretter und decke den Bruch zu und lege auf jedes Ende des Brettes einen Ziegelstein zum Pressen. Bis abends bleibt dann die Käsemasse stehen. Nun wird sie gewendet und in Quadrate geschnitten und zwar so, daß die Schnittseite an die Schiene kommt. Nach dem man die Bretter und die Steine wieder draufgelegt hat, läßt man ihn bis zum andern Morgen stehen und schneidet ihn nochmal durch, so daß er nun Romadurform besitzt. Das Salzen geschieht dann zweimal; die weitere Behandlung geht vor sich wie beim □-Käse. Auf Wunsch bin ich gern bereit, noch nähere Auskunft darüber zu geben.

Herm. Schröder, Molk.-Gehilfe, Großtychow, Krs. Belgard i. Pommern.

IV.

Die Herstellung von sogenanntem Berliner Kuhkäse erfolgt folgendermaßen: Die zu verarbeitende Milch wird im Käsekessel der Selbstsäuerung (evtl. muß dieselbe angesäuert werden) überlassen. Ist dieselbe dick ,so wird sie in Qaudrate geschnitten und lansam verzogen, genau so wie bei der Quargbereitung. Vorher ist der Formtisch zur Aufnahme des Quarges herzurichten, welcher den Spanntischen für die □-Käserei ähnlich ist; jedoch breitet man praktisch auch ein Käsetuch über den Tisch. Der Quarg wird, nachdem der größte Teil Molke abgeschöpft oder abgelassen ist, auf den Tisch gebracht, falls Kümmel zugesetzt werden soll, muß er im Kessel dem Bruch zugesetzt werden. Die Quargmasse wird gleichmäßig verteilt, so daß die Käse gleiche Stärke haben. Nun kommt auf jede Käsereihe ein passendes Brettchen, welches man mit einem Gewicht beschwert. Nun bleibt der Käse bis zum nächsten Tage auf dem Tische unberührt, dann werden die Bretchen abgehoben und die Käse werden geschnitten, in den meisten Fällen in Romadurform. Das Salzen erfolgt von außen, zirka 2 bis 3 Mal. Als ich diese Käse herstellte, wurden sie jede Woche von dem Händler abgeholt, also frisch verkauft, und dieser ließ sie dann ausreifen. Auch das Salzen wurde in diesem Falle vom Händler vorgenommen. Die Käse wurden bis zum Abholen auf Brettern luftig (es war im Sommer) aufbewahrt. Bemerken möchte ich noch, daß die Käse nicht ganz fettarm hergestellt werden dürfen. Sie waren sehr beliebt, wurden also gern gekauft, so daß die Nachfrage nicht befriedigt werden konnte.

A. G. in J.

Herstellung von Kochkäse. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 9.) Die Herstellung von Kochkäse war in den letzten Jahren vor Beginn des Weltkrieges und während desselben sehr gewinnbringend, so daß nicht allein Molkereien die Herstellung von Kochkäse aufnahmen, sondern sich in den Hauptverzehrgegenden, wie Großstädte und Industriebezirken, eigene Industrien bildeten, die sich nur mit der Herstellung dieser Käsesorte befaßten. Namentlich während der Kriegszeit und der Zeit der unglücklichen Zwangswirtschaft, wo die Herstellung von Fettkäse verboten war, blühte natürlich die der Magermilch- und Quargkäse, wozu der Kochkäse zu rechnen ist. Diese Zeit ist nun nach Aufhebung der Zwangswirtschaft vorüber ,die Molkerien stellten sich um und nahmen die Herstellung der Fettkäsesorten, namentlich Weichkäse auf, da das verzehrende Publikum sich mit Gier auf die Fettkäse gleich welcher Art stürzte, ob diese Käse in Deutschland hergestellt oder von den bisherigen Feindländern eingeführt wurden, weil sie das Fett während der Zwangswirtschaft entbehren mußten. Es ist wohl nicht zu viel behauptet, wenn heute 10—20 Sorten neuer Fettkäse, besonders aus den ehemals feindlichem Auslande bezogen, auf den deutschen Märkten zu beobachten sind und gekauft werden.

Dagegen liegt die Herstellnug der Magermilchkäserei wie Harzer und dessen Abarten, Quadratkäse und Kochkäse, vollkommen darnieder, der letztere besonders soll, wie ich höre, wenigstens am hiesigen Markt, fast nicht mehr abzusetzen sein, so daß sich die Fabrikanten mit dem Gedanken tragen, die Herstellung einzustellen. Ich entsinne mich, daß früher die Molkerei Worbis sehr häufig Verkaufsinserate von Kochkäse in Schüsseln

oder Dosen in den Fachblättern erscheinen ließ, die in letzter Zeit fast ganz verstummt sind; es ist wohl hieraus zu schließen, daß die Molkerei die Herstellung augenblicklich eingestellt und sich umgestellt haben dürfte. Es wäre, glaube ich, also sehr zu überlegen in heutiger Zeit, die Herstellung von Kochkäse aufzunehmen, womit aber nicht gesagt sein soll, daß in einer späteren Zeit, wenn sich die Verhältnisse geklärt haben, derselben nicht näher getreten werden dürfte. Was die Herstellung von Kochkäse in Dosen betrifft, so ist dies eine heikle Angelegenheit, die sehr viel Erfahrung und Eigenheiten erfordert, da es sehr häufig vorkommt, daß die Dosen bombieren, ersetzt werden müssen und dadurch der Verdienst verloren geht. Auch hat der Käse in Dosen mit der Schnittfestigkeit, welche den auf Schüsseln und Tellern verkauften Kochkäse auszeichnet, sondern er hat eine bedeutend dünnere Konsistenz. Ich hörte kürzlich von einem hiesigen leistungsfähigen Fabrikanten von Kochkäse, daß er vor dem Kriege die Fabrikation in Dosen aufnehmen wollte, aber wegen der häufig auftretenden Bombagen davon abgesehen habe. Die Frage Ausbeute betreffend hängt sehr von der zur Verfügung stehenden Milch ab. Der Quarg, der zur Herstellung von Kochkäse verwandt wird, muß sehr trocken sein, wenn ein guter, schnittfähiger Käse erzeugt werden soll; es werden wohl sechs Liter Milch zu einem Pfund benötigt, also aus 1000 Liter Milch 166 Pfd. Quarg. Hierzu kommen die Zutaten wie Vollmilch, Salz, Kümmel und Butter, letztere nach Bedarf und Güte des Produktes, welches hergestellt werden soll, so daß, den Kochverlust abgerechnet, etwa 170 Pfund fertiger Kochkäse gewonnen werden dürfte. Da der Herr Anfrager H. schon Kochkäse, wenn auch in kleinen Mengen, hergestellt hat, so dürfte ihm die Fabrikation nicht ganz unbekannt sein um dieselbe im Großen aufnehmen zu können. Die Maschinen hierzu liefert, wenn ich nicht irre, die Firma Klaus in Flensburg, eine Anfrage dürfte über den Preis unterrichten. Vor dem Kriege kostete eine Einrichtung glaube ich 12 000 M. Die Kessel, worin der Kochkäse bereitet wird, hängen, um das Anbrennen zu verhüten, in einem Wasserbad und empfiehlt es sich, dieselben nicht zu groß zu wählen, etwa mit einem Fassungsvermögen von ca. 80 Pfund Inhalt und lieber einen Kessel mehr aufzustellen. Der Quarg wird zunächst mit der Quargmühle sehr fein gemahlen und muß dann angereift werden. Wenn dieser Vorgang genügend vor sich gegangen ist, also der Quarg die genügende Reifung erlangt hat, füllt man den Kessel mit ca. 8 Liter Vollmilch, löst in derselben das nötige Quantum Salz auf, tut nunmehr unter stetem Umrühren den fein gemahlenen angereiften Quarg sowie die gewünschte Menge Kümmel und Butter hinzu und läßt so lange kochen, bis die verlangte Konsistenz erreicht ist. Füllt in die Verkaufsschüsseln von 5—10 Pfund und läßt die Masse erkalten. Ich bemerke noch, daß der Zusatz von Butter sich ganz nach dem erzielten Preise richten dürfte, am hiesigen Platz augenblicklich je Pfund 40 Pfg. G. Langheinrich, Berlin.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Last-Automobile für Molkereien. Wir beabsichtigen für die Anfuhr der Milch von weitgelegenen Ortschaften den Lastautobetrieb einzurichten und bitten Molkereien, welche schon länger Lastautomobile in Betrieb haben, uns ihre Erfahrungen an dieser Stelle mitzuteilen. Wie hoch stellen sich die Betriebskosten auf je 100 Kilometer? Welche Wagensysteme sind die praktischsten? Haben sich für Milchbeförderung besondere Kastenaufbauten bewährt? Ist es ratsam, einen Molkereigehilfen oder sonstigen Arbeiter als Chauffeur anzulernen? Molk.-Gen. G.

Handelsteil.

Deutschlands Ein- und Ausfuhr von Milch und Molkerei-Erzeugnissen im Jahre 1924.

Warengattung	Einfuhr in dz 1924	Einfuhr in dz 1923	Einfuhr in dz 1913	Ausfuhr in dz 1924	Ausfuhr in dz 1923	Ausfuhr in dz 1913
Milch, frisch, auch entkeimt, Magerm.	500 438	87 346	327 895	1 842	9 877	10 187
Milch, eingedickt od. eingetrocknet	121 351	40 243	518	2 586	2 642	82 567
Rahm, frisch, auch entkeimt	3 475	17	443 745	1	—	251
Butter, Butterschmalz	534 774	13 170	542 394	269	669	2 732
Hartkäse	382 276	92 804	242 586	935	440	1 297
Weichkäse	56 362	20 277	20 060	4 684	2 443	5 980

Unter dem Einfluß der Geldentwertung betrug die Frischmilcheinfuhr im Jahre 1923 nur etwa ¼ von derjenigen des Jahres 1913; im Jahre 1924 wurde die Einfuhr von 1913 um rund 60 Proz. überschritten.

Die Einfuhr von eingedickter und getrockneter Milch war 1913 noch ganz unerheblich, stieg dann aber infolge der allgemeinen Milchknappheit der Nachkriegsjahre und erreichte 1923 die Höhe von 40 000 Dz., im Jahre 1924 stieg die Einfuhr weiter infolge der Einführung der Rentenmark auf 120 000 Dz. Es ist namentlich die amerikanische Industrie, die den deutschen Markt mit Milchkonserven überschwemmt, und da die deutsche Industrie vorerst mit der amerikanischen nicht konkurrieren kann, haben die meisten deutschen Milchkonservenfabriken ihre Betriebe stillegen müssen.

Die Einfuhr von Butter und Butterschmalz hat im Jahre 1924 fast dieselbe Höhe erreicht, wie 1913, 1923 war sie ebenfalls infolge der Geldentwertung ganz unbedeutend. Die Ausfuhr dieser Waren spielte sowohl vor wie nach dem Kriege keine Rolle.

An Hartkäse wurde 1924 über 50 Prozent mehr eingeführt als 1913 und ca. 400 Prozent mehr als 1923. Weichkäse wurde 1924 ca. 150 Proz. mehr eingeführt als 1913 und 1923.

Während von allen bisher genannten Waren im Jahre 1924 erheblich größere Mengen eingeführt wurden als 1923 und auch als 1913, ist doch die Einfuhr von Rahm ganz erheblich gesunken. Die geringe Menge, die heute noch eingeführt wird, dürfte wohl in erster Linie als Schlagsahne verwendet werden. Anders war es noch 1913. Damals war die Einfuhr von Sahne zollfrei, die Einfuhr von Butter jedoch nicht. Es kann daher nicht wundernehmen, wenn große Mengen Sahne eingeführt wur-

den, die in eigens dazu errichteten Buttereien hauptsächlich an der Wasserkante verbuttert wurden. Bei der zollfreien Einfuhr der Butter rentiert sich die Einfuhr von Sahne nicht mehr.

Wenn wir das Gesamtbild dieser Zahlen überschauen, so drängt sich uns die Erkenntnis auf, daß in Deutschland noch sehr viel getan werden muß, wenn wir uns mehr auf eigene Füße stellen, also vom Ausland unabhängig werden wollen.

Briefkasten

H in B. Ihre Milchabnehmer beklagen sich darüber, daß der letzte Rest in den Kannen, mindestens 1 Liter, sehr schmutzig ist. Sie fragen nun, wie das möglich ist, da Sie die Milch doch durch ein Sieb gießen. — Ein einfaches Sieb, wie wir es bei Ihnen wohl vermuten können, fängt wohl den gröbsten Schmutz auf, nicht aber die feinen Schmutzteilchen. Vielleicht weist Ihr Sieb auch ein paar größere oder kleinere Löcher auf, die Ihrer Aufmerksamkeit entgangen sind, was Wunder also, wenn hinterher über schmutzige Milch geklagt wird. — Am besten ist es, wenn die Versandmilch mittels Zentrifuge gereinigt wird. Ist die Aufstellung einer Zentrifuge nicht möglich, so ist die Milch zunächst durch feine Doppelsiebe mit Tuchzwischenlage zu gießen, die jeden Tag gründlich zu reinigen sind.

M. W. in H. Wenn Sie nach Ihrer Darstellung als Obermeier für die Leitung des dortigen Betriebes angestellt sind, so gelten Sie als Betriebsbeamter im Sinne der Gewerbeordnung und kann die Stellung, wenn nichts anderes vereinbart ist, von jedem Teile mit Ablauf jedes Kalendervierteljahres unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von 6 Wochen gekündigt werden (§ 133 a G.-O., Molkereikalender S. 3).

W. Z. Sie können niemals nur auf Grund der Lieferungsprobe eine Milchfälschung aussprechen. Sie können wohl Verdacht schöpfen; aber erst nachdem von dem betreffenden Lieferanten eine einwandfreie Probeentnahme entnommen ist und diese Probe unparteiisch, am besten in einem milchwirtschaftlichen Institut, untersucht ist, kann auf Grund dieses Resultates ein Urteil gefällt werden. Diese Punkte werden von den Molkereien leider sehr häufig übersehen, so daß in Fällen, wo tatsächlich Milchfälschung vorliegt, eine Bestrafung nicht erfolgen kann. Die Stallprobe muß vor allen Dingen innerhalb drei Tagen entnommen werden, und zwar in Gegenwart von vollgültigen Zeugen.

Molkerei B. Die Käserei läßt sich niemals aus Büchern erlernen. Eine praktische Betätigung auf diesem Gebiete ist unerläßlich. Erst wer praktische Erfahrung hat, wird seine Kenntnisse durch das Studium guter Bücher ergänzen und vertiefen. Der umgekehrte Fall ist natürlich auch möglich, aber eins ist ohne das andere nicht denkbar. Nur der ist wirklich Fachmann, der Theorie und Praxis miteinander zu verbinden weiß. Für Limburger Käserei empfehlen wir Ihnen das Buch von Kneuttinger „Die Bereitung von Käsen nach Limburger Art“, das Sie von unserer Buchhandlung beziehen können.

H. in H. Bis jetzt ist die Dauerpasteurisierung noch nicht gesetzlich anerkannt. Es genügt also gesetzlich nicht, wenn Sie eine Dauererhitzungswanne im Betrieb haben. — In § 27 der Ausführungsvorschriften zum Viehseuchengesetz heißt es: Die Sammelmolkereien müssen mit Einrichtungen versehen sein, mit denen Milch sicher und nachweisich auf 90 Gr. Celsius erhitzt werden kann. Sie werden nicht darum herumkommen, einen Erhitzer aufzustellen. Daß die Dauererhitzung später gesetzlich anerkannt wird, steht zweifellos fest, aber darüber wird immerhin noch eine gewisse Zeit vergehen.

X. H. Wollen Sie 35 Prozent Rahm gewinnen, so müssen Sie, wenn die Vollmilch 3 Prozent Fett besitzt, von 100 Liter Milch ca. 8,30 Kilogr. Rahm abnehmen; soll der Rahm 30 Prozent Fett besitzen, so müssen Sie ca. 9,60 Kilogr. Rahm entnehmen. Wir möchten jedoch bemerken, daß eine tägliche Untersuchung des Rahms zweckmäßig ist, und zwar weil Schwankungen des Fettgehaltes des Rahms unvermeidlich sind.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

mit besten Zeugn. u. Empfehl. und allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut, verheir., sucht sich zu verändern. War auf der letzten Stelle neun Jahre tätig. Angebote unter **Nr. 1067** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Herzliche Bitte!

Nationalges. Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht zum 1. April ev. später Stellung als verh. Betriebsleiter, Gutsmeier oder sonstig. Vertrauenspost. Molk.-Schule besucht, sowie mit allen Facharbeit., Butt., Käs., Milchversand gut vertr. Bin kein Stundenarbeiter. Gute Zeugnisse zur Verfügung. Kaut. 1500 M wird gestellt. Um Angeb. bittet **H. Ziesemeier, Steesow** b. Lenzen a. Elbe. (2852

Tücht., strebs. Molk.-Fachmann welcher mit allen Facharbeit. best. vertr. ist, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen zum 1. März oder einige Tage früher, Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Molkereischule mit gutem Erfolg absolviert. Werte Angeb. erb. (2911
Otto Rakebrandt, Salder.

Tüchtiger u. strebsamer

Verwalter

37 Jahre alt, verh., mit gut. Zeugnissen und Empfehl., sucht Stellung als Verwalter oder Gutsmeier zu gleich oder später. Suchend. ist 7½ Jahre als Verwalt. in Ostpr. (jetzt Polen) in selbständ. Stellg. gewes. u. firm in Herstellg. feinst. Tafelbutter, sowie in Weich- u. Tilsiter Käserei. W. Angeb. erb. unt. **K. K. 2827** an diese Zeitung.

Zum 1 März bin ich gern bereit, eine **Vertrauens- evtl. Lebensstell.** zu übernehmen. Sehr willkommen sind mir auch Zuschriften, wo ich als erster oder alleiniger Gehilfe wirken kann. Bin 27 Jahre alt, ledig. Tadell. Zeugnisse nebst Empfehlungen stehen gern zu Diensten. Hochschätzende Angebote bitte zu richten an (3074
Kurt Henke
Molkerei Assinghausen
Bezirk Bremen.

Molk.- u. Käs.-Verw.

in den besten Jahren, seit 15 Jahren in leitender Stellung, im In- und Auslande, Ia Erfahrung auf dem Gebiete des Molkereiwesens, Käserei, Maschinen und Schweinemast und sämtlichen Untersuchungen, in bester Verwertung aller Nebenprodukte, kaufmännisch wie technisch, vornehme Umgangsformen mit Lieferanten und Abnehmern, sowie Ia Zeugn., wünscht sich zu verändern, am liebsten in ländl. Betrieb od. Genossenschaft, wo Verheiratung gestattet. Auch jeder unrentabel arbeitende Betrieb würde übernommen. Suchender reflektiert nur auf selbständige Dauerstellung. Ang. erb. unt. **2591** an ds. Zeitung.

Tücht. Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, **Stellung als Verwalter** zu bald od. später. Selbiger ist verheirat., ohne Anhang, und mit allen im Betriebe vorkommend. Arbeit. gut vertraut, kann bis 2000 M Kaution stellen, auch führt er Reparaturen mit eig. Werkzeug aus. Nur reelle Angeb. mit Gehaltsang. unter **K. H. 3145** durch diese Zeitung.

Für Vermittlung einer Stellung gebe jede gewünschte Vergütung. Angeb. unter 41 an d. Zeitung.

Junger Kaufmann

21 J. alt, der Kolonialw.-Detail-Branche, seit 1 Jahre in väterlich. Käserei tätig, s. Stellung in Käs. oder Molkerei zur weit. Ausbildg. Übernimmt auch Lageristen- oder Reiseposten. Gute Zeugn. zur Verfügung. Angeb. erb. unter **S. M. 3192** an diese Zeitung.

Tüchtiger, strebsamer, ehrlicher

Molk.-Fachmann

27 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, auf jetziger Stelle über 3 Jahre als Betriebsleiter, 1 Jahr verheiratet,

sucht

gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. April od. später

Stellung

als Verwalter oder Betriebsleiter. Werte Angebote erbeten unt. **3193** an diese Zeitung.

Tücht., strebs., verh. **Fachmann** s. zu sof. od. etw. später Stellung als Verwalter, Obermeier, Gutsmeier od. sonst. Vertr.-Post. Selb. ist firm in der Herstellg. pa. Tafelbutt., verschieden. Sort. Hart- u. Weichkäse, sämtl. Kontorarbeit., sowie Schw.-Mast. Gefl. Angeb. erb. (3093
Emil Maleitzke, Horum
Post Horumersiel, Oldbg.

Tücht., sol. Fachmann

27 J., unverh., s. z. baldig. Antritt Vertr.-Stellg. als **Obermeier, Expedient od. Verkäufer.** Gute Zeugnisse u. Empfehl. steh. zu Diensten. Gefl. Zuschrift. unter **3091** an diese Zeitung.

Erfahrener, arbeitsamer

Fachmann

ledig, 40 Jahre, dess. umfangreiche Erfahrungen im Molk.-Fach, Käs., Schweinemast u. -Zucht es ihm ermögl., jed. Betrieb auf d. Höhe zu halten od. dahin zu bringen, sucht Stellung zum 1. März od. früher. Gute Zeugn. u. Empfehl. zur Verfügung. Angeb. unter **3085** an ds. Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachm.

23 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeit., sowohl aufs beste vertr, übern. Vertr.-Stelle a. Gehilfe, Verwalter od. Betriebsleiter. Referenzen pa. stehen zur Verfügung. Gefl. Angeb. erb. an **Ewald Pelludoch, Dampfmolk. Aschpalten** b. Spucken, Kreis Niederung, Ostpr. (3213

Tücht., ehrl. Fachmann, verheir., wenn auch vorläufig ohne Wohn., mit sehr guten Zeugn., s. Stellung als Oberkäser, Gutsmeier od. ähnl. Vertr.-Post. Angeb. an **A. Knuht, Reichenbach,** Schl., Neudorferstr. 82.

Molk.-Fachmann

25 Jahre, der mit allen Facharbeit. vertraut, so auch Tilsiter, Holländ., Gouda, Edamerkäserei, elektr. Licht und Kraftanlage und sicher. Rechner ist, sucht zum 1. März Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet (3178
Arno Zerbe
Hamburg, Brennerstr. 51.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 17. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark je Pfund. Tendenz: stetig.

Hamburg, 18. Februar. Amtliche Butternotierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Prozent für ständige Einsender; 2 Prozent für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. **Es wurden in 1. Klasse 209,53 Mk. im Durchschnitt erzielt.**

Privat-Berichte.

Berlin, 18. Februar. Bericht der Fa. Gustav Schultze & Sohn. Ueber den Verlauf des dieswöchentlichen Geschäftes läßt sich wenig Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen und bleiben die Einlieferungen so klein, daß der Konsum, welcher etwas schwächer geworden ist, nur schwer gedeckt werden konnte. Die Stimmung bleibt infolgedessen bei unveränderten Preisen fest. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem amerikanischen Markt hält an und sind die Preise weiter weichend.

Hildesheim, 19. Februar. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Auswirkungen der letzten Preissteigerungen machen sich allmählich in der Abschwächung der Kauflust bemerkbar. Doch ist das Angebot vom Auslande nicht dringend, so daß die Einfuhren und andere Anlieferungen aus heimischen Molkereien ohne Schwierigkeiten glatt geräumt werden. So stehen Angebot und Nachfrage heute im Ausgleich. Bei der festen Haltung des Auslandes ist im Augenblick an ein Nachgeben der Preise nicht zu denken, zumal die Nachfrage für die Aufnahme der Eingänge rege genug ist. — Tendenz: fest.

Leipzig, 17. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Geschäft auf dem Buttermarkte ist unbestimmt. Die gespannte Preislage erschwert den Absatz. Die Forderungen für ausändische Butter sind auch zurückgegangen und es ist daher zweifelhaft, ob die jetzige Preislage für deutsche Butter aufrecht gehalten werden kann.

Dresden, 17. Februar. Bericht der Firma Georg Münch. Diese Woche setzte wieder eine festere Tendenz ein. Die Milchproduktion hat nunmehr ihren Höhepunkt erreicht, so daß sicherlich die Zufuhren in Inlandbutter kleiner werden. Da von den Auslandsmärkten ebenfalls eine lebhaftere Nachfrage gemeldet wird, so ist es sehr wahrscheinlich, daß die Preise weiter anziehen. Es ist zu befürchten, daß bei einer weiteren Steigerung der Konsum in allerfeinsten Sachen zurückgehen wird, dagegen werden dann billigere Marken mehr bevorzugt. — Schmalz. Da die amerikanischen Getreidemärkte matte Tendenz melden, so wurden auch billigere Schmalzpreise gekabelt. Infolge der reduzierten Preise verlief das Geschäft lebhafter. Sollte ein weiterer Rückgang eintreten, so kann für die Fastenzeit mit einem besseren Absatz gerechnet werden. — Margarine. Trotz der hohen Butterpreise hat die Nachfrage nicht zugenommen und liegt der Grund darin, daß Kolonialbutter noch sehr preiswert abgegeben werden kann, was natürlich für Spitzenmarken nachteilig ist.

Käse.

Köln, 17. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz 2,30—2,40 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,44—1,50 ℳ je Kg. Tendenz: stetig.

Hamburg, 18. Februar. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der Käsehandel lag auch in der letzten Woche bei unveränderten Preisen ausgesprochen ruhig. Die Nachfrage von seiten der Konsumenten hat stark nachgelassen. Deutsche als auch Auslandkäse werden von allen Seiten stark angeboten. Blockkäse ohne Rinde, welche auch jetzt in Deutschland in allen möglichen Arten und Zusammensetzungen hergestellt werden, finden immer weniger Beachtung; auch die Nachfrage nach Kraft und Swift hat stark nachgelassen. Schweizerkäse ohne Rinde in Packungen von 200—250 Gr. liegen bei den Herstellern zu Hunderttausenden und sind nicht abzusetzen. Auch füre diese Käse hat der Konsum das Interesse verloren; nicht mit Unrecht, denn Block- als auch Schachtelkäse ohne Rinde stehen in Preis und Qualität in keinem Verhältnis zu einander. — Tilsiter Käse: Angebote in Weideware sind recht knapp geworden. In Stallkäse liegt genügendes Angebot vor, doch sind die Preise zu hoch, um den Markt stärker hierfür interessieren zu können. Der Umsatz in Tilsiter Käse war zufriedenstellend, doch waren die Preise sehr gedrückt. — Holländer Käse: Die Angebote aus Holland lauten etwas niedriger. Prima Käse werden jedoch zu unveränderten Preisen gehandelt und wird ein Nachgeben der Notierung für diese Käse kaum eintreten. Der Umsatz in Gouda Käse war nicht groß; für prima Edamer Käse lag der Markt besser. — Dänen Käse: Die Preise in Dänen Käse sind allgemein etwas ermäßigt worden. 20 bis 30 proz. Ware wird recht dringend angeboten. Der Umsatz war bei äußerst kalkulierten Preisen gut. — Schweizer Käse: Der Markt ist nach wie vor schleppend. Gefragt sind ganz billige Finnen; echte vollsaftige Emmenthaler sind knapp und für den Konsum zu teuer. — Weichkäse: Das Angebot ist nach wie vor reichlich. Der Umsatz war bei unveränderten Preisen gut zu nennen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda Käse, 20 proz. G.-M. 60—64, do. 30 proz. G.-M. 89—91, do. 45 proz., vollfett G.-M. 130—134, Holländer Gouda Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, Holländer Edamer Käse 20 proz. G.-M. 82—86, do. 30 proz. G.-M. 105 bis 108, do. 40 proz. G.-M. 122—128, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Proveniens G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 17. Februar. Bericht der Firma Comm. Venn.Kaashandel v./H. H. Goebel & Co. Heute waren 111 Partien am Markte, welche nur mäßig verkauft wurden, weil die Ware zu frisch ist, und es wenig wirklich gute Partien gibt. Man zahlte für 1. Qualität mit Gulden 65—68, 2. Qualität mit Gulden 58—63; Septemberware und Sommerware wird etwas mehr angeboten, jedoch gehen die Preise für diese Qualitäten noch nicht herunter, und zahlt man für prima Ware noch Gulden 87—90, für schwere Laibe bis zu Gulden 92. Molkereiware: Goudakäse, 20 proz. Gulden 39, do. 40 proz. Gulden 59, Edamer, 20 proz. Gulden 39—40, do. 40 proz. Gulden 59, Nordholländische Edamer Gulden 62. Auch für diese Sorten wenig Nachfrage.

Vieh.

Berlin, 18. Februar. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug 1876 Rinder, 521 Bullen, 638 Ochsen, 717 Kühe und Färsen, 2667 Kälber, 9986 Schweine, 780 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war bei Rindern und Schweinen ruhig, bei Kälbern ziemlich glatt. Die Preise lauten in Mark: Ochsen: 1. 46—50, 2. 40 bis 44, 3. 35—38, 4. 28—32; Bullen: 1. 43—44, 2. 39—42, 3 .34—38; Kühe und Färsen: 1. 44—48, 2. 38—42, 3. 30—34, 4. 23—27, 5. 18—20; Fresser: 30—35; Kälber: 1. —, 2. 70—80, 3. 58—68, 4. 45—55, 5. 38—43; Schweine: 1. —, 2. 62—63, 3. 60—62, 4. 57—60, 5. 55—57, 6. 54; Sauen 56—58.

Berlin, 18. Februar. Amtlicher Bericht vom Berliner Nutzviehmarkt in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug 266 Schweine, 436 Ferkel. Am Markt war reges Geschäft. Es wurden gezahlt im Großhandel (in Mark): für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, Stück 70—85, 5—6 Monate alt 55—65, Pölke, 3—4 Monate alt 40 bis 50, Ferkel 9—13 Wochen alt, 27—38, 6—8 Wochen alt 22—27.

Hamburg, 17. Februar. Bericht vom Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 5296 Schweine. Preise: 1. 62—63, 2. 61—62, 3. 58—60, 4. 50—56, beste Sauen 50—56 Pfg. je Pfund Lebendgewicht. Auftrieb: 1705 Kälber. Preise: 1. 72—80, 2. 60—68, 3. 40—52, 4. 30—38 Pfg. je Pfund Lebendgewicht. Schwach.

Hannover, 18. Februar. Bericht vom Hannoverschen Viehmarkt. Auftrieb: 73 Ochsen, 267 Kühe, 95 Bullen, 418 Kälber, 1250 Schweine. Preise: Ochsen: 35—55, Kühe: 20—56, Bullen: 35—50, Kälber: 30—70, Schafe: 25—42, Schweine: 58—66 Mark. Geschäftsgang: mittel.

Hannover-Lehrte, 17. Februar. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Lehrte. Auftrieb: 1740 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—28, 8 bis 12 Wochen alt 28—36 Mark; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 36 bis 48, 4—6 Monate alt 48—70 Mark. Marktverlauf: ziemlich mittelmäßig.

Eier.

Köln, 17. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 16—17 Pfg., 2. Sorte 13—15 Pfg., 3. Sorte 11—12 Pfg.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 18. Februar. Nach den ersten niedrigeren Preisdepeschen Amerikas zeigte die dortige Schlußstimmung wieder vollständige Erholung und gleichzeitig in Liverpool eine nicht unerhebliche Befestigung. Dementsprechend waren die Berliner Lieferungspreise auch gegen die offiziellen Schlußpreise vom Dienstag leicht befestigt, nachdem vorher etwas höhere Preise gezahlt waren. Für Weizen in prompter Abladung waren die Provinzmühlen Käufer und auch für Roggen waren sie zu etwas besseren Preisen, als in Berlin zu erzielen waren, Abnehmer. In amerikanischer Ware erfolgten am heutigen Mittwoch im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft manche Andienungen. Das Mehlgeschäft ist still. Die Mühlen sowohl in Berlin wie teilweise auch in den Provinzen haben ihre Betriebe eingeschränkt. Gerste war still und wenig verändert. Hafer ruhig, aber in feinen Qualitäten für Polen in Deckung gefragt. Futterartikel andauernd sehr ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 250—256, März 267, Mai 283—282,50, Roggen, märkischer 250—253, März 263—262, April 270, Mai 279—278, Sommergerste 255—270, Futtergerste 215—240, Hafer, märkischer 187—195, Mai 219—217,50, Mais (loko Berlin) 224, Mai 199—201, Weizenmehl, Roggenmehl je 34,50—36,75, Weizenkeie, Roggenkleie je 15,50, Raps 390, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 21—22, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 20 bis 21, Wicken 19—20, Lupinen, blau 12,25—13, Lupinen, gelb 15—16,25, Serradella, neue 15—16,50, Rapskuchen 18—18.30, Leinkuchen 27,50—25, Trockenschnitzel 9,30—9,50, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 20—20,20.

Hamburg, 18. Februar. Getreide: Markt unverändert, von Auslandsmärkten keine neuen Notierungen, Käufer hielten mit Aufträgen zurück. In Rentenmark je 1000 Kg.: Weizen 250—255, Roggen 247—258, Hafer 200—230, Inlandsgerste 230—260, Auslandsgerste 225—240, Mais 212—218, Leinsaat 22,50—24 Gulden.

Magdeburg, 18. Februar. Weizen ruhig, 12,50—12,60, Roggen ruhig 12,50—12,70, Sommergerste still, 15—16, Hafer stetig, 10,70—10,90.

Bremen, 18. Februar. Weizen: Barusso 78 Kg., 16,60, Rosafee, 80 Kg., 16,70, Hartwinter 2 16,80, Roggen, amerikanischer 2 15, La Plata 15; Gerste: Donau 11, russische 13,00, La Plata 11,10, amerikanische Malz- 11,20; Hafer: deutscher 11,40, La Plata 10,20, Kanada-Western 3 11,90; Mais: La Plata 11,10, Donau-Galfox 11, gelber Russen 11,10, Grahamerbsen 10,70.

Emden, 17. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,50—10,70, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,00 bis 5,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Rogen 12,25—12,50, inländische Sommergerste 12,00—12,80, inländische Wintergerste 12,00—12.30, inländische grüne Speiseerbsen 15,00 bis 15,50, inländische graue Speiseerbsen 12,00—12,25, inländische Ackerbohnen 12,00—12,50.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 19. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 19. Februar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 206 G.-M. d. Ztr.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	14. 2. ℳ	16. 2. ℳ	18. 2. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,06	20,07	20,04		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	169,06	169,01	168,75		
100 dänische Kronen	74,94	74,94	74,82		
100 Schweizer Frank	81,00	80,97	80,95		
100 französische Frank	21,87	22,03	22,27		
100 tschechische Kronen	12,48	12,47	12,49		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 17 — Hildesheim, den 21. Februar 1925. — 39. Jahrgang.

Verzugsgebühren sind von denjenigen Zeitungslesern an die Post zu entrichten, welche ihr Abonnement erst nach dem 23. Februar erneuern. Außerdem ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu befürchten, wenn Bestellung unter Bezahlung von 2 ℳ nicht sofort erfolgt.

Unsere Streifbandbezieher wollen 2.50 Mark für März, bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 17. Februar. 204 Mark je Zentner.
Donnerstag, 19. Februar. 204 Mark je Zentner.
Sonnabend, 21 Februar. 204 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 19. Februar. 206 Mark je Zentner.
Auktion am 18. Februar. Höchstpreis 210,50 Mark, Durchschnitt 209,53 Mark.

Köln. Dienstag, 17. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.
Freitag, 20. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.

Kempten, Mittwoch, 18. Februar. 175—192 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 19. Februar. 567 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 571 Kronen.

Berlin, 21. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 18. Febr. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

49 Drittel	1. Kl.	zu	210,50	Mk.	7 Drittel	1. Kl.	zu	208,—	Mk.
28 „	1. „	„	210,40	„	4 „	1. „	„	207,—	„
31 „	1. „	„	210,30	„	4 „	1. „	„	206,50	„
60 „	1. „	„	210,20	„	9 „	1. „	„	206,—	„
1 „	1. „	„	210,10	„	2 „	1. „	„	205,50	„
45 „	1. „	„	210,—	„	1 „	1. „	„	205,—	„
2 „	1. „	„	209,—	„	8 „	1. „	„	200,—	„
2 „	1. „	„	203,50	„					

1. Klasse 253 Drittel zu . . . . 209,53 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 5 Drittel zu . . . . 190,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Köln, 20. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tendenz: stetig.

Kempten, 18. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175—192 ℳ. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Leeuwarden Holland), 20. Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa Butter war heute: 255 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 261—265 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. Februar. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. In der Woche vom 13. bis 19. Februar 25 war das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel im allgemeinen ruhig, stellenweise besser. Die Zufuhren an Inlandsbutter waren unverändert, das Angebot an Auslandsbutter stark. Die amtliche Notierung zeigte am Sonnabend eine nochmalige Erhöhung um 4 Mark je Zentner und hielt sich seitdem bis heute unverändert auf 2,04 Mark je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Im Kleinhandel bewegten sich die Preise noch immer zwischen 2,10—2,50Mk., auch 2,60 Mk. je Pfd. Im Großhandel wurde mit 1,97—2,36 Mark je Pfund notiert. — Das Schmalzgeschäft war bei weichenden Preisen noch flauer, der Absatz von Margarine bei unveränderten Preisen wieder ruhig.

Berlin 19. Februar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Der Markt zeigt keinerlei Veränderung. Die inländischen Zufuhren sind von mäßigem Umfange und reichen bei weitem nicht aus, die Nachfrage zu befriedigen, so daß größere Importen dänischer, schwedischer, wie finnischer Butter gemacht werden müssen, um den Bedarf zu befriedigen. Auch tritt vereinzelt austratische und neuseeländische Butter auf den Markt, welche jedoch wegen der roten Farbe ungern gekauft wird. — Die heutige Kopenhagener Notierung wurde um Kr. 4 auf **Kr. 567** ermäßigt.

Hamburg, 18. Februar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die Reaktion, welche wir immer nach einer mehrmaligen sprungweisen Preissteigerung zu erleben pflegen, läßt diesesmal länger auf sich warten, als wir im Butterhanel gewohnt sind. Auch der Preisrückgang in Holland blieb ohne nachhaltigen Eindruck; denn er bedeutete nur ein Anpassung an die allgemeinen Preise des Weltmarktes, mit dem Holland letzthin vollständig seine Fühlung eingebüßt hatte. Allerdings wird das Rheinland nunmehr wieder nach Möglichkeit seine Aufträge nach dem frachtgünstig gelegenen Nachbarlande legen und andere Herkünfte vernachlässigen, jedoch naturgemäß nur in dem Maße, wie dort Butter verfügbar ist. Dabei ist zu berücksichtigen, daß der Zeitpunkt für eine sehr erhebliche Produktionszunahme in Holland noch nicht gekommen ist. Alles in allem war der Handel bis zum letzten Sonnabend recht gut und die Nachfrage für alle Qualitäten, ganz besonders aber für die billigeren Sorten überseeischer Herkunft, die sich allenthalben gut einführen; dieses ist erklärlich angesichts des erheblichen Preisunterschiedes. Die gute Nachfrage für diese Herkünfte nicht nur aus Deutschland, sondern auch aus Holland, Belgien und Frankreich brachte den Engändern eine Entlastung von den sehr großen Ankünften und bewirkte eine erhebliche Steigerung der Preise. Hinsichtlich dänischer Butter ist die Situation höchst eigenartig. Verstärkte Kaufkraft in allen Ländern brachte große Aufträge nach Dänemark und man wundert sich dort, daß nicht nur in England, sondern auch im verarmten Deutschland dem Publikum das Beste gerade gut genug ist, und andauernd für dänische Butter ca. Mk. 40,— je Zentner mehr bewilligt werden, als für die recht brauchbare Ueberseebutter. Was die Beurteilung der Marktage seit gestern anbelangt, so scheint nunmehr eine vorsichtig abwartende Haltung alle Kreise des Handels zu durchdringen, wenn auch zeitweilig alarmierende Nachrichten wegen einer neuen Erhöhung aus Kopenhagen vorlagen. Man glaubt diese Meldungen jedoch nicht ernst nehmen zu dürfen und die jetzt schwächere Nachfrage aus manchen Teilen des Reiches gibt zu Bedenken Veranlassung — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war die Marktlage wiederum nicht einheitlich, mit manchen Schwankungen hin und her bröckelten die Preise durchschnittlich genommen etwas ab. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. Dollar 40,—; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. Mk. 172,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Für diesen Artikel hat sich die Kauflust gehoben, da die Ware, verglichen mit dem amerikanischen Erzeugnis, recht preiswert ist. Blasenschmalz notiert ca. Mk .174.— ab Stadtlager; Blockschmalz ca. Mk. 168,— je 100 Kg.

Hamburg, 19. Februar. Bericht von A. F. C. Fick. Trotz der starken Erhöhungen der Preise verlief der Schlußmarkt der Vorwoche fest bei völlig geräumten Lägern. Die bisherige recht gute Nachfrage übertrug sich auch auf den neuen Handel. Dänemark meldete vorerst sehr feste Tendenz, man glaubte vielfach an eine nochmalige Heraufsetzung der Notierung, da der Bedarf von Deutschland und England nach wie vor lebhaft blieb. Im weiteren Verlaufe aber machte sich hier und da doch eine geringere Abnahme des Konsums bemerkbar, so daß schon Mitte der Woche kaum mehr an höhere Preise zu denken war. Nach den vorausgegangenen anhaltenden Erhöhungen war dieses durchaus verständlich. Wir hatten sogar mit einem wesentlich ruhigeren Geschäft gerechnet und waren überrascht, daß der Bedarf noch von allen Seiten so überaus gut blieb Die jetzigen kleinen Eingänge von Schleswig-Holstein zwingen uns, vor der Hand noch größere Bezüge von Dänemark zu machen. Selbst wenn eine weitere Abflauung eintreten sollte, wird sich das Bild nicht erheblich verändern. — Der hiesige Platzbedarf stand der Vorwoche nicht nach; auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein wurde das zugeführte Quantum bei guter Nachfrage zu unveränderten Preisen (Durchschnitt Mk 209,53), verkauft. Die heutige Großhandelsnotierung wurde ebenfalls auf Mk. 206.— belassen. — Wie schon erwähnt, konnte Dänemark die anfangs gezeigte feste Haltung nicht behaupten. Die heutige kleine Ermäßigung in Kopenhagen um 4 Kronen auf 567 Kronen

wird man allgemein nur willkommen heißen. — Die Aussichten für den kommenden Markt sind durchaus nicht ungünstig und würden sich zweifellos noch bessern, wenn die etwas hoch geratenen Preise für feinste Qualität einen Abstrich erfahren würden. — Australische Butter, die den starken Steigerungen für erste Sorte in keiner Weise gefolgt ist, war in der Berichtswoche wieder außerordentlich begehrt. Die Nachfrage für dieses Produkt zeigt demnach auch nicht die geringste Abschwächung. Nach vorliegenden Berichten erwartet man hierfür sogar höhere Preise, da die Forderungen für Abladung von Australien heute recht erheblich angezogen haben. — In neuseeländischer Butter bewegten die Umsätze sich in normalen Grenzen. — Argentinische und kanadische Ware wurde nicht weiter zugeführt. — Die kleinen Vorräte in sibirischer Butter werden in der nächsten Woche restlos vergriffen sein.

Leipzig, 19. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Marktlage ist ruhig und nur bei Preiskonzessionen konnten die eingehenden Lieferungen geräumt werden. Dänemark konnte die Notierungen auch nicht aufrecht halten, ein Beweis, daß die Erhöhung der Kopenhagener Notierung vorige Woche zu groß war. Die Verbraucher zeigen sich zurückhaltend und wird daher eine Notierungs-Ermäßigung auch für deutsche Butter eintreten müssen.

Bremen, 20. Februar. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Auch in der verflossenen Berichtswoche war das Geschäft sehr rege. Obwohl anfangs eine gewisse Zurückhaltung der Käufer zu beobachten war, konnten die Eingänge in feinster deutscher Butter glatt untergebracht werden. Die Produktion ist immerhin noch ziemlich gering, so daß mit größeren Zufuhren z. Zt. wohl kaum zu rechnen ist. Außerordentlich gefragt war Kolonialbutter; namentlich in australischer Butter wurden große Posten gehandelt, trotzdem die Preise hierfür eher etwas höher lagen. Da eine gewisse Unsicherheit Platz gegriffen hat, läßt sich kaum sagen, wie sich die Marktage in der kommenden Woche gestaltet.

Kopenhagen, 18. Februar. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete in dieser Woche fest. Da die Käufer aber den Eindruck gewonnen hatten, daß eine neue Notierungssteigerung bevorstände, so wurden sie vorsichtig und zurückhaltend, was nicht ohne Einfluß auf den Markt geblieben ist, der jetzt, Mittwoch Nachmittag, entschieden ruhiger liegt. — Wir glauben, daß eine kleinere Steigerung der Notierung morgen nicht ausgeschlossen ist, hoffen jedoch, daß dieselbe unverändert bleibt, in welchem Falle man sicher mit einer recht guten Marktlage für nächste Woche rechnen kann. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 20. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 Mk., Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 Mk., Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 Mk., Emmenthalerkäse 2,90—3,20 Mk., Limburger Käse, Allgäuer 1,40 Mk. Tendenz: stetig.

Berlin, 20. Februar. Das Käsegeschäft geht sehr langsam. Die Preise für Weichkäse sind bereits zurückgegangen und dürften weiter fallen. Die Nachfrage nach Harzkäse ist auch sehr schwach trotz erniedrigter Preise. Auch für Holländer und Edamer Käse sind die Preise im Abbröckeln, während für Schweizer Käse und beste Qualität Tilsiter etwas mehr Nachfrage bestand. Als Großhandelsverkaufspreise (in Mark je Pfund) für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, 1. Sorte 1,18—1,25, do. 2. Sorte 1,05—1,10, Tilsiter halbfett 0,65—0,70, echte Emmenthaler 1,65 bis 1,75, finnländische Emmenthaler 1,30—1,45, bayrische Emmenthaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1.25—1,30, holländische Gouda, 45 proz. gr. Brode (ca. 25 Pfund) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfund) 1,55—1,60, do. 40 proz. 1,20—1,22, do. 30 proz. 1,00—1,02, holländische Käse Edamer, 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 1,03—1,06, do. 20 proz. 0,83—0,88, Harzer, je nach Qualität 0,35—0,45, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do. geringere Ware 0,27—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, Limburger, bayrische 0,65—0,70, Stangenkäse, bayrische 0,65 bis 0,70, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 0,85—0,95, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayrische Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 20. Februar. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt in Tilsiter Käse ist augenblicklich recht unübersichtlich. Es werden die verschiedensten Preise gefordert und ist es kaum möglich, richtig anzugeben, was eigentlich der Preis für vollfette Tilsiter ist. Dieses kommt daher, weil die augenblicklich gelieferten Wintersachen ganz kolossal verschieden in Qualität ausfallen. Ich möchte sagen, daß wirklich feinste, schnittige Winterkäse mit ca. Mk. 110,— je 100 Pfund ab Hamburger Lager zu kaufen sind. Geringere Qualitäten sind schon mit Mk. 100,— zu haben. Aus Dänemark wird augenblicklich wunderschöner Tilsiter Käse angeboten, welcher sich auf Mk. 105,— cif Hamburg stellt. Da das Geschäft augenblicklich in Dänemark ganz erschreckend ruhig ist, dürften die dänischen Käsepreise auch auf den deutschen Markt drücken, so daß man weiter mit zurückgehenden Preisen für Tilsiter Winterkäse rechnet. — Der Markt für Schweizerkäse liegt unverändert. Finnische Schweizer kosten in prima Qualität Mk 120—125 je 100 Pfund, leicht beschädigte Ware Mk. 90,—, Allgäuer Emmenthaler Mk. 150,— ab Versandstation im Allgäu, italienische Schweizer Mk. 100—110 ab Hamburger Lager.

Kempten, 18. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 42—45 Tendenz: Zurückhaltung im Einkauf. Rundkäse 90—128. Tendenz: Mittelware und geringere vernachlässigt.

Leeuwarden (Holland), 20. Februar. Bericht der Firma S. S. Gevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 72—80 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 88—96 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 112 bis 120 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin. Festgesetzt wurde für 1 Liter **Vollmilch** in der Zeit vom 14. bis 20. Februar

ein Erzeugerpreis frei Berlin von	21 Pfg.
ein Verkaufspreis im Kleinhandel von	32 Pfg.
ab 31. Januar für **Magermilch**	
Preis frei Berlin	3,3 Pfg.
Verkaufspreis	8 Pfg.

Hamburg ab 20 Februar:

Bahnmilch und Schiffsmilch: Grundpreis 22 Pfg., Frachtzuschlag 1 Pfg. **Gesamt 23 Pfg. frei Verbrauchsort.**

Wagenmilch: Grundpreis 22 Pfg., Transportzuschlag 2 Pfg., **Gesamt 2[4] Pfennige frei Laden des Händlers.**

Meiereimilch: Grundpreis 22 Pfg., Frachtzuschlag 1 Pfg., für Pasteurisierung, Tiefkühlung oder Dauerpasteurisierung 2 Pfg. **Gesamtpreis 25 Pfg. frei Verbrauchsort.**

Magermilch: 9,8 Pfg. frei Verbrauchsort.

Der **Verkaufspreis** für Milch beträgt **ab 20. Februar:**

Vollmilch im Laden Ltr. 33 Pfg., ins Haus geliefert Ltr. 37 Pfg., in Haus in Flaschen geliefert Ltr. 39 Pfg.

Mager- oder Buttermilch 17 Pfg. je Liter.

Meiereien, die obige Bedingungen nicht erfüllen, haben keinen Anspruch auf obigen Zuschlag von 2 Pfg.

Obige **Grundpreise** gelten in ihrer Berechnung **nur** für Lieferungen direkt nach Groß-Hamburg; gelten aber **nicht** für Lieferungen an Land-Molkereien.

Breslau vom 21. bis 27. Februar, für 1 Liter Trinkmilch:

Erzeugerpreis frei Verladestation	21,0 Pfg.
Großhandelspreis	27,5 Pfg.
Kleinhandelspreis	30,0 Pfg.
Mager- und Buttermilch im Großhandel	13,0 Pfg.
Mager- und Buttermilch im Kleinhandel	15,0 Pfg.

Eier.

Berlin, 19. Februar. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise je Stück in Pfennigen: Inlandseier, große, vollfrische, gestempelte17, frische Eier über 55 Gr. 12—13, do. unter 55 Gr. 11; Auslandseier: extra große 17, große 12—13, normale 9½—11, kleine und Schmutzeier 7—8.

Berlin, 20. Februar. Bericht über den deutschen Eiermarkt. Die Produktion nimmt ständig zu und sind die Zufuhren an frischer, inländischer Ware reichlich, und da die Nachfrage nach wie vor zu wünschen übrig läßt, mußten die Preise erneut ermäßigt werden. Konserveneier sind fast geräumt. Extra große vollfrische gestempelte Inlandseier erzielen Preise über Notiz. Auf den nachstehenden Märkten notierten in dieser Woche im Engroshandel je Stück in Goldpfennigen am: Berliner Markt 7—14, schlesischen Markt 8—10, sächsischen Markt 8—12, süddeutschen Markt 7 bis 10, oldenburger Markt 9—13, westdeutschen Markt 9—16.

Köln, 20. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	18	9986	63—57	57—54	Lebendgew.	ruhig
Breslau	18	1996	62—55	54—50	"	schlecht
Chemnitz	16	2319	68—60	58—50	"	langsam
Danzig	17	1473	62—56	53—50	"	ruhig
Dortmund	16	3014	71—66	62—52	"	langsam
Dresden	19	596	61—55	54—50	"	langsam
Elberfeld	16	2798	69—65	54—58	"	zieml. lebh.
Frankfurt a. M.	19	730	66—58		"	ruhig
Hamburg	20	3556	65—62	60—50	"	rege
Hannover	18	1250	66—63	60—58	"	mittel
Leipzig	19	1024	66—58	57—52	"	langsam
Magdeburg	17	3601	64—57	56—52	"	langsam
München	18	1995	70—60	60—47	"	flau
Stettin	20	450	63—60	58—55	"	ziemlich
Stuttgart	19	685	71—50		"	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. Februar. Der Produktenmarkt zeigte auf der ganzen Linie sehr lustlose Tendenz. Die leichte Besserung Amerikas hatte sich wohl am gestrigen Donnerstagnachmittag in einer mäßigen Preiserholung und etwas Cif-Geschäft zum Ausdruck gebracht. Am heutigen Freitag war aber jede Unternehmungslust verflogen, zumal Liverpool leichte Preisermäßigungen meldete und der Konsum im Lande auf vielfache Betriebseinschränkungen der Mühlen hin sehr geringe Ansprüche stellt. Das Provinzangebot in Roggen und Weizen ist klein und wenig nachgiebig, aber die Käufer bleiben auch vorsichtig. Für Lieferung erfolgten nur geringe Umsätze. Gerste wird auch vereinzelt verlangt, und zwar zu Geboten, die weit hinter den Forderungen zurückbleiben. Hafer still. Der Konsum kauft nur zu gedrückten und unlohnenden Preisen. Mehl auf der ganzen Linie ruhig. Futterartikel ebenso. Die amtlichen Notierungen lauten am Frühmarkt loko frei Waggon oder ex Waggon: Hafer guter 220—227, mittlerer 215—219, Gerste 267—280, mit Geruch 254—266, La Plata Mais 230, Futtererbsen 220, Roggenkleie 158—162; Kartoffelnotierungen: weiße 2, rote 2,20, gelbfleischige 2,90 Mk. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 250—256, März 268,50—250—252, Mai 283 bis 282,50—263—284,50, Roggen, märkischer 250—253 (250—253), März 260 (263—262), April 269, Mai 279—278,50 (278—280), Gerste (Sommergerste) 255—268 (253—270), Futtergerste 215—238 (250—260), Hafer, märkischer 187—194 (187—195), April 210, Mai 214 (217—218), Mais (loko Berlin) 224 (224), Mai 196—197, Weizenmehl 34,75—36,75 (34,75 bis 36,75), Roggenmehl 34,50—36,75), Weizenkleie 15—15,20 (15,20 bis 15,30), Roggenkleie 15—15,20 (15,20—15,30), Raps 390 (390), Viktoriaerbsen 27—34 (27—34), kleine Speiseerbsen 21—22 (21—22), Futtererbsen 19—21 (19—21), Peluschken 18—19 (18—19), Ackerbohnen 19,50—21 (20 bis 21), Wicken 18,50—20 (19—20), Lupinen, gelb 4,50—16 (15—16,25), Serradella neue 14,25—16,50 (15—16,50), Rapskuchen 18—18,20 (18 bis 18,30), Leinkuchen 24,50 (24,50), Trockenschnitzel 9,30—9,50 (9,30—9,50), Torfmelasse 9,50 (9,50), Kartoffelflocken 19,80—20 (20—20,20).

Hamburg, 20. Februar. Getreide: sehr still. Preise schwankend. Inlandsgeschäft klein In Rentenmark je 1000 Kg: Weizen 250—255, Roggen 247—253, Hafer 200—203, Inlandsgerste 235—260, Auslandsgerste 225—240, Mais 212—218 Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden je 50 Kg.

Magdeburg, 20. Februar. Weizen ruhig, 12,50—12,60, Roggen stetig 12,50—12,70, Sommergerste still, 14—15, Hafer stetig, 10,70—10,90.

Bremen, 20. Februar. Weizen, Barusso, 78 Kg. 16,30, desgl. Rosafee, 80 Kg. 16,60, desgl. Hariwinter 2 16,70, Roggen, amerikanischer 2 15, Gerste, Donau 10,90, desgl. russische 11,30, desgl. amerikanische Malz 11,20, Hafer, deutscher 11,30, desgl. La Plata 10,20, desgl. Canada Western 3 11,90, Mais La Plata 11,10, desgl. Donau Galfox 11, desgl. gelbe Russen 11. Grahamerbsen 10,70.

Emden, 19. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,50—10,70, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 5,00—5,25, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,0—12,50, inländische Roggen 12,25—12,50, inländische Sommergerste 12,00—12,80, inländische Wintergerste 12,00—12,30, inländische grüne Speiseerbsen 15,00—15,30, inländische graue Speiseerbsen 12,00—12,25, inländische Ackerbohnen 12,00—12,50.

Der vorliegenden Ausgabe sind Prospekte beigefügt von:
1. **Gebrüder Güttler,** Etikettenfabrik, Zittau i. S.
2. **Martin Meyer, Hamburg 1,** betr. Fischmehl Bärenmarke.
3. **Seitz-Werke G. m. b. H. Kreuznach** (Rheinland).

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote.

Stellen-Gesuche.

Unverkennbar

ist es: Meine Firma steht in der Versorgung der Molkereien und Käsereien mit Bedarfsartikeln und Geräten wie seit Jahrzehnten so

auch heute noch an erster Stelle!

Ich biete an:

Ia Echt Pergamentpapier, bestes Weender Fabrikat, dünn, Roll. 75 cm breit und Bogen 84×120 cm und 75×100 cm, sowie alle kleineren Formate hieraus. — Stärke Nr. 6
Bei Abnahme von 150 kg und mehr das kg . . . . . Mk. 1.26
" " " 100 " " " " " . . . . . . " 1.28
" " " 50 " " " " " . . . . . . " 1.30
" " " 25 " " " " " . . . . . . " 1.32
" " " weniger als 25 kg " " . . . . . . " 1.35

Prima fettdicht Pergament-Ersatz, 42 gr schwer, in Bogen 75×100 und 88×100 cm sowie alle kleineren Formate hieraus.
Bei Abnahme von 150 kg und mehr das kg . . . . . Mk. —.66
" " " 100 " " " " " . . . . . . " —.68
" " " 50 " " " " " . . . . . . " —.70
" " " 25 " " " " " . . . . . . " —.72
" " " weniger als 25 kg " " . . . . . . " —.76

Eine besondere Schneidegebühr wird weder bei echt Pergament noch bei Pergamentersatz berechnet.

Pergament und Pergameut-Ersatz mit geschmackvollem Blau-, Rot- oder Zweifarbendruck gegen geringen Preisaufschlag. Herstellung **in eigener, groß eingerichteter Druckerei.**

Original-Lüneburger Buttersalz, für die Butterbereitung anerkannt am **besten** geeignet, Körnung 0 = fein oder 00 = ganz fein
ab Lager Hildesheim:
50 kg Nr. 0 oder 00 in neuer Buttertonne, einschl. Tonne Mk. 6.—
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Jutesack . . einschl. Sack " 6.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . . einschl. Faß " 16.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . . einschl. Faß " 17.50
ab Saline Lüneburg:
75 kg Nr. 0 oder 00 in neuem Jutesack . . einschl. Sack " 7.—
150 kg Nr. 00 in neuem Faß . . . . einschl. Faß " 17.50
150 kg Nr. 0 in neuem Faß . . . . einschl. Faß " 18.50
Ab Lager Hildesheim sofort lieferbar.

Buttersiebe mit Roßhaarboden und Ansatzreifen

Durchmesser	23	26	32	35	40 cm
Buchenholzrand Mk.	1.40	1.70	2.50	3.—	4.—

Butterspatel aus Ahornholz, gebogen oder gerade Form in Länge von

	24	27	30	33 cm
Stück Mk.	—.75	1.—	1.30	1.70

Butterfarbe, Ia Ware, nach Kopenhagener Art,
$^1/_1$ Literflasche . . . . einschl. Flasche Mk. 3.50

Meierei-Kalisalpeter, rein, zur Beseitigung des Rübengeschmacks der Butter u. zur Verhütung des Blähens v. Käse kg " 1.50
bei 50 kg . . kg Mk. 1.40 bei 100 kg . . . . kg " 1.30

Sülbecker Käsesalz, grobkörnig, Körnung 2 für Harzkäserei, 75 kg in neuem Jutesack, einschl. Sack . . . . " 6.—

Natron (Bicarbonat), frische, reine Ware, ein Faß von 50 kg Inhalt, einschl. Patentfaß . . . . " 11.50
kleinere Mengen . . . . kg " —.25

Ia holländischen Kümmel, gesiebt, schönes helles Korn
bei Abnahme von 100 Pfd. . . . . das Pfd. " —.52
" " " 50 " . . . . " " " —.54
" " " 25 " . . . . " " " —.56
Mindestmenge " 10 " . . . . " " " —.58

Ia Kräuterkleepulver . . . . kg Mk. 3.50

Prima Käselabpulver, erstkl. Qualitätsmarke von größt. Ausgiebigkeit und absolut sicherer Wirkung, garantiert 1 : 100 000 stark

in Dosen von	$^1/_1$	$^1/_2$	$^1/_4$	$^1/_{10}$ kg Inhalt
Mk.	16.—	8.—	4.50	2.20

Käselabextrakt, Stärke 1 : 10 000, Ia Ware
$^1/_1$ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 $^1/_2$ Liter-Flasche Mk. 0.95
in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg Mk. 1.20

Echte Kopenhagener Käsefarbe, rein vegetabilisch, vorzügliche, starke Ware
$^1/_1$ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 2.50 $^1/_1$ Liter-Flasche " 1.45
in Korbfllaschen oder **Fässern von** 5—50 kg . . . . . . " 2.20

Deutsche Käsefarbe, goldgelb
$^1/_1$ Liter-Flasche, einschl. Flasche Mk. 1.50 $^1/_2$ Liter-Flasche " 0.95
in Korbflaschen von 5, 10, 20, 30 oder 50 kg Inhalt kg " 1.20

Edamin-Außenkäsefarbe (Paraffin) rot, für Edamerkäse kg " 2.30

Käsehalter dazu zum Eintauchen der Edamer Käse . . . . " 4.80

Käsetücher aus Ia Hanfgarn, fertig geknüpft

	65×65	85×85	150×150	175×175	215×215	200×300 cm
Mk.	—.68	1.10	3.15	4.20	6.30	8.40

Käsetuch, weitmasch., extra starkes Hanfgarn, **110** cm breit, Mtr. Mk. 2.50
" engmasch., feinerer Faden, 100 cm breit . . . " " 1.65

Jutegewebe vom Stück, 114 cm, Ia Ware, Meter . . . " " 1.20

Quargsäcke, aus Jute, etwa 66×115 cm groß . . . . Stck. " 1.50

Quargsäcke, aus Leinen, etwa 56×100 cm groß, kräftige Ware, für Speisequarg und Eiweiß . . . . Stck. " 2.50

Käsehorden, Ia Rohrgeflecht, 100×60 cm, mit Randleisten und Füßen . . . . Stck. " 2.90

Untergestell für Käsehorden ohne Laufrollen . . . . . . " 4.50
" " " mit " fahrbar . . . " 23.—

Rohr zum Ausbessern von Käsehorden, Ia Ware . . . kg " 2.75
" 2. Sorte . . . . kg " 2.—

Aluminiumfolien, Ia Ware, Stärke 0,010 mm = etwa 36—37 Quadratmeter auf 1 Kilo.
Preise der vorrätigen Normal-Formate:
$12^1/_2$×$12^1/_2$, 16×16, 15×20, $16^1/_2$×21, $12^1/_2$×21, 15×26 u. 20×24 cm
bei Abnahme von 30 kg und mehr Kilo Mk. 7.25
" " " 10 kg " " " " 7.50
" " " 5 kg " " " " 7.75
" " " weniger als 5 kg " " 8.—

Echt Stanniol (bleifr. Zinnfolie) Stärke Nr. 54 = etwa 18 □m auf 1 Kilo
Preise der vorrätigen Normalformate:
16×16, 15×20, $16^1/_2$×21, $12^1/_2$×21, 15×26, 33×50, 21×85, u. 25×85 cm
bei 30 kg u. mehr, Kilo Mk. **10.50** bei 10 kg u. mehr, Kilo Mk. 10.75
" 5 kg " " " " 11.— " weniger als 5 kg " " 11.25

Hanfbindfaden, 3 Draht 2 T 1, dünn, für Postpakete . . kg Mk. 4.40

Hanfbindfaden, 2 fach Kordel, Ia Ware, für Postpakete . . kg " 3.50

Hanfbindfaden, 4 fach Kordel, Ia Ware, für Bahnpakete . kg " 3.40

Pappschachteln für Postversand, aus bester geglätteter Lederpappe
Größe 32×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt . . . . . Stück Mk. —.16
" 36×16×10 cm für 9 Pfd. Inhalt . . . . . " " —.17
" $25^1/_2$×16×$13^1/_2$ cm für 9 Pfd. Inhalt . . . . " " —.16
" 22×16×10 cm für 6 Pfd. Inhalt . . . . . " " —.12
" 18×16×8 cm für 4 Pfd. Inhalt . . . . . " " —.10

Pappschachteln für Bahnversand
Größe 37×19×$15^1/_2$ cm f. 20 Pfd. Butter, Faltschachtel " " —.33

Pappschachteln für Tilsiter Käse, 25×25×10 cm . " . " " —.18
Ich liefere Pappschachteln auch in jeder anderen Größe zu niedrigem Preise. Herstellung in eigener Fabrik.

Buttertonnen, Buchenh., 100 Pfd. m. Eisenbänd. od. Holzreif. St. Mk. 2.45

Butterkübel aus 15 mm stark. Buchenholz mit Deckel u. Dübel und mit verzinkten Eisenbänd., 50 Pfd. Inhalt " " 4.50

Tafelwage Original Garvens, verzinkt, also gegen Rost geschützt, mit besonders kräftigem Gestell, Doppelbalken und Gummibuffern, Schneiden und Pfannen aus Stahl. Tragkraft 5 kg Mk. 36.—
Tragkraft 10 kg " 43.—

Tafelwage mit Porzellan- und Steingutplatte, geeicht, lackiert
Tragkraft 5 kg Stück Mk. **16.—** Tragkraft 10 kg Stück Mk. 18.—

Balkenwage mit Porzellan- oder Steingutplatte, offene Bügelschale mit glatten Balken, geeicht, lackiert, stabile Bauart

Tragkraft	5	10 kg
Stück Mk.	27.50	36.50

Dezimalwage „Orig. Henkel" mit hölz. viereck. Brücke, mit ein. Traghebel u. Zug, geeicht, **beste. schwere Ware**

Tragkraft	100	200	300 kg
Mit Laufgewicht Mk.	32.50	38.—	47.—

Kleine Butterwagen, geeicht, 0,3 kg Tragkraft zum genauen Nachwiegen von $^1/_2$ Pfundstücken, ohne Gewichtsstück . . . . Mk. 7.50
Mit geeichtem Messinggewicht von 250 gr. . . . . " 9.50

Amerik. Separatorenöl-Raffinat, erstkl. Friedensware kg " —.60

Amerik. Maschinenöl-Raffinat, erstkl. Friedensware, gelbrot kg " —.65

Amerik. Heißdampfzylinderöl, hochw., grünl. Friedensware kg " —.70

Konsistentes Maschinenfett, feinste, hellgelbe Friedensware kg " —.62

Glyzerin, f. Eis- u. Kühlmaschinen, 28 ° Bé. 1,230 spez. Gew. " 2.— Wasserhell, dopp. dest., chem. rein, beste Ware.

Dampfventile aus Rotguß, mit Jenkinsdichtung, schweres Modell

Durchgang	$^1/_2$	$^3/_4$	1	$1^1/_4$
Stück Mk.	3.60	4.75	6.25	10.50

Schwefelsäure für Milchuntersuchung geeignet, spez. Gew. 1,82—1,825 bei 15 ° C., genau geprüft, in Ballons von 60 kg Inh. kg Mk. —.28
kleinere Mengen . . . . kg " —.32

Amylalkohol, für Milchunters., genau geprüft, $^1/_1$ Ltr.-Fl. " 7.30
in Korbflaschen oder Kannen . . . . Ltr. " 7.—

Natronlauge zum Reinigen von Erhitzern, Vorwärmern pp. kg " —.26

Krystallsoda in neuen Jutesäcken mit 100 kg Inh. einschl. Sack " 11.—

Käsekisten, für Backsteinkäse, Limburger, Romadur, ungenagelt, schönes starkes Holz
a) 75 Pfd. Inhalt, 61×51×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.95 b) 50 Pfd. Inhalt, 61×35×12 cm Innenmaß Stück Mk. —.72
Harzkäsekisten, ungenagelt, 24×20×5 cm . . . . Stück Mk. —.12

CARL MANN, HILDESHEIM.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 18 Hildesheim, den 24 Februar 1925. 39. Jahrgang.

Titel und Inhaltsverzeichnis für den Jahrgang 1924 der Molkerei-Zeitung (1 und 2 Halbjahrsband) sind erschienen und den bisherigen Beziehern übersandt. Sollten noch weitere Leser kostenfreie Zustellung wünschen, wollen sie dies unserer Geschäftsstelle baldigst mitteilen.

Wintertagung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes.

Der Abgeordnetenversammlung vorausgehend tagten am 16. und 17. Februar 1925 die Fachausschüsse des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes.

Der Volkswirtschaftliche Ausschuß des D. M. R. beriet zunächst über die Maßnahmen gegen die übermäßige Einfuhr von Butter und Käse, welche im Jahre 1924 für das neue Reichsgebiet die erschreckende Höhe von 302 Millionen Goldmark erreicht hat, gegenüber 186 Millionen Mark des letzten Friedensjahres 1913 für das alte ungeschmälerte Reichsgebiet. Es wurde beschlossen, noch bevor durch wirksame Zölle eine steuerliche Gleichbelastung der Auslandzufuhr mit der heimischen Milchproduktion erreicht ist, Maßnahmen gegen diese Überflutung mit Auslandsware mit unmittelbarer Wirkung zu fordern: a) Gegen die Masseneinfuhr von Butter, die heute zoll- und umsatzsteuerfrei in das Reichsgebiet eingeführt werden darf, wird Gleichstellung der steuerlichen Belastung mit der inländischen Produktion und Fortfall einer gewissen behördlichen Begünstigung der Auslandware, die darin liegt, daß für diese unter Mitwirkung von Preisprüfungsstellen höhere Richtpreise als für die Inlandware festgesetzt werden, gefordert, b) Die Masseneinfuhr von Käse hat ihre Ursache nicht in dem Mangel an Werkmilch, sondern in der Unmöglichkeit für unsere Käsereien, die angebotene Milch bei dem Mangel an Betriebskrediten auf Käse zu verarbeiten. Wenn unsere Käsereien den heimischen Bedarf decken sollen, ist die Beschaffung ausreichender Betriebskredite, die eine Frage öffentlichen Interesses ist, unbedingt erforderlich und wird der Aufmerksamkeit und Fürsorge der zuständigen Reichsbehörden, insbesondere der Reichsbank dringend empfohlen.

Über den Stand der Zoll- und Handelsfragen mit besonderer Berücksichtigung der Milchwirtschaft wurde eingehend beraten. Der Beschlußantrag geht dahin: „Es ist für den befriedigenden Abschluß der Handelsvertragsverhandlungen unerläßlich, daß ein autonomer Zolltarif, wie für alle Erzeugnisse der deutschen Landwirtschaft, auch für Milch und Molkereierzeugnisse mit größter Beschleunigung in Kraft tritt."

Über die Auswirkungen der Einrichtung gemischtwirtschaftlicher Milchversorgungsbetriebe (Milchhöfe) wurde nach sehr eingehenden und lebhaften Erörterungen der Beschluß gefaßt: „Der D. M. R. hält die Zeit für gekommen, die Milchversorgung vollkommen der freien Wirtschaft zu überlassen, da der Milchbedarf zum mindesten gedeckt, meist stark überschritten ist. Es sind deshalb den Milchversorgungsgesellschaften keinerlei behördliche Befugnisse mehr zu erteilen bezw., soweit sie erteilt sind, mit sofortiger Wirkung zurückzuziehen."

Zu der Frage: „Markenschutz für Molkereierzeugnisse" schloß sich der Volkswirtschaftliche Ausschuß in der Hauptsache dem von dem Referenten Direktor Müller-Cleve für den Hartkäseausschuß (s. w. u.) vorbereiteten Beschlußantrag über Käsekontrolle auf freiwilliger Grundlage, über Führung von Garantiemarken und über den Aufbau und die Durchführung derselben nach einheitlichen Grundsätzen an, erweiterte diese Forderungen aber dahin, daß sie ebenso auch auf Butter und andere Molkereierzeugnisse Anwendung finden sollen.

Im Wissenschaftlichen Ausschuß des D. M. R. referierte zunächst über „Die Aufrahmung von molkereitechnisch behandelter Milch" Professor Dr. Rahn vom Forschungsinstitut in Kiel in einem durch Lichtbilder veranschaulichten Vortrag. Die bisherigen Untersuchungen des Vortragenden haben viel neue Gesichtspunkte über die Vorgänge bei der Aufrahmung von Milch gebracht und versprechen auch Aufklärung über den Butterungsvorgang.

Professor Dr. Grimmer, Königsberg i. Pr., sprach über das Thema: „Zur Kenntnis der Labwirkung". Seine eingehenden Untersuchungen haben ergeben, daß wir heute noch nicht imstande sind, die Labstärke mit einer Sicherheit zu beurteilen, wie sie für die Praxis, insbesondere im Handel mit Labpräparaten unbedingt notwendig ist, jedoch eröffneten seine Untersuchungen die Aussicht, daß dieses Ziel in absehbarer Zeit werde erreicht werden können.

„Über den heutigen Stand der Betriebskostenkontrolle in der Labkäserei und seine wissenschaftlichen Grundlagen" referierte Dr. Röder, der Vorsteher der Versuchsanstalt für Käserei in Weiler (Allgäu). Seine eingehenden Ausführungen zeigten, daß wir auf dem Gebiet der Betriebskostenkontrolle in der Labkäserei noch nicht so weit vorgeschritten sind, daß wir den Fabrikationsvorgang schon ganz in der Hand hätten. Selbst in der Frage der Einstellung des Fettgehaltes der Milch für die Herstellung von Käse in vorgeschriebenen Fettgehaltsstufen sind die heutigen Verfahren noch nicht unbedingt zuverlässig; doch werde auf allen diesen Gebieten in allen Käsereiländern eingehend gearbeitet, so daß wir über die handwerksmäßige Übung heute schon hinaus wären.

Der Ausschuß für Milchversorgung des D. M. R. kam zu der Frage „Versorgung der Städte mit Milch durch Milchhöfe" zu dem Beschlußantrag, daß die Monopolisierung des Milchvertriebes besonders durch städtische Anstalten im volkswirtschaftlichen Interesse untragbar sei und daß der freie Wettbewerb in jeder Hinsicht am besten die gute und einwandfreie Milchversorgung gewährleiste.

Zu der Frage „Fahrlässigkeit im Verkehr mit Milch" kommt der Ausschuß zu der Forderung, daß der Begriff „Fahrlässigkeit" enger als bisher umgrenzt wird. Es könne vom Milchhändler lediglich verlangt werden, daß er durch Stichproben die Milch auf die Beschaffenheit und Güte prüft. Bei Entnahme von Milch durch eine Behörde sei dem Händler zugleich eine versiegelte Gegenprobe zur Verfügung zu stellen. Bei gerichtlichen Verhandlungen sollen wirkliche Sachverständige nicht nur zugelassen, sondern auch eingehend gehört werden.

Der Ausschuß faßte hinsichtlich der Milchversorgung der Städte den Beschlußantrag, dahin zu streben, daß den Städten tunlichst einwandfreie, gute, rohe Milch zum frischen Verbrauch zugeführt werde. Wo dies nicht möglich sei, wäre die Dauerheißhaltung von etwa 20—30 Minuten auf 60—63 Grad Cels. einer Hochpasteurisierung von noch so kurzer Dauer vorzuziehen. Der Erhitzung der Milch hat eine gründliche Reinigung vorauszugehen; eine doppelte Erhitzung ist auf jeden Fall zu verwerfen.

Bei einer Festsetzung der Handelsspanne im Handel mit Milch ist es nicht angängig, etwaige Vorkriegsverhältnisse als Grundlage heranzuziehen. Die Spanne ist vielmehr prozentual festzusetzen.

Der Ausschuß ist ferner der Ansicht, daß der Straßen-Milchhandel Vorschriften zu unterwerfen sei, die dem Verbraucher die Sicherheit geben, daß die Milch während der Behandlung und Verteilung eine Verschlechterung nicht erfährt.

Der Ausschuß stellt die Forderung auf, daß dem Molkereiwesen bei den Landwirtschaftskammern eine stärkere Beachtung als bisher geschenkt wird und daß dessen Belange von stimmberechtigten Molkereifachleuten bearbeitet werden.

Der Ausschuß für Butterei des D. M. R. verhandelte über Maßnahmen zur Herbeiführung einer Gleichstellung erstklassiger deutscher Butter mit ausländischer und beschloß, dem D. M. R. anzuempfehlen, daß er zwecks Förderung der Qualitätserzeugung bei Butter sich für Einführung von Schutzmarken einsetzt. Ferner soll die Einführung des Befähigungsnachweises auf gesetzlicher Grundlage als Hilfsmittel zur Hebung der Güte unserer Molkereierzeugnisse angestrebt werden.

Der Ausschuß nahm ferner Stellung gegen die gesetzwidrige Reklame der Margarinefabriken und empfiehlt dem D. M. R., darauf zu dringen, a) daß Margarine fortan nicht mehr in dem Gesetz widersprechenden Formen, insbesondere nicht mehr von dem Milchwagen, aus vertrieben wird; b) daß das Patentamt irreführende Schutzmarken für Margarine, z. B. „Rahma buttergleich", „Allgäuer Almruhm", „Alpensieg" und dergl. in Zukunft nicht mehr erteilt, weil in deren Gebrauch ein unlauterer Wetbewerb gegenüber der Butter zu erblicken sei.

Der Ausschuß nahm ferner Stellung gegen den Mißbrauch ausländischer Buttertonnen zur Verpackung inländischer. Er stellte den Antrag: „Das neue Lebensmittelgesetz soll dahin ausgelegt werden, daß die Verwendung von gebrauchten Butterpackungen den Absichten des Gesetzes zuwider läuft. Leicht zu reinigende Dauerpackungen (Kisten und Kübel für den Pendelverkehr) sollen hierbei ausgenommen sein."

Der Ausschuß für Hartkäse des D. M. R. beschloß u. a.: „Der Ausbau der Käsekontrolle auf freiwilliger Grundlage, Führung einer Garantiemarke für Käse, wie sie vom Niederrhein, von Schleswig-Holstein usw. durchgeführt wird, ist auch in den übrigen Käsereigebieten Deutschlands wünschenswert, nicht nur um dem Handel eine Gewähr für den Fettgehalt der Ware zu geben, sondern vor allen Dingen, um fördernd und verbessernd auf die Käserei einwirken zu können. Aufbau und Durchführung dieser Kontrolle sind nach einheitlichen Grundsätzen durch einheitliche Marken und Gewährsübernahme für solche Marken zu erstreben. Als Kontrollorgane und Träger solcher Kontrolle sind einheitlich die milchwirtschaftlichen Institute der Landwirtschaftskammern in Aussicht zu nehmen." Die holländischen Garantiemarken hätten sich die große Anerkennung und Beachtung durch den Handel nur durch die für ganz Holland einheitlichen Marken erringen können.

Der Hartkäse-Ausschuß empfiehlt ferner als Mittel zur Förderung der Käserei die Errichtung von Melkerschulen, Molkereischulen und die Einleitung einer geschickten Werbetätigkeit für den Absatz von inländischen Käsesorten, ferner die Förderung der Erforschung der Käserei, insbesondere durch Zuweisung von Mitteln an die bereits bestehenden auf Käserei eingerichteten Lehranstalten in den Käsereiproduktionsgebieten. Wichtig sei auch, daß die Bevorzugung der Auslandware, die in der Umsatzsteuerbefreiung liege, beseitigt werde. Hinsichtlich der Maßnahmen zur Erlangung von Käsereibetriebskrediten und zur Einführung des Markenschutzes schließt sich der Ausschuß für Hartkäse den Beschlüssen des volkswirtschaftlichen Ausschusses an.

Der Hartkäse-Ausschuß und der Weichkäse-Ausschuß tagten dann zusammen in einer freien Aussprache über die Ein- und Ausfuhr, Zoll- und Preisfragen, Markenschutz und dergl. Die Erörterung war sehr eingehend und lebhaft und führte in wichtigen Fragen zu einer Verständigung.

Der Ausschuß für Molkereifachleute des D. M. R. verhandelte über Arbeitszeit in Molkereien, besonders für Lehrlinge und beschloß, zu beantragen, daß die Arbeitszeit in Molkereien, den inneren Bedürfnissen dieser Betrieb entsprechend, festzulegen und im gegebenen Falle zu verlängern sei. Er beschloß ferner, den D. M. R. zu ersuchen, die Erlaubnis zur Sonntagsarbeit jugendlicher Arbeiter für gegebene Fälle zu erwirken. Ferner wird die Aufwertung der Kautionen der Molkereibeamten der wohlwollenden Stellungnahme des D. M. R. anempfohlen und gebeten, dafür einzutreten, daß die Pensionierung der Molkereibeamten nach Grundsätzen der Billigkeit durchgeführt werde. Der Ausschuß beschließt ferner, den D. M. R. zu ersuchen, wiederholt mit allem Nachdruck dafür einzutreten, daß die Dauererhitzung von 30 Minuten auf 60—63 Grad in allen gesetzlichen Bestimmungen der Hocherhitzung gegenüber als vollwertig anerkannt werde.

Hinsichtlich der Lehrlings- und Gehilfenprüfung sei zu wünschen, daß jeder Lehrling eine Prüfung möglichst in dem Betriebe, in welchem er gelernt hat, bestehen müsse.

Der Ausschuß für Schweinemast des D. M. R. wurde sich darüber einig, daß das veredelte Landschwein als ausgesprochenes Kreuzungsprodukt zwischen Landschwein und Edelschwein für die schnelle Mast am meisten geeignet sein dürfe; es liege somit im Interesse der Züchtereien, welche Jungschweine für die Molkereien züchten, den Wünschen der erfahrenen Mäster nach dieser Richtung Rechnung zu tragen. Ferner wurde der Ausschuß sich darüber einig, daß nicht eine einseitige Fütterung richtig, sondern eine solche mit rechter Mischung der verschiedenen Nährstoffgruppen das Wirtschaftliche sei. Als Beifutter wurde für die Schweinemast in Molkereien nur bestes Dorschmehl empfohlen und vor allen Dingen wegen seines großen Vitamingehaltes als Beifutter bester Dorschlebertran. Eine solche Beifütterung bei der Mast biete gleichzeitig eine gewisse Sicherheit gegen Seuchen und Pest, die namentlich in letzter Zeit in Ostpreußen verheerend gewirkt habe. Als Verbreitungsmittel sei schlechte Reinigung und schlechte Entkeimung der Eisenbahnwagen und Viehrampen in starkem Verdacht, und die Fürsorge in dieser Richtung sei der Reichsbahn und auch den Kleinbahnen dringend anempfohlen. Material dazu ist erwünscht.

Die Kreditfrage für Schweinemästereien nahm großen Raum der Erörterung ein, und es wurde empfohlen, bei der Reichsbank wegen Bewilligung von Schweinemastkrediten nochmals dringend vorstellig zu werden und nötigenfalls zu versuchen, durch gegenseitige Bürgschaft solche Kredite zu erhalten. Die Möglichkeit der Verfütterung der Molkereiabfälle (Molken usw.) würde eine große Ersparnis bei der Getreideeinfuhr bedeuten.

Gesamt-Ausschußsitzung.

Der Abgeordnetenversammlung am Mittwoch, den 18. Februar 1925 im Spiegelsaal des Zentralhotel ging eine Gesamt-Ausschußsitzung voraus, in welcher über die Arbeit in den Ausschüssen berichtet und die Beschlußanträge der Arbeitsausschüsse des D. M. R. gebilligt wurden. Die Erörterungen waren sehr eingehend und zeigten, daß überall die tausend Fäden, welche der Krieg zerrissen, neu angeknüpft, auf vielen Gebieten die Arbeit von Grund auf wieder neu aufgenommen werden muß.

Abgeordnetenversammlung.

Die Abgeordnetenversammlung des D. M. R., zu welcher etwa 120 Teilnehmer erschienen waren, wurde von dem Vorsitzenden, Herrn Staatssekretär Dr. Hagedorn, mit einer Ansprache eröffnet. Er führte im wesentlichen aus:

Die Entwicklung der wirtschaftlichen Verhältnisse auf dem Gebiet der Milchwirtschaft ist nicht ungünstig; insbesondere darf man das von der Versorgung der deutschen Bevölkerung mit Frischmilch behaupten. So wurden die gesamten deutschen Verbrauchszentren in den hinter uns liegenden Monaten und werden auch gegenwärtig noch mit so großen Mengen Frischmilch versorgt, daß sich vielerorts schon Absatzschwierigkeiten ergeben haben. Das gilt nicht nur für die Reichshauptstadt, sondern insbesondere auch für die beiden Gebiete des Reiches, in denen durch die Massierung der Bevölkerung die Milchversorgung in den Wintermonaten immer Schwierigkeiten verursacht, nämich im rheinisch-westfälischen Industriegebiet und in Sachsen. Der Grund für die guten Anlieferungen in Frischmilch liegt wohl hauptsächlich in der nicht ungünstigen Entwicklung des Milchpreises, die wiederum darauf zurückzuführen ist, daß bei Aufhebung der Zwangswirtschaft fast allerorts im Reich in freier Vereinbarung zwischen Erzeugern und Verbrauchern eine automatische Regelung des Milchpreises durch die Schaffung einer Relation zum Butterpreis festgelegt wurde. Die Butterpreise sind nun in der ganzen hinter uns liegenden Zeit aus Gründen, über die selbst in Sachverständigenkreisen die Meinungen auseinandergehen, relativ hoch gewesen, so daß sie eine verhältnismäßige Höhe der Milchpreise bedingten. Die Folge war, daß fast allerorts für den Landwirt der Verkauf seiner Milch für den Frischmilchverbrauch lohnender war, als ihre Verarbeitung.

Die Verordnung über den Verkehr mit Milch vom 6. Juni 1924 ist lange Zeit Gegenstand heftiger Auseinandersetzungen zwischen den Verbrauchern, Erzeugern und dem Handel gewesen. Mit dem Konzessionierungszwang des Milchhandels hat man sich im allgemeinen abgefunden, weil die Konzessionierung seit langem von allen Beteiligten, auch von dem Handel, gefordert wird. Eine abschließende Stellungnahme zu dieser Forderung ist erst nach Verhandlung mit den zuständigen Organisationen möglich; grundsätzliche Bedenken, die Konzessionierung des Milchhandels zu einer Dauereinrichtung zu machen, bestehen nicht. Schwieriger ist die Frage der durch die gleiche Verordnung den Städten erteilten Ermächtigung, von sich aus den Milchverkehr zu regeln. Fest steht, daß die zeitliche Begrenzung dieser Befugnis, die am 15. Juli 1925 ablaufen soll, bestehen bleibt, zumal der so günstige Stand der Milchversorgung selbst jetzt in der eigentlich sonst für die Milchversorgung ungünstigen Zeit den Beweis liefert, daß eine weitere behördliche Beeinflussung der Milchversorgung nicht nötig ist. Gegen die Forderung, die den Städten erteilte Ermächtigung vor dem 15. Juli 1925 aufzugeben, bestehen gewisse, insbesondere rechtliche Bedenken.

Die Entwicklung der Preise ist für Käse nicht so günstig gewesen, wie für Milch und Butter, weil insbesondere die starke Einfuhr aus dem Auslande die Absatzmöglichkeiten, ebenso wie für Milchkonserven, verschlechtert hat. Die Forderung, der bedrängten Lage der deutschen Industrie durch den Erlaß eines Einfuhrverbotes Rechnung zu tragen, scheint nach Lage der Verhältnisse kein gangbarer Weg zu sein. Die Einfuhrverbote sind ein Ueberbleibsel aus der Zwangswirtschaft und sind bereits größtenteils aufgehoben; so weit sie noch bestehen, müssen sie in allernächster Zeit verschwinden, um der Dauerregelung Platz zu machen. Diese besteht in der Wiedereinführung des notwendigen Zollschutzes, der auch die Milchproduktion umfaßt.

Ueber den Entwurf zu einem neuen Lebensmittelgesetz berichtete der Unterzeichnete, indem er vorwiegend auf diejenigen Bestimmungen hinwies, die von der bisherigen Regelung abweichen. Besonders wichtig erscheint die Ausdehnung der Nahrungsmittelkontrolle auf Erzeuger und Händler. Während bisher die Entnahme von Proben lediglich beim Verkäufer erfolgte, ist jetzt nicht nur die Probenahme in Betrieben, die Lebensmittel gewinnen, zubereiten, aufbewahren usw., zulässig, sondern auch die Vornahme von Besichtigungen in allen in Frage kommenden Räumen. Nach dem bisherigen Gesetz sind solche Revisionen nur zulässig, wenn der Betreffende wegen eines Vergehens gegen das Nahrungsmittelgesetz mit einer Freiheitsstrafe bestraft ist. Auch gilt diese Revisionsbefugnis nur für die Dauer von 3 Jahren. Die jetzige Ausdehnung erscheint als zu weitgehend. Es müßte mindestens verlangt werden, daß die Besichtigung nur für den Fall begründeten Verdachts zulässig ist.

Bei der Probenahme soll nach dem Entwurf versiegelt Gegenprobe hinterlegt werden, wenn der Besitzer nicht darauf verzichtet. Die letzteren Worte sind zu streichen, als überflüssig und zur Herbeiführung von Unzuträglichkeiten geeignet.

Die Bestimmung, daß die Geldstrafen in diejenige Kasse fließen, welche die Untersuchungen ausgeführt hat, ist zu streichen (die Gelder müssen in die Staatskasse fließen), da der Umstand, daß die untersuchenden Anstalten bezw. deren Vorsteher fast durchweg auch die Anzeige veranlassen und als Sachverständige in dem Prozeß fungieren, die Befürchtung nahegelegt hat, es könnte eine, wenn auch unbewußte Beeinflussung vorliegen. Es erscheint tatsächlich angebracht, den Zustand zu ändern, um ungerechtfertigte Verdächtigungen der Anstalt zu vermeiden.

Im Anschluß daran wurde von Herrn Kleinböhl, Frankfurt a. M., eine Entschließung vorgelegt, welche sich mit den Gebühren der genannten Sachverständigen befaßt und ebenfalls erreichen will, daß für die gutachtliche Tätigkeit in solchen Strafprozessen die Vorsteher der Anstalten nicht besondere Gebühren beziehen, da daraus ebenfalls die Befürchtung einer Parteilichkeit entstanden ist.

Ueber den derzeitigen Stand der Zoll- und Handelsvertragsverhandlungen mit besonderer Berücksichtigung der Erzeugnisse der Milchwirtschaft folgten sehr eingehende Darlegungen von Herrn Ministerialrat Dr. Niklas. Er erörterte im einzelnen die Ursachen der uferlosen Einfuhr des deutschen Marktes mit Auslandserzeugnissen der Milchwirtschaft und die Maßnahmen, die gegen diese Ueberflutung wirksam ergriffen werden könnten. Entscheidend für die Zukunft der heimischen Milchwirtschaft werde die Einführung eines Schutzzolles in solcher Höhe sein, daß im Wettbewerb auf dem deutschen Markt das Gleichgewicht in Bezug auf steuerliche Belastung zwischen In- und Auslandsware sichergestellt sei. Sehr eingehend waren seine Darlegungen über den Stand der Handelsvertragsverhandlungen, die eine einstweilige Regelung bis zum Erlaß eines neuen Zolltarifgesetzes zum Zweck haben.

Den Vorträgen folgte eine sehr lebhafte Erörterung, in welcher die lebendige Anteilnahme Ausdruck fand, welche heute, in der Zeit der Not, allen Gewerbsfragen in den Fachkreisen entgegengebracht wird.

Ausführliche Berichterstattung über den Verlauf der Wintertagung des D. M. R. bleibt vorbehalten. Dr. Scherer.

Vermeidung von Fehlerquellen bei der Fettbestimmung der Milch nach der Gerberschen Methode.

Von Paul Funke, Berlin NW 23.

Bei zahlreichen Fettbestimmungen ein und derselben Milch treten bei der Gerberschen Untersuchung Unterschiede auf, die untereinander bis auf 0.20 Prozent, in selteneren Fällen bis auf 0.25 Prozent, in Ausnahmefällen bis auf 0,30 Prozent und etwas mehr abweichen. Differenzen von 0.15 Prozent bis 0.20 Prozent treten des öfteren in die Erscheinung, geringere Differenzen als 0.15 Prozent verhältnismäßig häufig.

Eine größere Reihe von vorgenommenen Untersuchungen sollte nun dazu dienen, die Ursache dieser Unterschiede festzustellen. Zu diesem Zwecke wurden folgende Versuchsreihen von je 24 Fettbestimmungen ein und derselben Milch ausgeführt. (Siehe Tabellen auf folg. Seite.)

Bei den Versuchsreihen A.—E. gelangten Flachbutyrometer mit einfach-konischen Gummistopfen zur Verwendung, während bei den Versuchsreihen I.—V. Flachbutyrometer mit einem neuen Verschluß-Stopfen benutzt wurden, bei welchen die Fettsäule in der Regel nur wenige Zehntel-Prozente nach oben zu bewegen war.

Aus den Versuchen ergaben sich bei der Ablesung in:

Versuchsreihe A. als höchste Differenzen 0.30, 0.28 und 0.27 Prozent, und zwar erfolgte die Ablesung ohne Anwendung eines Wasserbades. Die Butyrometer wurden der Schleuder entnommen und sofort abgelesen. Die Hauptursache jener als mangelhaft zu bezeichnenden Resultate lag

1. darin, daß anhaftende Fett-Teilchen beim Eindrehen des Stopfens hochspritzten,
2. darin, daß infolge Erkaltens ein Teil dieser Tropfen nicht zur Fettsäule zurückfloß, weshalb die Untersuchung ein zu niedriges Resultat ergeben mußte.

Bei dem direkten Ablesen aus der Schleuderkapsel wird außerdem die Genauigkeit ohne Anwendung des Wasserbades nachteilig beeinflußt, da die Fettsäule in vielen Fällen durch das 5 Minuten lange Zentrifugieren noch nicht genügend homogen, d. h. verdichtet, ist, wodurch zu hohe Resultate erzielt werden.

Versuchsreihe A—E mit einfach-konischem Gummistopfen.

Anmerkung: Bei den Versuchen A 1, A 2, B 1 u. B 2 ist die Milch dieselbe, ebenso bei A 3, B 3 und C. Auch bei den Proben D und E ist die Milch die gleiche.

	A. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht ohne vorherige Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade, je 24 Versuche			B. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 60—65° C., je 24 Versuche			C. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 45° C. 24 Versuche	D. Schleuderzeit 8 Minuten. Ablesung der Fettschicht ohne Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade 24 Versuche	E. Schleuderzeit 8 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 60—65° C. 24 Versuche
	A 1	A 2	A 3	B 1	B 2	B 3			
Höchster Fettgehalt %	3.10	3.07	4.50	3.08	3.07	4.45	4.43	2.90	2.86
Niedrigster Fettgehalt %	2.80	2.80	4.22	2.95	2.85	4.35	4.29	2.70	2.76
Durchschnitts-Fettgeh. %	2.962	2.983	4.354	3.022	2.995	4.375	4.341	2.781	2.804
Fettgehalts-Unterschied %	0.30	0.27	0.28	0.13	0.22	0.10	0.14	0.20	0.10

Versuchsreihe I—V mit neuem Verschlußstopfen (Fibuverschluß).

Anmerkung: Bei den Versuchen Ia, Ib, IIa u. IIb ist die Milch dieselbe, ebenso bei Ic, IIc und III. Auch bei den Proben IV und V ist die Milch die gleiche.

	I. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht ohne vorherige Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade, je 24 Versuche			II. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 60—65° C., je 24 Versuche			III. Schleuderzeit 5 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 45° C. 24 Versuche	IV. Schleuderzeit 8 Minuten. Ablesung der Fettschicht ohne Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade 24 Versuche	V. Schleuderzeit 8 Minuten. Ablesung der Fettschicht nach Erwärmung der Butyrometer im Wasserbade von 60—65° C. 24 Versuche
	Ia	Ib	Ic	IIa	IIb	IIc			
Höchster Fettgehalt %	3.10	3.09	4.58	3.07	3.05	4.45	4.41	2.93	2.90
Niedrigster Fettgehalt %	2.99	2.98	4.38	3.00	2.99	4.38	4.35	2.84	2.83
Durchschnitts-Fettgeh. %	3.036	3.023	4.469	3.025	3.012	4.405	4.387	2.872	2.863
Fettgehalts-Unterschied %	0.11	0.11	0.20	0.07	0.06	0.07	0.06	0.09	0.07

Die Versuche der Reihe B. zeigen, daß die Anwendung des Wasserbades die Fehler von 0.30 auf 0.22 Prozent vermindert hat. Der noch verbleibende hohe Fehler ist dem Anhaften von Fett-Teilchen an der Butyrometerwandung zuzuschreiben.

Die Versuche der Reihe C. beweisen, daß die Anwendung eines Wasserbades mit Temperaturunterschieden von 15—20 Gr. C. das Resultat nur wenig beeinflußt. Vergleiche die Versuche C. und B. 3.

Die Versuche der Reihen D. und E. zeigen, daß ein 8 Minuten langes Schleudern das Wasserbad zum Teil ergänzt. Bei diesem um 3 Minuten verlängerten Schleudern ist die Fettsäule bereits als homogen anzusehen. Die noch vorhandenen Fehler sind dem Anhaften von Fett-Teilchen an der inneren Butyrometerwandung zuzuschreiben.

Die Fehler der Versuchsreihen I bis V sind viel geringere als die der Versuchsreihen A. bis E. Die hierbei verwendeten Verschlußstopfen bedingen ein zwangsweises Verschieben der Fettsäule nach oben. Hierdurch werden die Fehlergrenzen erheblich herabgesetzt.

Obgleich die Resultate der Versuchsreihen Ia bis Ic bedeutend genauer als die der Versuchsreihen A 1 bis A 3 sind, können auch diese Ergebnisse nicht als zufriedenstellend bezeichnet werden, da eine Differenz von 0.20 Prozent als zu hoch anzusehen ist. Sie ist darauf zurückzuführen, daß die Zentrifugierdauer von 5 Minuten noch nicht genügt, ohne Benutzung des Wasserbades die Fettsäule genügend zu verdichten.

Die Versuchsreihen IIa bis IIc beweisen, daß bei einer Schleuderdauer von 5 Minuten und bei Anwendung des Wasserbades das Gerbersche Fettbestimmungsverfahren hervorragend übereinstimmende und genaue Resultate gibt.

Bei zweimal 24 Versuchen der Versuchsreihen II a und II c ergab sich als Höchstdifferenz das ausgezeichnete Resultat von 0,07 Prozent, bei der Versuchsreihe II b wurde sogar nur eine Höchstdifferenz von 0.06 Prozent festgestellt.

Voraussetzung ist, daß die Fettsäule nur nach oben gedrückt wird.

Die Resultate der Versuchsreihe III stimmen in bezug auf ihre Ergebnisse mit denen der Reihe C gut überein.

Aus den Resultaten der Versuchsreihen IV. und V. ersieht man, daß ein 8 Minuten langes Schleudern die Fettschicht genügend homogen gestaltet, um genaue Resultate zu erzielen. Die Anwendung des Wasserbades kann, wenn die Untersuchungen in einem warmen Raume oder bei warmer Jahreszeit ausgeführt werden, in Wegfall kommen, obwohl die Benutzung des Wasserbades stets zu empfehlen ist, wenn besonderer Wert auf die Erhaltung peinlichst einwandfreier und genauer Resultate gelegt wird.

Das **Ergebnis der ausgeführten 18 Versuchsreihen** von je 24 Fettbestimmungen, also insgesamt 432 Untersuchungen, ist wie folgt zusammenzufassen:

Die Vermeidung größerer Fehler bei der Milchfettbestimmung mit dem Gerberschen Verfahren ist dadurch zu erreichen, daß das Wasserbad angewendet wird, und daß bei der Einstellung der Fettschicht die Fettsäule nur nach oben, und zwar möglichst wenig, bewegt wird; dabei muß jedes Spritzen von Fett-Teilchen vermieden werden.

Wird ein Wasserbad nicht benutzt, so ist die Dauer des Zentrifugierens von 5 Minuten unbedingt auf 8 Minuten auszudehnen.

Stellen-Gesuche.

Suche für meinen (3411

Betriebsleiter

32 J. alt, mit allen vorkommenden Facharbeit., Bedienung elektr. Lichtanlage usw., kaufm. u. technischer Buchführg. best. vertr. und in der Lage Personal vorzustehen, für sof. resp. 1. 4. Stellung. Selbiger bes. auch sehr gute Erfahrungen in der Herstellung von pa. Butter u. verschied. Sorten Käse. Angeb. erb. an **Dampfmolk. Woosmer i. Mecklbg.**

Molk.- u. Käs.-Fachmann

26 Jahre alt, Allgäuer, mit sämtl. Maschin. best. vertr., in Herstellg. erstklass. Butter, Limburger, Romadur, Camemb. u. Harzkäse, Speise- u. Sauermilchquarg gut bewandert, Molk.-Schule besucht, reiche Erfahr. in Frischmilchbetrieb, sucht zum erst. März Stelle als Betriebsleit., Ob.-Meier, Oberkäser od. sonst. Vertr.-Posten. Pa. Zeugn. u. Empfehl. vorhanden. Angeb. erb. u. 3377 an diese Zeitung.



Molkerei-Buchhalter

bilanzsicher, 33 Jahre, bisher 10 J. in erster Molkerei d. Provinz Hannover tätig, befähigt z. Leit. eines größ. kaufm. Betriebes, wünscht sich zu verändern. Beste Zeugnisse und Empfehlungen. Anfragen unt. L. 3378 an diese Zeitung.



24 jähr. Kaumann u. Fachmann, ernstes, pflichttreues Arbeit. gew., auf jed. Platz zu verwend., mit all. Büroarbeiten vertr., abschlußsicher, Organisator, gewinn. Umgangsformen, reisegew., s. zu sof. Stellung. Frankfurt a. M. bevorz. Ang. u. **Pflichttreu 3297** an d. Ztg.

Solid., strebs. Fachmann

22 J. alt, in allen Zweig. d. Fach. erfahren, sowie auch in technisch. u. kaufmänn. Molk.-Buchführg. aufs beste bewand., sucht zum 1. März in Molkerei oder Käserei Stellg. Pa. Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Seite. Gegend gleich. Gefl. Angeb. erbitt. **F. Busch, Zedlin b. Treptow** a. Rega, Pommern. (3384

Tüchtiger

Molkereifachmann

30 Jahre, ledig, kathol., sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl., zum belieb. Antritt anderw. Stellung. War auf der letzten Stelle 5 Jahre tätig. Frdl. Angebote unter 3372 an diese Zeitung erbeten.

Molk.-Fachmann

mit anständiger Gesinnung, s. angenehme Dauerstellg., wo er sich in Tilsiter, evtl. Limburger und Camembert-Käs. vervollkommn. kann. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. erb. **Borchers, Braunschweig** Hagenstraße 29 II links.

Tücht. Molk.-Fachmann

24 Jahre alt, evgl., sucht zum ersten März evtl. einige Tage früher od. später Dauerstellung. Suchender ist vertraut mit Kessel und Maschinen, auch elektr. Betrieb, firm im Abrechn.-Wesen, sowie in Milch- und Rahmuntersuchung und auch vertr. in der Herstellg. von ff. Butter, □-Käse, Limburger, Romadur und Quarg. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an (3307

Ernst Wagner
Medewitz, Post Pribbernow
Krs. Kammin in Pommern.

Suche sofort oder 1. März Stellung als (3298

1. Gehilfe

od. Gehilfe in städtischen od. ländlichem Betriebe. Bin mit allen Facharbeiten vertr. Frdl. Angeb. erbittet

O. Reinsch
Bernstadt i. Sa. 134.

Fachmann

19 J. alt, sucht zum 1. März Stellg. Suchender ist vertraut mit all. ins Fach schlag. Arbeiten, sowie Butterei, Käserei, Betrieb und Kontor, sowie in der Herstellung von Camembert, Frühstückskäse u. Speisequarg. Nehme auch Stellung als alleiniger an. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. an **Gehilfen der Molkerei Ober-Bögendorf,** Kreis Schweidnitz, Schles. (3310



Kaufmann

27 J. alt, der Molkereimaschinen- u. Bedarfsart.-Branche, bilanzs. Buchhalter, flott. Korrespondent, gewandt im Verkehr m. d. Kundsch., mit sämtl. Maschinen u. Ersatzteil. vertraut, sucht sofort geeign. Stellung im Innen- oder Außendienst. Angeb. unt. 3291 an diese Zeitung.



Christl. gesinnt., jg., erfahrener **Meiereigehilfe,** der eine kl. Meierei selbst leit. kann, findet zu sof. Stell. bei **Molk.-Bes. Julius Ridrewski, Gutten R. p. Gr. Rosinsko, Kr. Johannisburg,** Ostpr. Bahnstat. Bialla, Ostpr. (3327

Junger, kräftiger (3341

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, sucht Stellung zum 1. März oder zu sofort. Selbiger ist mit sämtlichen Arbeiten gut vertraut. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Angebote sind zu richt. an **Fritz Cordes Augustfehn** in Oldenburg.

Ein ehrlicher, fleißig., zuverläss., an gute Sauberkeit gewöhnt. **Meiereigehilfe,** 20 Jahre, sucht sich zum 1. 3. evtl. später in einen größer. Betrieb zu verändern. Dauerstell. wird erwünscht. Werte Angeb. sind zu richten an **Reinhold Pagel,** bei Herrn Meiereibes. **K. Ramm,** Telefon 207, **Kremperheide,** Holstein.

Für ein. ehrlichen, fleiß., kathol.

Gehilfen

22 Jahre alt, welcher sich gerne auf dem Kontor weiter bilden möchte, suche ich zum 15. März evtl. einige Tage später, Stellung. Selbiger war hier 1 Jahr in unserem umfangreichen Vollbetriebe tätig und kann ich ihn jedem Fachmann best. empfehlen. Kathol. Gegend bevorzugt. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Molk.-Direktor Wösten, Hönnepel a. N.-Rhein, Krs. Cleve.

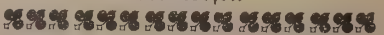
Tücht., strebs. Gehilfe, 24 J., sucht zu sof. od. später Stellung. Mit Betrieb sowie Kontorarbeit. vollst. vertraut. Pa. Zeugn. gern zu Diensten. W. Angeb. erb. **Franz Zühlke, Köslin,** Heinrichstr. 10. (3339



Junger, an selbständiges Arbeit. gewöhnter (3290

Gehilfe

22 Jahre alt, sucht zum 1. März evtl. später Stellung. Selbiger ist vertraut mit Butterei, Hart- und Weichkäserei, sowie Milchversand u. mit sämtlichen Molk.-Maschinen. Frdl. Angebote erb.
Ernst Herrndörfer
Molk. Obrighoven-Lackhausen bei Wesel.



Molkereigehilfe, 25 Jahre alt, mit sämtl. Facharb. aufs beste vertraut, kein Std.-Arbeit, Erfahrg. in Tilsiter u. Limburger Käserei hat, sucht zu sofort oder später angen. Dauerstellg. Angeb. sind zu richten an **Molk.-Geh. Otto Pacht, Tilsit,** Ostpr., Goldschmiedestr. 55. Tel. 648

Felix Paul & Co., Köslin i. Pomm.
G. m. b. H.
Telefon 501 **Spezialfliesengroßhandlung** Telefon 501

Wand- u. Fußbodenbekleidung

1. **Ia glasierte Wandplatten** (Majolika und Kunstglasuren).
2. **Steinzeugfliesen** (gesintert und ungesintert in allen Mustern).
3. **Ia Verblender** (frost- u. wetterbeständig) aus den bestrenommierten Fabriken Deutschlands.

Die komplette Einrichtung von Molkereien, Brennereien usw. in Wand- und Fußbodenbekleidung wird von unseren Spezialfliesenlegern fix und fertig hergestellt. (3207

Den vollkommensten

Apparat

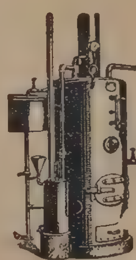
zur Herstellung von Romadur-, Stangen-, Delikateß-, Würfel-, Camembertkäse etc.

liefere ich zu äußerst günstigen Preisen.

Tausende im Gebrauch

Verlangen Sie Prospekte.

Hermann Waldner
Molkerei-Geräte
Wangen i. Allgäu.



Niederdruck-Dampfkessel, Heißdampfkessel, Dauerbrandkessel für Koch- und Heizzwecke
Heizkessel für Zentralheizungen
Dampfkochkessel, Rührwerke.

SCHIKORR & LOCK, G. m. b. H.
Abt. Kesselbau
Griesheim b. Frankfurt a. M. Tel.: Maingau 2861

MIFACH

Versäumen Sie nicht, die Seitz'sche

Gefäß- u. Flaschenreinigungs-Anlage
„Golf-Polfram“
zu besichtigen: **Stand 52**

Seitz-Werke G.m.b.H., Kreuznach, Rhld.

Zu verkaufen

1 **Rahmkühler** (rund), 500 Liter, gebraucht
1 **Milchpasteur,** 1000 Liter, Fabrikat Ahlborn, Oberantrieb, gebraucht
3 **Alfa** A II, mit Vorgelege, gebraucht, 2000 Liter
1 **Dampfpumpe,** Dr. Scholz, 20 000 Liter, gebraucht
1 **Duplexpumpe,** 90 Liter pro Minute, **neu,** Fabr. Weiße & Monski.

Sämtliche Maschinen befinden sich in gutem, gebrauchsfähigen Zustand. Garantiert betriebsfertig. (3317

Willy H. Freitag, Lütjenburg, Holstein.

Gesucht tücht., ält., unverheirateter

Fachmann

für Weichkäse (Camembert) bei gutem Gehalt und freier Station. Angebote an (3233

Gutsverwalter Klecewo
Post Mlecewo, Kr. Stuhm, Westpr.

Wir suchen für eine uns befreundete Groß-Molkerei einen tüchtigen, zielbewußten (3479

Fachmann

für die Herstell. von Limburgerkäse Allgäuer Art. Für marktfäh., erstklass. Produkt muß Garantie übernommen werden. Es kommen nur erfahrene Fachleute in Frage. Hoh. Gehalt und sehr angenehme Stellg. wird zugesichert. Die Stellg. ist eine dauernde. Angeb. mit Zeugnisabschriften erbeten an

Milchversorgung G. m. b. H.
Neunkirchen a. Saar.

Tücht. Molk.-Gehilfe

f. Milchverkauf, Butterei u. Weichkäserei sofort gesucht. Gehalt nach Leistung. (3537

Paul Hitzegrad
Molkerei Ohligs, Rhld.

Wir suchen

zum 1. März oder ein paar Tage später einen jungen

tüchtigen Gehilfen

für Kessel und Maschinen, welcher sich auch jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht u. an ein. Dauerstellung gelegen ist. Gehalt b. freier Station und Kassen 50 M, bei zufriedenstell. Leistung mehr. Angeb. erbittet (3548

Velke, Molkerei Kötschau
Krs. Merseburg.

Wir suchen zum 15. 3. je einen

Gehilfen

für die Quadratkäserei und die Bedienung der Maschinen (Eismaschine). Gehalt 40 und 50 M bei freier Station und Kassen. Bewerbungen erbeten an (3547

Molkerei Kaiserswaldau
Krs. Goldberg-Haynau i. Schl.

Suchen zum 15. März oder ersten April einen jüngeren, tüchtigen und ehrlichen (3542

Gehilfen

der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Angeb. mit Gehaltsansprüchen erb.

Gen.-Molk. Uetersen i. Holst.

Jg., kräft. Gehilfe

für Harzkäserei bei 50 M Gehalt gesucht. (3541

A. Töpfer, Dessau, Schützenstr.

Tüchtiger Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten in Dauerstellung zum baldigen Antritt gesucht. Kenntnisse in der Weichkäserei und Speisequargfabrikation erwünscht. Lohn 50 M. Bewerb. mit Lebenslauf u. Zeugnisabschriften erbittet (3539

Walenz, Hemmelte, Oldbg.

Wir suchen zum sofortig. Eintritt tüchtigen, zuverlässigen (3536

Gehilfen

vertraut mit allen ins Fach schlag. Arbeit., auch Harzkäs. Bewerber mit Führerschein bevorz. Anfangsgehalt 50 M u. freie Station. Angebote mit Zeugn.-Abschrift. an

A. Wittstock & Sohn
Dampfmolkerei u. Käsefabrik
Nierstein a. Rhein.

Suche zum 1. 3. d. Js. einen zuverlässigen, tücht., ehrlichen (3459

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.

Molkerei Siddinghausen
Krs. Büren in Westfalen.
Johs. Clausen, Verwalter.

Zuverläss. Gehilfe

für Molkerei und sämtl. vorkomm. Arbeiten zum 1. März gesucht. Gehalt 40 M bei freier Station. (3490

H. Schütte, Molkerei Rhoden
b. Hornburg, Krs. Halberstadt.

Zum 1. März suche ich ein. angeh.

jungen Gehilfen

für Limburger und Tilsiter Käserei. Gehalt 35 M netto. (3487

F. Schulz, Molk.-Gen. Pewsum
Ostfriesland.

Suche zu sofort oder 15. März einen tüchtigen

1. Gehilfen

Derselbe muß firm sein in Herstellung von pa. Tilsiter sow. Limburger und muß meinen modern eingerichteten Betrieb selbständig leiten können. (3453

H Ringel, Molkerei Leerhafe
Leerhafe, Ostfr., Stat. Wittmund.

Suche zu sofort für mein Milchgeschäft einen (3433

jüngeren Gehilfen

für Milchverkaufswagen, Kannenreinhalten, und der sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht. Guter Pferdepfleger Bedingung. Angeb. mit Gehaltsanspr. sowie Angabe von Alter u. Zeugn-Abschriften an

Ludwig Hartmann
Welzower Milchversorgung
Krs. Spremberg, Nd.-Laus.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen umsichtigen, äußerst (3440

tüchtigen 1. Gehilfen

für Milchannahme u. Kontor. Derselbe muß d. Chef im Betriebe voll u. ganz vertreten können, bei Bedarf überall Hand mit anlegen, eine saubere Handschrift besitzen und sicherer Rechner sein. Es wollen aber nur wirklich brauchbare junge Leute Zeugnisabschriften mit einer Empfehlung vom Chef einsenden. Angeb. erbittet

Molkerei Hasselt
am Niederrhein.

Wir suchen zum 1. März cr. ein. guten (3503

Gehilfen

für Annahme und Betrieb. (Sahne und Milchversand). Anf.-Gehalt 45 M bei freier Station u. Kassen. Stell. dauernd. Angeb. m. Zeugnisabschrift. u. Empfehlung v. letzt. Stellung erb.

Molkerei Roxel i. W.
Telefon Münster 2032.

Für meine Dampfmolkerei suche ich zu sogleich einen durchaus tücht., zuverläss., soliden, häuslichen, älter.

Gehilfen

der an alleiniges, selbständ. Arbeit. gewöhnt ist und pa. Butter u. einwandfr. Tils. Käse herstellen kann. Es wollen sich nur solche Leute melden, die auch wirkl. Fachkenntnisse besitzen und auch gute Zeugn. aufweis. können. Außerdem muß ders. mit Bedienung von Bergedorf. Maschin. aufs beste vertraut sein. Angeboten sind Geh.-Ansprüche und Zeugn.-Abschrift. beizufügen. (3483

A. Wiehe, Wiersbowen
Kreis Lyck, Ostpreußen.

Für tüchtigen, soliden (3526

Gehilfen

welcher seit Dezember 1923 hier in Stellung ist und zur Schupo eintr., suche ich zum 15. März Ersatz. Anfangsgehalt 40 M, fr. Steuern und Kassen. Gefl. Angeb. mit Altersangabe und letztem Zeugnis erbet.

H. Uhlenhaut
Dampfmolk. Reppichau, e. G. m. b. H., Krs. Dessau in Anhalt.

Fixer, zuverlässiger (3538

Gehilfe

flotter Butterformer und mit Kühlmaschine vertraut, gesucht. Gehaltsangabe erb.

Molkerei Breckerfeld, Westfl.

Suche zum 1. März einen jungen, **tüchtigen Gehilfen** für Betrieb und alle vorkommenden Arbeiten. Angebote mit Zeugn.-Abschrift. erbet. **E. Kamieth,** Verwalter, **Barby a. Elbe,** Prov. Sachsen. (3519

Suche für möglichst sofort oder 1. 3. einen etwa 19 oder 20 Jahre alt.

Gehilfen

für Milchversand und vorkommende Arbeiten gegen guten Lohn bei Dauerstellung. (3480

Molkerei und Dampfmühle
H. Steggemann
Holtwick bei Coesfeld.

Zum 15. März suche einen tücht., strebsamen, soliden (3447

Gehilfen

der an sorgfältiges u. gewissenhaft. Arbeiten gewöhnt ist, hauptsächlich für Kessel und Maschinen. Derselbe muß aber auch überall Hand mit anlegen und soll vorbildlich den anderen jung. Leuten gegenüber wirk., da er als erster sein soll. Gehalt monatlich 45 M. Bewerb. m. Zeugnisabschriften bitte einzusenden.

Außerdem suche für den Schw.-Stall, ca. 100 Stück, zu sofort

jungen Menschen.

Derselbe muß auch gut mit Pferden umgehen können. Gehalt monatlich 25 M. Angeb. an

Molkerei Poseritz a. Rügen.

Zum baldigen Antritt ein unverheirateter (3452

Käser

gesucht, welcher firm ist in Herstell. sämtlicher Käsesorten.

Molk.-Gen. Grabow i. M.

Erf. Tils. Käser (in)

der auch mögl. in der Weichkäserei bewandert ist, zum beliebigen Antritt gesucht. Dauerstellg. Zeugn.-Abschriften mit Geh.-Angaben erb.

Dampfmolk. Ginnischken
Krs. Niederung, Ostpr.

Wir suchen einen tüchtigen (3491

Heiz. u. Maschinisten.

Derselbe muß auch einen guten Tilsiterkäse herstellen können. Gehalt nach Uebereinkunft.

Molkerei Bunde, Ostfriesland.

Junger, gewissenhafter (3510

Milchkutscher

welchem die Abholung der Milch v. Bahnhof obliegt, gleichzeitig auch Molk.-Arbeit. mit übernehm. muß, zum 1. März bei gutem Lohn u. fr. Station gesucht.

Dampfmolk. Heinrich Thiel
Leipzig, Albertstraße 15.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen erfahrenen (3252

jungen Mann

der gute Kenntnisse in der Fabrik. von Hart- u. Weichkäse besitzt. Meldungen mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an

Molk.-Genoss. Dt. Eylau.

Zum Antritt am Anfang März wird ehrlicher, ordentlich., junger

Milchkutscher

oder jung. Mann, der auch im Betriebe beschäftigt wird, bei gutem Gehalt, fr. Reise und guter Verpflegung gesucht. Angeb. m. Zeugnisabschriften erb. (3437

Central-Molk. Gommern
bei Magdeburg.

Wir suchen kräftigen jung. Mann welcher sich vor keiner Arbeit scheut als (3320

Lehrling.

Dampfmolkerei Vehlitz
b. Gommern, Bez. Magdeburg.

Chauffeur.

Junger Molk.-Gehilfe, der auch einen Personenwagen gut fahren kann und denselben im Stand zu halten versteht, hauptberufl. jedoch sich in der Molkerei betät., zu bald gesucht. Stellung ist leicht und angenehm. Angeb. mögl. mit Bild erbittet (3329

Dampfmolkerei Hohenebra.
Xaver Strobel.

Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, mit guter Schulbildung, gesund, groß und kräftig, welch. Lust hat, das Molk.-Fach zu erlernen, wird zu sofort gesucht. Auch solcher, welcher schon 1 Jahr gelernt. Gründliche Ausbildung im Betrieb, sowie Kontor wird zugesagt. Lehrzeit 3 Jahre, Taschengeld 5 M monatl. nach Leistung mehr. Gute Behandlung u. Verpfleg. bei (2660

W. Prieß, Clenze i. Ha.
Stat. Bergen a. Dumme.

Zu sofort eine perfekte, ehrliche

Meierin

gesucht für Meierei und Hilfe im Haushalt. Zeugnisse und Gehaltsforderung erbittet (3434

Molk.-Gen. Peitschendorf, Ostpr.

Suchen zum 15. März ehrliche, kräftige **Meierin,** welche mit Maschinen und allen im beschränkt. Betriebe vorkomm. Arbeit. aufs beste vertr. ist. Wir legen Wert auf Ordnung u. peinlichste Sauberkeit. Bei zufriedenstell. Leistung wird hohes Gehalt gezahlt. Stellung dauernd. Angeb. mit Zeugn.-Abschrift. erbitt. **G. Schmidt, Gen.-Molkerei Schönhausen a. Elbe.** (3546

Zum möglichst sofortigen Antritt suchen wir ein gesundes, kräftiges

junges Mädchen

zur gründlichen Erlernung des Molkereifaches unter günstigen Bedingungen; am liebsten Ostpreußin (3143

Centralmolkerei Gebstedt (Th.)
E. G. m. b. H.
Neumann.

Suche zum 1. März eine junge, kräftige, saubere (3135

Meierin

nicht arbeitsscheu, gewissenhaft, die event. einen Betrieb in Abwesenheit des Chefs selbständig leiten kann. Kenntnisse in Tilsiter- und Weichkäserei erwünscht, aber nicht Bedingung. Hilfe im Haushalt u. gute Kochkenntnisse erforderlich. Angebote mit Zeugnissen, letztem Lichtbild und Gehaltsforderungen sind zu richten an

Carl Schoeps, Molkereibesitzer
Neuteich, Freistaat Danzig.

Wir suchen zu bald nicht allzu junge, saubere (3444

Meierin

für frauenlosen Haushalt u. Molkerei. Bewerbungen möglichst mit Bild erbittet

Molkerei-Genossenschaft Schlauroth
b. Görlitz.

Suche zu Anfang oder 15. März ältere (3305

Meierin

für Betrieb, die auch m. Kessel u. Maschinen Bescheid weiß, bei hoh. Gehalt u. dauernder Stellung. Gefällige Angebote an

Molkerei Käthen
bei Vinzelberg, Altmark.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 24. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. Februar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Ueber den Verlauf des diesswöchentlichen Geschäfts läßt sich wenig Neues berichten. Die Produktion hat immer noch nicht zugenommen und bleiben die Einlieferungen so klein, daß der Konsum, obwohl derselbe Anfang der Woche etwas schwächer geworden war, nur schwer gedeckt werden konnte. In der Provinz und seit gestern auch hier am Platze machte sich aufs neue gute Kauflust bemerkbar und schließt unser Markt bei ziemlich geräumten Lägern in fester Stimmung zu unveränderten Preisen — Die auswärtigen Märkte berichten heute wieder unverändert fest, nachdem Mitte der Woche von Kopenhagen ruhigere Nachrichten mit etwas niedrigeren Preisen vorlagen. Während in Berlin und Hamburg die Notierungen unverändert belassen wurden, setzte man in Kopenhagen die Preise um dän. Kronen 4.—, in Malmö um schwed. Kr. 2,— herab. — Schmalz. Während das Geschäft in der Stadt ruhiger liegt, besteht in der Provinz rege Kauflust. Von Amerika kommen heute wieder höhere Notierungen, nachdem dort in den letzten Tagen die Preise weichend waren. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollard 37,50, Purelard Dollar 38,50 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterzucht.

Leipzig, 21. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Geschäft verlief in den letzten Tagen ohne jede Anregung. Die Einlieferungen decken die Nachfrage. Es lag daher keine Veranlassung zu einer Preiserhöhung vor, weil auch die Forderungen vom Auslande größere Schwankungen nicht gezeigt haben. Durch die hohe Preislage bestand dagegen eine recht rege Nachfrage nach billigeren Buttersorten, von denen erhebliche Mengen eingeführt wurden.

Dresden, 21. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Butterhandel für 1. Sorte lag auch in der letzten Woche bei unveränderten Preisen ruhig. Für 2. Qualitäten hebt sich die Nachfrage. Die Eingänge in deutscher Butter sind auf gleicher Höhe geblieben.

Wien, 21. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Das Geschäft bewegte sich in den gleichen Bahnen wie in der Vorwoche. Bei verhältnismäßig reichlicher Milchanlieferung war die Butterproduktion im Inland gering und konnte den Bedarf nicht decken. Es zeigte sich demnach auch eine lebhafte Nachfrage nach Auslandsware. Es wurden notiert im Großhandel: Bauernbutter Kronen 52 000—54 000, pa. zschechoslovakische Butter Kronen 70 000—72 000, pa. ungarische Butter Kronen 78 000—80 000, dänische und holländische Butter Kronen 84 000—86 000.

Käse.

Dresden, 21. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Das Angebot in Weichkäse ist aus allen Gegenden Deutschlands, insbesondere auch aus dem maßgebenden Allgäu weiterhin überaus groß. Der Absatz ist dagegen immer noch als schleppend zu bezeichnen und die Kundschaft kauft nur in bescheidenen Mengen. Bayr. Emmenthaler wird wenig verlangt. Holl. Edamer ist unverändert gut gefragt. Merkwürdigerweise stockt plötzlich der Camembert-Konsum vollständig. — Die Quargproduktion ist auf unveränderter Höhe und übersteigt die Nachfrage. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. bayr. Emmenthaler, vollfett Mk. 130—150, pa. bayr. Limburger 20 proz. Mk. 70, pa. bayr. Stangenkäse 20 proz. Mk. 70, do. 40 proz. Mk 110, pa. bayr. Romadur 20 proz. in Stanniol und Etikett Mk .90, do. 40 proz. Mk. 120, pa. holl. Edamer, vollfett, Mk. 126, pa. dän. Roquefort, vollfett Mk. 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., Mk. 0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig, Mk. 0,96—bis 1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 21. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Die Zufuhren in der abgelaufenen Woche haben sich etwas vermindert, da die Ware aus den Produktionsländern zum Großteil nach Deutschland dirigiert wird, wo man bessere Preise wie hier bewilligt. Bei anhaltend flauer Tendenz ist keine Besserung des Absatzes zu verzeichnen. Man rechnet jedoch für die kommende Woche mit einer Festigung der Preise. Es notierten: Jugoslaven Kronen 1400—1450, Ungarn Kronen 1400, Oberösterreicher und Burgenländer Kronen 1300, aus Rußland ist Ende der Woche eine Ladung Neuprodukt eingetroffen, die Ware ist zeitgemäß und wurde zu Kronen 1300 angeboten. Bulgarien und Rumänien zufuhrlos.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 21. Februar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 124 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 M., 8—12 Wochen alte Ferkel 28—36 M., 3—4 Monate alte Läufer 36—50 M.

Bremen, 23. Februar. Bericht vom Schweinemarkt. Auftrieb: 1218 Schweine. Bezahlt für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennigen: 1. 67—68, für 596 Stück, 2. 65—66 für 407 Stück, 3. 60—64 für 117 Stück, 4. nicht notiert. Marktverlauf lebhaft.

Frankfurt, 23. Februar. Bericht vom Frankfurter Viehmarkt. Auftrieb: 2723 Schweine. Tendenz: reges Geschäft. Preise: 1. 70—73, 2. 62 bis 70, 3., 4. und 5. 71—73, 6. 60—70.

Leipzig, 23. Februar. Bericht vom Leipziger Viehmarkt. Auftrieb: 1651 Schweine. Tendenz: mittel. Preise: 1. 68—69, 2. 68—69, 3. 64—67, 4. und 5. 58—63.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. Februar. Festere amerikanische und englische Depeschen blieben hier nicht ganz ohne Eindruck, zumal Argentinien seine Forderungen wieder erhöht hat. Vom Inland lagen verschiedentlich Deckungsaufträge für Weizen per Mai-Lieferung vor. Auch nach prompter Abladung inländischen Materials zeigte die Provinz besonders später Nachfrage für die Müllereien. Der Schneefall bei gleichzeitiger leichter Erniedrigung der Temperatur macht auf das Geschäft wenig Eindruck. Doch scheint immerhin für sofortige Lieferung manches an Futterartikeln angefordert zu sein. In Roggen war die Haltung ruhig. Die Kauflust vorsichtig. Auch die zu erzielenden Preise waren geringer als bei Weizen. Gerste hatte nur sehr stilles Geschäft. Für Hafer blieben die Abgeber unnachgiebig. In Mehl war das Geschäft sehr still, wen auch die Forderungen etwas erhöht waren. Am Frühmarkt lauteten die amtlichen Notierungen loko frei Wagen in R.-M. je 1000 Kg.: Hafer guter 220 bis 226, mittlerer 212—219. Gerste 267—280, Gerste mit Geruch 24—266, Futterweizen 240—250, Roggenkleie 158—162. Es wurden notiert: Weizen ,märkischer 252—258, März 276,50 bz. G. April —, Mai 285,50—286,75, Roggen, märkischer 250—254, März 262, April 272, Mai 279,50—279,75 bis 279,25, Gerste, Sommer- 255—268, Futter- 215—238, Hafer ,märkischer 187—193, Mai 211—210,50—211, Mais (loko Berlin) 222, Mai 198, Weizenmehl 34,75—36,75, Roggenmehl 34,50—36,75, Weizen- und Roggenkleie 35, Raps 390, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 21—22, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19,50—21, Wicken 18,50—20, Lupinen, blaue 12,25—13,75, gelbe 14,50—16, Serradella neue 14,25 bis 16,50, Rapskuchen 17,80—18,20, Leinkuchen 23,80—24, Trockenschnitzel 9,30 bis 9,50, Torfmelasse 8,80, Kartoffelflocken 19,80—20.

Magdeburg, 23. Februar. Weizen still, 12,40—12,50, Roggen stetig, 12,50—12,70, Sommergerste ruhig, 14,00—15,00, Hafer stetig, 20,70—20,80.

Mannheim, 23. Februar. Weizen, inländischer, 25,50—26, ausländischer 32—35, Roggen, inländischer 24,50—25, ausländischer 19,50—24, Braugerste 29,50—32,50, Futtergerste 23,50—24,50, Mais ohne Sack 22,25 bis 22,50, Weizenkleie 14,50, Weizenmehl 42—44, Roggenmehl 36—39, Weizenbrotmehl 35—38. Tendenz: ruhig.

Bremen, 23. Februar. Weizen, Barusso 78 Kg. 16,20, Rosafee 80 Kg. 16,40, Chile Weizen 15,90, Roggen, amerikanischer 2 14,80, La Plata 15,00, Gerste, Donau 10,70, russische 11,20, La Plata 10,80, amerikanische Malzgerste 11,00, Hafer, deutscher 11,30, La Plata 10,30, Kanada Western 3 11,90, Mais, La Plata 11,00, Donau Galfox 10,90, gelber russischer 10,90, Grahamerbsen 10,70.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 19 Hildesheim, den 26. Februar 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Verschiedene Anordnungen bei der Raumkühlung.

Die Kältemaschinen, die man in milchwirtschaftlichen Betrie-
n antrifft, sind durchweg von sehr guter Konstruktion, nament-
h seit man sich in den letzten Jahren entschlossen hat, auch bei
ältemaschinen den im Dampfmaschinenbau vorzüglich bewährten
abelrahmen in Anwendung zu bringen. Auch die betriebstechni-
he Anordnung, d. h. die Eingliederung in den milchwirtschaftlichen
etrieb läßt selten etwas zu wünschen übrig, was in der Haupt-
che darauf zurückzuführen ist, daß unsere größeren Molkerei-Ma-
inenfabriken auch den Bau von Kältemaschinen aufnahmen und
h hierbei auf jahrzehntelange Erfahrungen stützen konnten, die
f diese Weise der milchwirtschaftlichen Praxis zu Gute kamen.

Dagegen kann man sehr häufig feststellen, daß die Isolierung
tl. vorhandener Kühlräume sehr mangelhaft ist. Für die Kühl-
aschine bewilligt man schließlich den geforderten Preis, versucht
er dann umsomehr an der Isolierung zu sparen. Man vergißt
bei vollständig, daß man die Ausgaben für die Isolierung nur
nmal hat, während die durch mangelhafte Isolierung verloren
hende Kälte dauernd durch Mehraufwand von Maschinenarbeit
setzt werden muß und laufend höhere Betriebskosten verursacht.
an gebe sich nicht dem Gedanken hin, durch Abstriche an der Iso-
erung besonders vorteilhaft gehandelt zu haben.

Es genügt auch nicht, an die Wände möglichst starke Kork-
atten anzusetzen, sondern der ganze Raum muß gut isoliert wer-
n, und man achte auch besonders auf den Fußboden. Grund-
uchtigkeit ist stets ein großer Feind eines Kühlraumes. Wo ein
aum schwer abzukühlen ist, da richte man sein Augenmerk zunächst
f diesen Punkt, vorausgesetzt, daß die Isolierung sonst gut ist.
an vermeide auch besondere Kanäle für die Entwässerung des
ühlraumes. Bei kleinen Kühlräumen genügt es vollständig, wenn
r Fußboden mit Gefälle nach der Tür verlegt wird, damit das zum
einigen und Spülen benutzte Wasser durch die offene Kühlraum-
r abfließen kann. Es sollten auch keine geriffelten Fußboden-
atten Anwendung finden, da diese die Feuchtigkeit länger fest-
lten. Es genügt ein glattgeriebener Zementputz in allen Fällen.

Für einen Butterkühlraum ist eine möglichst gleichbleibende
mperatur sehr wichtig und hierauf hat man in erster Linie Rück-
t zu nehmen.

Von hauptsächlichstem Einflusse auf die Temperaturschwankun-
n im Raume sind, abgesehen von den in den Raum gebrachten
aren, die von außen durch die Umfassungsmauern eindringende
ärme und der Kältebedarf für die Lufterneuerung.

In milchwirtschaftlichen Betrieben ist die Kältemaschine meist
r wenige Stunden am Tage im Betriebe und man muß daher
t einer gewissen Temperaturschwankung im Kühlraume rechnen.
ist aber dafür zu sorgen, daß diese Schwankungen innerhalb zu-
ssiger Grenzen bleiben. Dies kann dadurch geschehen, daß man die Kältemaschine so groß wählt, daß sie während der Betriebszeit einen gewissen Überschuß an Kälte erzeugt, der in dieser Zeit im Kühlraume aufgespeichert wird. Das kann offenbar nur gelingen bei Anwendung von Salzwasserkühlung. Bei direkter Verdampfung sind besondere Vorkehrungen zu treffen, um eine möglichst gleichbleibende Temperatur zu erhalten.

Die Kälteanlage kennzeichnet sich dadurch, daß die von der Maschine erzeugte Kälte nicht direkt auf die zu kühlenden Stoffe, z. B. auf die Raumluft übertragen wird, sondern auf Salzwasser. Den Salzwasservorrat kann man leicht so groß wählen und genügend tief unter Null Grad abkühlen, daß man einen Kältevorrat für die betriebslose Zeit zur Verfügung hat. Die Aufspeicherung der Kälte erfolgt in verschiedener Weise. Es ist z. B. angängig, einen entsprechend großen Behälter im Raume aufzustellen, der dann natürlich nicht isoliert ist und daher Kälte in den Raum ausstrahlt. Diese Einrichtung wurde vielfach in früheren Jahren vom Bergedorfer Eisenwerk angewandt, man findet sie oft in den kleinen dänischen Molkereien, auch bei neueren Kälteanlagen, wo der Eiserzeuger direkt auf dem Fußboden im Kühlraume steht. Die Kälteanlage wird dadurch billig in der Anschaffung, da man die Isolierung und die Verkleidung des Eiserzeugers spart. Es liegt nichts im Wege mit einer solchen Anlage auch Kunsteis zu erzeugen. Der Bedarf an Eis ist ja bei Molkereibetrieben gering. Die wenigen Eiszellen, die im Eiserzeuger hängen, sind bald herausgezogen. Mit Rücksicht auf das Abtauen des Eiserzeugers stellt man ihn etwas tiefer, nur wenige Zentimeter genügen und sorgt für Abführung des Tauwassers. Gegen den Kühlraum wird eine Verkleidung vorgesehen, die die Kälteausstrahlung nicht behindert.

Es kommt zunächst darauf an, den Kältebedarf der Anlage, die erforderliche Leistung der Kältemaschine und die Abmessungen der Apparate zu bestimmen, was auf sehr verschiedene Weise möglich ist. Uns interessiert in der Hauptsache der Kältebedarf des Raumes. Überschläglich kann man für die Kühlung von 1 cbm Raum einen Kältebedarf von 600 WE. in 24 Stunden annehmen. Ist der Raum 4 m lang, 3 m breit und 2,2 m hoch, so ist sein Kubikinhalt 4 × 3 × 2,2 = 26,4 cbm. Der Gesamtkältebedarf ist demnach je Tag 26,4 × 600 = rund 16 000 WE. Kann die Kältemaschine täglich vier Stunden im Betriebe sein, so muß die stündliche Leistung 16 000 : 4 = 4000 WE. betragen, bei dreistündigem Betrieb 16 000 : 3 = 5350 WE.

Um die erforderliche Kühlfläche für den Raum festzustellen, sind wieder eine ganze Anzahl Berechnungsweisen möglich. Wir wollen aber eine sehr einfache Berechnungsweise wählen, die genügend genaue Werte für die Praxis liefert. Man berechnet zunächst den stündlichen Kältebedarf des Raumes, der sich aus dem täglichen Kältebedarf durch Teilung mit der Stundenzahl ergibt. In unserem Falle also 16 000 : 24 = rund 665 WE. Nehmen wir nun an, daß ein eiserner Behälter als Kältequelle und Speicher im Raume aufgestellt werden soll. Die Abkühlung des Raumes erfolgt offenbar durch die Kälteausstrahlung des Behälters und diese Ausstrahlung wird umso kräftiger sein, je größer der Temperaturunterschied zwischen der Raumluft und der Oberfläche des Behälters ist. Je 1 Gr. C. Temperaturunterschied rechnet man stündlich mit Rücksicht auf die starke Bereifung des Eiserzeugers 12 WE., je qm Kühlfläche. Beträgt also die Temperatur der Raumluft + 3 Grad, die Temperatur in der Sole — 5 Grad Cels., so errechnet sich die Kühlfläche des Behälters zu

$$\frac{665}{(3+5)\,.\,12} = \frac{665}{8 \times 12} = \frac{665}{96} = \text{rd. 7 qm.}$$

Ein derartiger Behälter enthält etwa 1200 Liter Salzwasser. Hat das Salzwasser einen Salzgehalt von 20 v. H., so ist sein spez. Gewicht 1,15 und seine spez. Wärme 0,83; der sog. Wärmewert von 1 Liter Salzwasser ist also 0,83 × 1 × 1,15 = rund 0,95 WE. und in 1200 Liter sind 0,95 × 1200 = 1140 WE. enthalten. Dazu käme noch der Wärmewert des eisernen Behälters. Das Eisen hat eine spez. Wärme von 0,14 und der Behälter wiegt rund 800 Kg. Danach beträgt der Wärmewert des eisernen Behälters 0,14 × 800 = 112 und der Gesamtwärmewert 1140 + 112 = rund 1250 WE. Es kommt nun darauf an, wie hoch sich das Salzwasser anwärmt.

Steigt dessen Temperatur von — 5 auf — 2 Grad, also um 3 Grad, so sind an die Raumluft 3 × 1250 = rund 3750 WE. abgegeben. Die betriebslose Zeit beträgt 20 Stunden, der Kältebedarf je Stunde 665 WE. Es wird sich also der Raum um $\frac{665}{3750} \times 20 =$ rund 3,5, also auf 3 + 3,5 = 6,5 Gr. Cels. erwärmt haben. Dieses Ergebnis ist außerordentlich günstig und entspricht allen Anforderungen bei der Kaltlagerung von empfindlichen Nahrungsmitteln, z. B. Eiern. Will man eine noch geringere Temperaturschwankung, so kann man die Wirkung der Kältespeicherung im Salzwasser noch dadurch unterstützen, daß man Körper im Raume unterbringt, die ebenfalls Kälteaufspeicherung gestatten. Ein viel angewandtes Mittel ist die Vormauerung. Man mauert eine Schicht Ziegelsteine vor die Raumisolierung. Die Ziegelsteinschicht muß selbstverständlich sauber mit Zement verputzt oder mit Kacheln abgedeckt werden. In dem Raume von den angenommenen Abmessungen könnte die Vormauerung vielleicht 5 cbm Mauerwerk betragen und 1 cbm Mauerwerk wiegt rund 1600 Kg., so daß das Gesamtgewicht 5 × 1600 = 8000 Kg. beträgt. Die spezifische Wärme des Ziegelmauerwerkes ist größer als die des Eisens, sie beträgt etwa 0,23 WE. Der Wärmewert der Vormauerung beträgt also 0,23 × 3 × 8000 = rund 5500 WE., wenn wir einen Temperaturunterschied von 3 Gr. annehmen. Nun nimmt allerdings die Vormauerung die Temperaturschwankungen nicht so schnell auf und wollen wir nur 30 v. H. dieses Wertes rechnen. Die für den Kühlraum verwertbare Kältespeicherung der Vormauerung würde also betragen $\frac{5500 \times 30}{10} =$ 1650 WE. Der gesamte Kältevorrat im Raum beträgt also 3750 + 1650 = 5400 WE. Nach einer betriebslosen Zeit hätte also der Raum eine Temperatur von

$$\frac{665}{5400} \times 20 + 3 = 5{,}5^{\circ}\ \text{C.}$$

Zur Aufbewahrung von Butter und anderen Erzeugnissen der Milchwirtschaft ist ohne Bedenken eine etwas größere Temperaturschwankung zulässig, wenn es vermieden wird, daß die Temperatur länger unter Null sinkt. Die Butter darf nicht zu lange dem Gefrierpunkte ausgesetzt sein, da sie an der Oberfläche dann leicht eine kristallische Struktur zeigt. Man kann also sehr wohl mit einem geringeren Kältevorrate im Raume auskommen. Man stellt den Eiserzeuger außerhalb des Kühlraumes auf und bringt in diesem Kältespeicherrohre an. Nehmen wir den gleichen Raum und die gleiche Kühlfläche wie im ersten Falle an. Ein laufendes Meter Kältespeicherrohre hat bei einem Durchmesser von 0,2 Meter eine Kühlfläche von 0,628 qm. Es sind also, da die Kühlfläche 7 qm betragen muß, 7 : 0,628 = rund 11 Meter Rohr in dem Raume unterzubringen. Ein laufendes Meter Rohr enthält 31,4 Liter Salzwasser. Es werden also im ganzen Rohrsystem 11 × 31,4 = rund 350 Liter Sole aufgespeichert. Man kann die Anwärmung der Sole in diesem Falle etwas höher annehmen, und zwar eine Endtemperatur von vielleicht + 1 Grad. Hat also die Sole in den Kältespeicherrohren bei Abstellung der Maschine eine Temperatur von — 5 Grad, so beträgt die Temperaturzunahme bei einer Erwärmung auf + 1 Grad = 6 Grad und das Salzwasser hatte in der betriebslosen Zeit

0,83 × 1,15 × 6 × 350 = rund 2000 WE. abgegeben.

Dazu kommt noch der Wärmewert der eisernen Rohre, deren Gewicht einschließlich Ausrüstung rund 200 Kg. betragen möge. Dieser Wert beträgt also . . . . 0,14 × 6 × 200 = rund 170 WE.

Der gesamte Wärmewert ist also 2000 + 170 = 2170. Die Temperatur des Kühlraumes wäre in der betriebslosen Zeit um $\frac{665}{2170} \times 20 = 6{,}1^{\circ}$, also von + 3 auf + 9,1° gestiegen.

Kommt auch in diesem Falle noch die Wirkung der Vormauerung mit 1650 WE. hinzu, so würde die Endtemperatur im Kühlraume $\frac{665}{2170 + 1650} \times 20 + 3 =$ rund 6,5° C. betragen.

Auch diese Zahlen erscheinen ebenfalls noch günstig. Sie werden nur erreicht bei tadelloser Isolierung und vernünftiger Benutzung des Raumes. Durch häufiges Öffnen der Tür und mangelhafte Ausführung der Isolierung werden die Raumtemperaturen wohl höher sein. Voraussetzung ist auch, daß die ganze Kälteanlage im Beharrungszustande schon eine gewisse Zeit im Betriebe ist.

Über die Anordnung der Kältespeicherrohre gibt die Figur 1 ein anschauliches Bild. Es zeigt die Berohrung eines Kühlraumes, wie sie vom Bergedorfer Eisenwerk ausgeführt wird und die si[ch] ganz vorzüglich bewährt hat.



Abb. 1. Kältespeicherrohre.

Wesentlich andere Verhältnisse ergeben sich, wenn der Rau[m] durch direkte Verdampfung gekühlt wird. Wir können auch hi[er] davon absehen, daß im Raume Kühlgut liegt, das schon eine tiefe Temperatur angenommen hat und daher mit als Kältespeich[er] wirkt. Bei der direkten Verdampfung wird in den Rohren kei[ne] Kälte aufgespeichert, es kommt hierfür nur die Vormauerung [in] Betracht. Legen wir die gleiche Masse Mauerwerk zugrunde, so e[r]gibt sich eine Temperatursteigerung von $\frac{665}{1650} \times 20 + 3 = 11$ [...] Diese Temperatur ist entschieden zu hoch. Man darf die Betrieb[s]pause nicht zu lang machen und muß die Kältemaschine zweim[al] täglich laufen lassen, was sich gut ermöglichen läßt, wenn man d[en] Kompressor durch einen Elektromotor antreibt. Verkürzt man d[ie] Betriebspause auf 9 Stunden, so wird die Endtemperatur

$$\frac{665}{1650} \times 9 + 3 = 6{,}6^{\circ}\ \text{C.}$$

betragen. Das ist ohne weiteres zulässig.

Die Berohrung eines Kühlraumes für direkte Verdampfun[g], wie sie von der bereits genannten Firma ausgeführt wird, zei[gt] Bild 2.

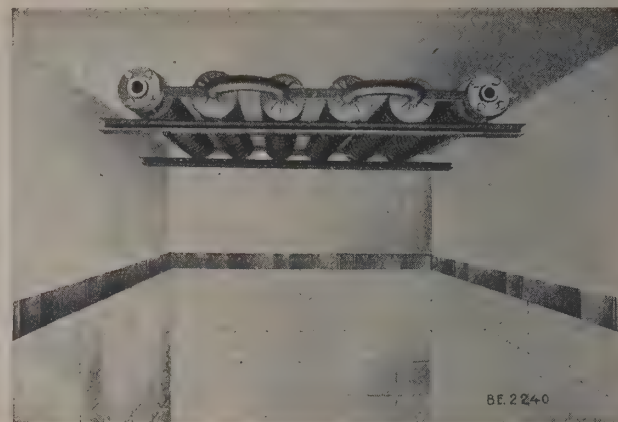


Abb. 2. Rippenrohre für direkte Verdampfung.

Auch die Raumkühlung durch verdecktes Rohrsystem hat sich vo[r]züglich bewährt. Eine beispielsweise Anordnung zeigt das Bild [3]. Hier ist das Kühlrohrsystem, das natürlich auch aus Kältespeiche[r]rohren bestehen kann, durch eine Wand verkleidet. Ein oder me[h]rere Ventilatoren sind in die Wand eingebaut. Sie dienen zur U[m]wälzung der Raumluft. Die Ventilatoren werden durch ein[en] außerhalb des Kühlraumes stehenden kleinen Elektromotor an[ge]trieben in der Weise, daß Motor und Ventilator durch eine geme[in]schaftliche Welle verbunden (gekuppelt) sind.

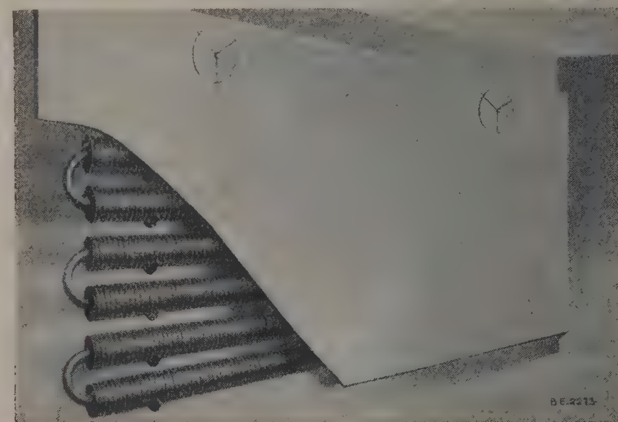


Abb. 3. Kühlraum mit verdecktem Rohrsystem.

Die Abbildungen 4 und 5 zeigen diese Anordnung bei ein[er] Astra-Kälteanlage in recht anschaulicher Weise. Es sind mehr[...]

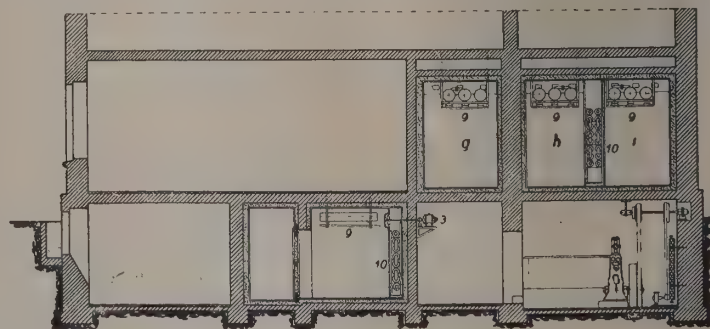


Abb. 4. Schnitt durch eine Astra-Kühlanlage.

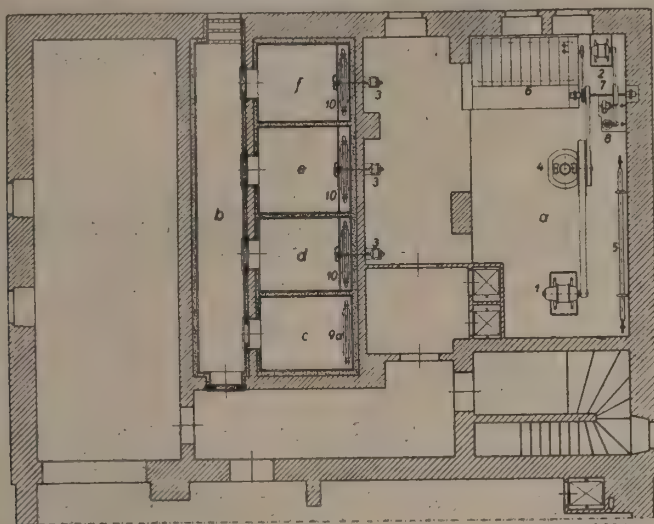


Abb. 5. Grundriß durch eine Astra-Kühlanlage.

Kühlräume vorhanden, die durch einen gemeinschaftlichen Gang zugänglich sind. Die für den Antrieb der Ventilatoren dienenden Elektromotoren sind im Raume aufgestellt, wo die Kältemaschine mit ihren Nebenaparaten steht. Die Anordnung hat sich in der Praxis sehr gut bewährt. Alb. Fischer.

Zur Frage der Dauerpasteurisierung, unter besonderer Berücksichtigung der Abtötung von Tuberkelbazillen in Milch.

Von Tierarzt Dr. Seelemann,

(Wissenschaftlicher Hilfsarbeiter am Bakteriologischen Institut der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft, Kiel.)

In der letzten Zeit sind in einigen Milchwirtschaftlichen bezw. Molkerei-Zeitungen von verschiedenen Fachleuten eine Reihe von Abhandlungen erschienen, die sich mit der obigen Frage beschäftigten. Alle diese Ausführungen laufen darauf hinaus, in den in Frage kommenden Molkereibetrieben die sogen. schonende Dauererhitzung einzuführen. Als ausreichende Erhitzung wird angegeben und empfohlen, die Milch 20 bis 30 Minuten lang auf 60, 61, 62, 63 oder höchstens 65 Gr. C. zu erhitzen. Die betr. Autoren stützen sich dabei namentlich auf Ergebnisse ausländischer Forscher, die bereits vor mehr oder weniger langer Zeit Versuche über die Abtötung von Tuberkelbazillen ausgeführt haben. Erst kürzlich wird in einigen Abhandlungen über „Neuzeitliche Milchversorgung" wieder auf Versuche hingewiesen, die die beiden Schweden Barthel und Stenström im Jahre 1918 unter Berücksichtigung praktischer Verhältnisse in dieser Richtung hin angestellt haben. Bekanntlich halten diese Forscher auf Grund ihrer Untersuchungsergebnisse eine Dauerpasteurisierung auf 60—64 Gr. C. während 20—30 Minuten für ausreichend in einem Apparat, wie er für ihre Versuchsanstellung in der Meierei der „Stockholmer Milchzentrale" montiert war. Der Apparat stellte eine offene Wanne aus verzinntem Kupfer dar mit doppelten Wänden, zwischen die der Dampf für das Erwärmen hineingeleitet wurde. Er war mit einem Rührwerk versehen, das sich pendelartig bewegte. Eine Schaumbildung trat dabei nicht auf.

Ohne die Ergebnisse von Barthel und Stenström im geringsten anzweifeln zu wollen, möchte ich doch — um Ueberstürzungen zu verhindern — auf einige beachtenswerte Punkte hinweisen. Nach meiner Ueberzeugung und auch nach Ansicht verschiedener anderer Wissenschaftler ist die Frage der Abtötung der Tuberkelbazillen vorläufig noch nicht als entschieden zu betrachten. Wohl bin ich überzeugt, daß bei den Versuchen in Schweden den praktischen Verhältnissen im großen und ganzen Rechnung getragen worden ist. Um aber eine Frage von derartiger Wichtigkeit, wie es die Dauerpasteurisierung ohne Zweifel ist, mit Sicherheit entscheiden zu können, ist es unbedingt erforderlich, zunächst auch noch einmal einwandfreie Versuche von deutscher Seite abzuwarten. Es geht einfach nicht, daß die Abtötung von Tuberkelbazillen (20—30 Minuten bei 60 bis 65 Gr. C.) so ohne weiteres verkündet und draußen breit getragen wird, bevor nicht von mehereren Untersuchungsstellen gleichartige Ergebnisse erzielt worden sind und die Berichte von Barthel und Stenström restlos bestätigt werden. Ich möchte darauf hinweisen, daß die schwedischen Versuche vom Jahre 1918 nur mit 2 eutertuberkulösen Kühen — d. h. also mit nur 2 verschiedenen Tuberkelbazillenstämmen — ausgeführt worden sind. Es ist unbedingt erforderlich, daß mit einer weit größeren Anzahl verschiedener Stämme Abtötungs- bezw. Pasteurisierungsversuche vorgenommen werden, da sich die einzelnen Tuberkelbazillenstämme in ihrer Virulenz (d. h. in ihrem Vermögen, tuberkulöse Veränderungen hervorzurufen) durchaus verschieden verhalten, wie das auch von allen anderen Krankheitskeimen bekannt ist. Das ist durchaus keine Neuigkeit. Außerdem sei bemerkt, daß die schwedischen Forscher in ihrer Arbeit besonders erwähnen, daß die verwendete tuberkelbazillenhaltige Milch, die sie für ihre Versuche mit einer bestimmten Milchmenge verdünnten, ohne sichtbare Veränderungen, insbesondere frei von Flocken war. Nach meiner Ueberlegung wäre es aber gerade zweckmäßig, auch derartige flockige Milch für die Versuchsanstellung zu verwenden, da ja bekanntlich die Tuberkelbazillen in den Flocken ebenso wie im Schaum aus erklärlichen Gründen weniger von der Hitze erfaßt werden. Wieviele Rinder mögen wohl flockige und gleichzeitig tuberkelbazillenhaltige Milch ausscheiden, ohne daß es immer frühzeitig vom Melker bemerkt wird! Wir müssen also auch in dieser Beziehung unter den ungünstigsten Verhältnissen arbeiten.

Meine kurzen Ausführungen sollen, wie gesagt, zum Abwarten mahnen, damit nicht jetzt schon viele Molkereien ihre Erhitzungsanlagen in der vielfach empfohlenen Weise aufbauen, um dann in einiger Zeit womöglich wieder Abänderungen im Betrieb treffen zu müssen. Es ist durchaus zweckmäßig, die Versuchsergebnisse, die in verschiedenen Instituten z. Zt. in Deutschland im Gange sind, abzuwarten. U. a. ist auch Schreiber dieser Zeilen in der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel damit beschäftigt, an Hand umfangreicher Versuche zu einer Klärung in der oben erwähnten Frage beizutragen. Es dürften allerdings in Anbetracht der zahlreichen anzustellenden Untersuchungen noch einige Monate vergehen, bis endgültige Ergebnisse vorliegen.

(Anmerkung der Schriftleitung. Wir begrüßen es als einen bedeutenden Fortschritt, daß der Verfasser vorstehender Zeilen in der Kieler Forschungsanstalt für Milchwirtschaft damit beschäftigt ist, Versuche zur Klärung der viel umstrittenen Frage nach der Abtötung der Tuberkelbazillen unter 70 Gr. C. zu machen. Wenn jedoch gesagt wurde: „Meine kurzen Ausführungen sollen zum Abwarten mahnen, damit nicht jetzt schon viele Molkereien ihre Erhitzungs-Anlagen in der vielfach empfohlenen Weise aufbauen, um dann in einiger Zeit womöglich wieder Abänderungen im Betriebe treffen zu müssen", so können diese Aeußerungen unsererseits nicht unwidersprochen bleiben, weil die Mahnung von einer amtlichen Stelle ausgeht, die u. E. nur dazu berufen ist, die Frage der wirksamen Vernichtung der Tuberkelbazillen objektiv experimentell zu fördern, nicht jedoch auf Grund subjektiver Meinungen über die Dauerpasteurisierung abzuurteilen, zumal **wohl noch keinerlei Untersuchungsergebnisse vorliegen dürften, die den Grundlagen widersprechen könnten, auf denen die wiederholten Anträge des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes aufgebaut sind, welche die gesetzliche Gleichstellung der Dauererhitzung bei 63 Gr. mit der Momentpasteurisierung anstreben.** Bis auf weiteres glaubt die Schriftleitung sich mit vollem Recht auf die ausgezeichneten Versuche von Barthel und Stenström in Stockholm berufen zu dürfen, die das Resultat hatten, daß eine Erhitzung von Milch auf mindestens 60 Gr. C., bei der jedes Milchteilchen diese Temperatur 30 Minuten lang hatte, völlig ausreicht, um die Tuberkelbazillen sicher unschädlich zu machen. Wir stützen unsere Ansicht auf diese Resultate um so mehr, weil **diese aus den Jahren 1914/15 stammenden Versuche** bereits in unserer Hildesheimer Molkerei-Zeitung 1915 auszugsweise, sodann in der allen Wissenschaftlern zugänglichen Zeitschrift für Gärungsphysiologie Bd. 6 1918 vollständig veröffentlicht wurden und soweit es die halbstündige Erhitzung auf 60 Gr. betrifft, **unseres Wissens von seiten der Wissenschaft keine experimentelle Widerlegung erfahren haben.** Wir müssen aber den Darlegungen des Schreibers auch ferner deswegen widersprechen, weil sie den Anschein erwecken könnten, als sei die Dauererhitzung auf 60 Gr C. nicht zulässig. Wir stellen demgegenüber fest, daß in seuchenfreien Zeiten jede Molkerei ihre menschliche Konsummilch derart erhitzen oder auch nicht erhitzen kann, wie sie es vom Standpunkt der Erhöhung der Haltbarkeit und mit Rücksicht auf den Geldbeutel für tunlich hält. **Also bleibt es jeder Molkerei auch unbenommen, ihre Trinkmilch der halbstündigen Dauererhitzung auf 60 Gr. C. zu unterziehen.** Die Vorteile dieser Dauererhitzung sind so groß, daß wir darüber hier kein Wort mehr zu sagen brauchen. Es wird daher auch keine Molkerei mit Frischmilchversand ihre Dauererhitzungsanlage entbehren wollen. **Wir können daher jeder Molkerei nur dringend raten, ihre Trinkmilch und Versandmilch der Dauererhitzung auf mindestens 60 Gr. C. zu unterziehen** und sich, sofern sie irgendwie dazu in der Lage ist, ein komplette Dauererhitzungsanlage anzuschaffen; jedoch möge nur ein solches System gewählt werden, welches eine automatische Betätigung und ausreichende Kontrollvorrichtungen besitzt, sowie das Aufkommen von Milchschaum vermeidet, also kurz gesagt, eine Anlage, welche die sichere Gewähr bietet, daß jedes Milchteilchen mindestens 30 Minuten der Mindesttemperatur von 60 Gr C. ausgesetzt war. Solange die halbstündige Heißhaltung auf 60 Gr. C. vom Viehseuchengesetze noch nicht als wirksame Erhitzung angesehen wird, ist es natürlich nicht statthaft, eine derartig behandelte Milch als „krankheitskeimfrei" zu bezeichnen. Darauf kommt es aber auch den meisten Molkereien wohl nicht an, sondern sie erstreben in seuchefreien Zeiten beim Frischmilchversand in erster Linie eine Erhöhung der Haltbarkeit der Milch. Tritt Maul- und Klauenseuche, sowie eine Typhusepidemie auf, so kann die betreffende Molkerei ohne weiteres die gesetzlich zulässige halbstündige Dauererhitzung auf 70 Gr. C. anwenden, d. h. die gesamte Apparatur bei dieser Temperatur laufen lassen, sofern sie vom zuständigen Regierungspräsidenten vorher dazu ermächtigt ist. Wir stimmen der Aufforderung des Herrn Dr. Seelemann zu, daß die Pasteurisierungsversuche unbedingt mit einer größeren Zahl von Rindertuberkelbazillenstämmen, also mit der Milch möglichst vieler eutertuberkulöser Kühe ausgeführt werden müssen. **Es wäre daher dringend zu wünschen, daß derartige Abtötungsversuche unter praktischen, einwandfreien Verhältnissen in den verschiedensten Molkereien ausgeführt würden,** und zwar in solchen Orten, wo durch Tierseuchen-Institute oder Hygienische Institute Gelegenheit zu Meerschweinchen-Impfungen gegeben ist. **Solche Untersuchungen könnten bei der ungeheuren Bedeutung der Dauerpasteurisierung der deutschen Milchwirtschaft nur förderlich sein** Bis jedoch die Frage restlos geklärt ist, hätten wir es für zweckmäßiger gehalten, wenn der Einsender vorstehender Arbeit seine Mahnungen so lange zurückgestellt hätte, bis ihn der Ausfall seiner beabsichtigten Versuche wenigstens in einer Hinsicht dazu berechtigt hätte. Welches Ergebnis die Untersuchungen auch haben mögen, das eine wissen wir, **die Sache ist im Fluß und wir hoffen bestimmt, daß wir daraufhin eine allgemeine Anerkennung der Dauererhitzung bei 70 Gr oder bei einer aus den Versuchen sich ergebenden entsprechend niedrigeren Temperatur oder vielleicht auch nur eine Verkürzung der Zeitdauer, jedenfalls aber eine gewisse Milderung der bestehenden Erhitzungsvorschriften erwarten dürfen.)**

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlingsprüfung in Oldenburg. Die oldenburgische Landwirtschaftskammer hält am 31. März in der Molkerei Grüppenbühren ihre Frühjahrsprüfung für Molkereilehrlinge ab. Anmeldungen zur Prüfung von solchen Lehrlingen, welche im Frühjahr ds. Js. ihre dreijährige Lehrzeit in einem von der Landwirtschaftskammer als Lehrmolkerei anerkannten Betriebe beendet haben, sind bis zum 1. März an die Geschäftsstelle der Landwirtschaftskammer einzureichen. Der Anmeldung sind folgende Nachweise beizufügen:

1. das letzte Schulzeugnis;
2. ein vom Lehrling selbstgeschriebener Lebenslauf;

3. ein vom Lehrherrn auszustellendes Führungszeugnis.

Außerdem ist gleichzeitig die Prüfungsgebühr von 15,— Mark an die Kasse der Landwirtschaftskammer einzureichen.

Lehrmolkereien. Auf Vorschlag ihres Ausschusses für Molkereiwesen hat die Landwirtschaftskammer gemäß ihren Bestimmungen über die Ausbildung von Molkereilehrlingen die Molkereibetriebe Lohne und Kirchhatten als Lehrmolkereien anerkant. Hiermit haben sich im Landesteil Oldenburg 39 Betriebe die Anerkennung als Lehrmolkerei erworben.

Fortbildungskursus in Hannover. Der für den 3. und 4. März in Aussicht genommene Fortbildungskursus für Molkereifachleute findet bestimmt statt und zwar im Verwaltungsgebäude der Landwirtschaftskammer, Leopoldstraße 12/13. Vorträge werden die Herren Professoren der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel halten. Vorgesehen sind:

1. Berechnungsweisen der Butterausbeute, oder Erfahrungen aus dem Gebiete des Nachweises von Milchfälschungen. Prof. Dr. Burr.
2. Notwendigkeit der sauberen Milchgewinnung auf dem Lande, oder technisch wichtige Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Professor Dr. Henneberg.
3. Wie die Butter sich bildet und was man daraus lernen kann, oder die Regelung des Wassergehaltes der Butter. Prof. Dr. Rahn.
4. Fütterungsfragen. Prof. Dr. Bünger.
5. Versorgung der Großstädte mit Milch und Milcherzeugnissen. Prof. Dr. Westphal.
6. Kältemaschinen. Prof. Dr. Lichtenberger.

Die Vorträge finden statt: vormittags 9—12 Uhr und nachmittags 3—5 Uhr. Etwaige Aenderungen bleiben vorbehalten.

J. A.: Groß.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Hauptversammlung am 18. Februar 1925 in Berlin, Central-Hotel. Nach einer Begrüßung der erschienenen Mitglieder und insbesondere der Gäste durch den Vorsitzenden des Vorstandes, Herrn Dittmann, Meseritz, in welcher er einleitend einen Überblick über die schwere wirtschaftliche Lage unseres Gewerbes gab, wurden der Kassenbericht und der Tätigkeitsbericht erstattet. Zu Kassenrevisoren wurden die Herren Eisenhuth und Gallenbeck gewählt; dieselben sollen über das Ergebnis an den Vorsitzenden des Verwaltungsausschusses berichten, welcher seinerseits, wenn sich Beanstandungen nicht ergeben, dem Vorstand Entlastung erteilt, andernfalls ist in der nächsten Hauptversammlung zu berichten. Der Tätigkeitsbericht löste eine außerordentliche rege Erörterung aus, welche sich im wesentlichen auf die Fragen der Kreditnot, des Lebensmittelgesetzes bezw. der Nahrungsmittelkontrolle, die Einführung von Zöllen auf Milch und milchwirtschaftliche Erzeugnisse und auf die Preisbewegung für Milch und Milcherzeugnisse im Inlande bezog.

Für den Vorstand war Ergänzungswahl vorzunehmen, da Herr Evers, Mölln, sein Amt niedergelegt hat. An seine Stelle wurde Herr Eitel, Schwartau, einstimmig durch Zuruf gewählt. Herrn Evers-Mölln soll der Dank der Versammlung für seine Wirksamkeit im Interesse unseres Verbandes und das Bedauern über seine Amtsniederlegung ausgesprochen werden. Der Vorsitzende des Vorstandes, Herr Dittmann-Meseritz, sah sich genötigt, an seinem Entschluß, aus Gesundheitsrücksichten sein Amt niederzulegen, trotz lebhaften Widerspruchs der Versammlung und trotz einstimmiger Wiederwahl festzuhalten, da seine Gesundheit es unbedingt erfordert. An seine Stelle wählte die Hauptversammlung einstimmig und durch Zuruf den bisherigen Vorsitzenden des Verwaltungsausschusses, Herrn Studi, Elbing. Herr Dittmann wurde auf Antrag des Herrn Riedel, in Anerkennung seiner großen Verdienste um unseren Verband, in der außerordentlich schwierigen Zeit der vergangenen Jahre, einstimmig zum Ehrenvorsitzenden ernannt.

Zur Frage der Beschaffung von Krediten für Käsereien, auch Schweinemästereien und Molkereien, wurde beschlossen, die Frage durch eine Kommission, bestehend aus dem Vorstand und einigen weiteren von diesem zugezogenen Mitgliedern, beschleunigt zu bearbeiten. Die verschiedenen Wege und eventuellen Möglichkeiten der Kreditbeschaffung wurden eingehend durchgesprochen und insbesondere betont, daß die neue Bankgesetzgebung es der Reichsbank unmöglich macht, Betriebskredite, wie sie im vorigen Jahre zum Teil bewilligt wurden, zu gewähren. Ein möglicher Weg wäre die Gründung einer bezw. mehrerer Kreditgenossenschaften und Anschluß derselben an die Preußische Zentralgenossenschaftskasse bezw. die Genossenschaftskassen in Ländern und Provinzen. Es wurde verschiedentlich betont, daß sich die Mitglieder darüber klar sein müssen, daß die Kreditbeschaffung immerhin mit erheblichen Schwierigkeiten verbunden ist und daß Kredite überhaupt nur dann möglich sind, wenn entsprechende Sicherheiten vorliegen. Dasselbe gilt natürlich auch bei etwaigen anderen Kreditmöglichkeiten (Inanspruchnahme von Privatbanken, Auslandsangebot und dergl.). Über das Ergebnis unserer Bemühungen wird, sobald als angängig berichtet werden.

Bezüglich der Organisationsfragen war die Versammlung, wie auch früher stets, der Ansicht, daß an der Organisation der Milchwirtschaft, soweit unser Verband in Frage kommt, nichts geändert werden soll, daß dagegen alles getan werden muß, um unseren Verband noch weiter auszubauen, zu stärken und das Verständnis für unsere Sache zu wecken. Die Zusammenarbeit mit anderen molkereifachlichen und den landwirtschaftlichen Organisationen soll nach Möglichkeit gefördert werden.

Ein ausführlicherer Bericht soll in den „Mitteilungen" des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter erscheinen.

Dr. Scherer.

Rundschau

Milch-, Butter- und Käseschau der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin am 16. und 17. Februar in Berlin. Die Veranstaltung erfreute sich eines außerordentlich lebhaften Besuches. In der auf die Besichtigung der ausgestellten Proben und Ehrenpreise folgenden Versammlung wurden die zahlreich Erschienenen, die der Saal nicht zu fassen vermochte, vom Direktor der Landwirtschaftskammer, Herrn

Dr. Mendelson begrüßt. Herr Dr. Mendelson wies auf die Bedeutung der Veranstaltung hin und sprach den Preisrichtern für ihre Mühewaltung und den Stiftern der Ehrenpreise den Dank der Landwirtschaftskammer aus. Ganz besonders begrüßte er Herrn Prof. Dr. Weigmann, Kiel als den Nestor der deutschen Milchwirtschaft. Den Bericht über das Ergebnis der Schau erstattete der stellvertretende Direktor des Milchwirtschaftlichen Instituts Oranienburg, Herr Staege, und im Anschluß hieran wurden die verliehenen Preise und Ehrenurkunden durch den Direktor, Herrn Dipl.-Ing. Kruspe, überreicht.

Die Schau war beschickt worden von 66 Ausstellern mit 21 Milchproben, 50 Butterproben und 65 Käseproben.

Die Butterproben mußten 10 Tage vor dem Prüfungstage abgesandt sein. Das Preisrichten erfolgte nach den von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft aufgestellten Richtlinien. Als Preisrichter fungierten folgende Herren:

Für Milch: Dr. Friedel-Berlin, Direktor Kruspe-Oranienburg, und Dr. Pfizenmaier-Oranienburg.

Für Butter: Wilhelm Braun-Berlin, Kleinfeldt-Berlin, Kossel-Premslin, Lenkersdorf-Berlin, Direktor Mallow-Prenslau, Wilhelm Pleß-Berlin, Rupp-Berlin, Max Schultze-Berlin, Direktor Töpfer-Treuenbrietzen und als Obmann Direktor Kruspe-Oranienburg.

Für Käse: Buhlmann-Berlin, Dambeck-Havelberg, Direktor Fellmann-Strasburg, Giesemann-Berlin, Groh-Berlin, Direktor Hofmann-Berlin, Direktor Rauch-Soldin, Leo Thiede-Berlin, Direktor Voß-Schwiebus und als Obmann Landesökonomierat Dr. Teichert-Wangen i. Allgäu.

Zur Prämierung der Proben waren von der Landwirtschaftskammer 3 bronzene Medaillen und von verschiedenen Verbänden und Firmen eine größere Anzahl wertvoller Ehrenpreise gestiftet worden.

Die ausgestellten Milchproben wurden folgenden Prüfungen unterzogen: Aussehen, Geruch, Geschmack, Dichte, Fettgehalt, Säuregrad, Alkoholprobe, Kochprobe, Milchgärprobe, Labgärprobe, Reduktaseprobe und Storchsche Reaktion.

Es konnten folgende Preise zuerkannt werden: 3 erste Preise = 14,2 Prozent, 4 zweite Preise = 19,0 Prozent und 3 Anerkennungen = 14,2 Prozent. Die bronzene Kammermedaille und einen Ehrenpreis erhielt Herr Gutsbesitzer Brettschneider-Annahof, einen weiteren Ehrenpreis erhielt die Zentralmolkerei Flatow.

Den 50 eingesandten Butterproben wurden folgende Prädikate zuerkannt: hochfein 15 Proben = 30 Proz., fein 18 Proben = 36 Prozent, gut 12 Proben = 24 Proz., als fehlerhaft wurden 5 Proben = 10 Proz. bezeichnet.

Von diesen Proben waren 47 aus pasteurisierter Vollmilch, bezw. pasteurisiertem Rahm hergestellt. Von den 3 aus nichtpasteurisiertem Rahm hergestellten Butterproben wurden 2 als fehlerhaft und 1 noch als gut bezeichnet. Hierdurch dürfte aufs Neue bewiesen sein, daß ein Nichtpasteurisieren für die Qualität und Haltbarkeit der Butter von Nachteil ist. Zum Ansäuern des Rahms waren Reinkulturen angewandt bei 19 Proben; hiervon wurden 7 Proben als hochfein, 5 als fein, 6 als gut und 1 als fehlerhaft bezeichnet. Da außer der Verwendung von Reinkulturen noch eine ganze Reihe anderer Faktoren bei der Qualität und Haltbarkeit der Butter von Bedeutung sind, so lassen sich aus dem Prüfungsergebnis bestimmte Rückschlüsse über den Wert der Verwendung von Reinkulturen nicht ohne weiteres ziehen.

Außer den eingesandten 50 Butterproben wurden zum Vergleich noch 7 Proben ausländischer Butter herangezogen. Von der ausländischen Butter erhielt das Prädikat „hochfein" nur die dänische Butter, während lettische und schwedische Butter als „fein", australische und neuseeländer Butter als „gut" bewertet wurden. Eine Probe finnischer Butter mußte als fehlerhaft bezeichnet werden. Wenn man die Bewertung der wenigen Proben Auslandsbutter auch nicht verallgemeinern darf, so hat die Schau doch ergeben, daß auch unsere märkische Butter bester dänischer Butter als gleichwertig an die Seite gestellt werden kann.

Die bronzene Kammermedaille und einen Ehrenpreis für Butter erhielt die Molkerei Lehnin, weitere Ehrenpreise wurden zuerkannnt der Beelitzer Molkerei-Genossenschaft, der Molkerei Frehne, der Molkereigenossenschaft Petkus, dem Molkerei-Verein Trebenow, der von Böttingerschen Gutsmolkerei, Atensdorf, der Molkerei-Genossenschaft Dahme und der Molkerei-Genossenschaft Pasewalk.

Von den eingesandten 65 Käseproben wurden 8 vom Preisgericht zurückgestellt, da sie den Prüfungsbedingungen nicht entsprachen.

Es wurden folgende Prädikate zuerkannt: hochfein 11 Proben = 17,74 Prozent, fein 22 Proben = 35.48 Prozent, gut 16 Proben = 25,81 Prozent, fehlerhaft 13 Proben = 20,97 Prozent.

Besonders bemängelt wurden bei einzelnen Käsen, besonders beim Camembert-Käse, zu weiche Ausarbeitung und zu reichliche Salzgaben.

Zum Vergleich waren noch herangezogen 9 Proben echter Allgäuer Käse nach Limburger Art. Von diesen erzielten 4 das Prädikat hochfein, 2 das Prädikat fein und 3 wurden als gut bezeichnet. Bei dem Vergleich ergab sich, daß auch hier einzelne märkische Käse an Qualität echtem Allgäuer Käse von namhaften Firmen nicht nachstanden.

Die bronzene Kammermedaille und einen Ehrenpreis erhielt die Molkerei Netzbruch für ausgestellten Camembert, weitere Ehrenpreise erhielten Molkerei-Genossenschaft Schwiebus für Schwiebuser Schloßkäse nach Camembert-Art, die Molkerei Landsberg für Limburger Käse, der Molkereibesitzer Zimmer, Sachsenhausen, für Magerkäse und Käsefabrik Emil Reifegerste, Berlin für Kuhkäse.

Über die im Anschluß an die Preisverteilung gehaltenen Vorträge werden wir noch weiter berichten.

Zum Schluß sprach Herr Molkereidirektor Borchart-Neustadt a. Dosse im Namen der Molkereifachleute der Provinz Brandenburg für die Veranstaltung dieser Schau und für die wertvollen Anregungen und Belehrungen, die die Fachleute erhalten hätten, der Landwirtsachftskammer und der Leitung des Milchwirtschaftlichen Instituts Oranienburg seinen Dank aus.

Über Zuchtwirtschaft und Abmelkwirtschaft in Rücksicht auf den Milch- und Fettbedarf sprach als erster Berichterstatter auf der Hauptversammlung der D. L. G. zu Berlin am 18. Februar, Herr Geh.-Reg.-Rat Prof. Dr. Hansen-Berlin: Die Abmelkwirtschaft, so legte Redner dar, liefert von der einzelnen Kuh größere Milchmengen als eine andere Betriebsform. Entsprechende Milchpreise vorausgesetzt, ist sie die lohnendste Form der Rinderhaltung und in ihrer Durchführung verhältnismäßig einfach und bequem. Die Abmelkwirtschaften hatten in der Vorkriegszeit stark zugenommen. Die starke Zunahme der städtischen und industriellen Bevölkerung veranlaßte eine erhöhte Nachfrage nach Milch und damit eine Vermehrung der Abmelkwirtschaften. In den Kriegs-

jahren waren weder hochtragende Kühe noch Futtermittel zu beschaffen, so daß die Betriebe gezwungen waren, zur Zucht zurückzugehen. Jetzt, wo die Milchpreise einen verhältnismäßig hohen Stand einnehmen, auch Futtermittel wieder zu beschaffen sind, scheinen die Abmelkwirtschaften wieder in der Zunahme begriffen zu sein. Ihren unleugbaren Vorzügen stehen wesentliche Nachteile gegenüber. Einmal ist der Verlust beim Umsatz der abgemolkenen fetten gegen hochtragende Kühe heute größer als in der Vorkriegszeit. Dazu kommt, daß die Abmelkwirtschaft nur hochwertige Kühe sich nicht immer ausschließen läßt. Eine beständige Gefahr bietet auch die Seucheneinschleppung. Der doppelte Erzeugungszweck der Abmelkwirtschaft erfordert einen hohen Futteraufwand. Kraftfutter in größeren Mengen läßt sich nicht entbehren. Da nun gegenüber den Vorkriegspreisen die Preise der Kraftfuttermittel verhältnismäßig höher stehen als die Milchpreise, so ergibt sich hieraus eine weitere Erschwerung. Endlich sind die Gebühren des Zwischenhandels heute höher als vor dem Kriege. Der Kreis der Abmelkwirtschaft wird infolgedessen in der Gegenwart enger gezogen werden müssen, als es vor dem Kriege der Fall war. Nur in wirtschaftlich sehr günstig gelegenen Gebieten wird man ihrer Einrichtung näher treten können. In der Mehrzahl der Fälle wird ein gemischter Betrieb vorzuziehen sein, wobei die Kühe nicht nur abzumelken, sondern zwei, vielleicht auch mehr Milchzeiten hindurch im Stalle zu halten sind. Jedenfalls ist ernsthaft zu überlegen, ob eine eben begonnene Zucht- wieder in eine Abmelkwirtschaft zurückverwandelt werden soll.

Als zweiter Berichterstatter äußerte sich Herr Dr. Kötting-Dortmund-Eving: Die in der Kriegs- und Nachkriegszeit stark zurückgegangene Milchproduktion ist augenblicklich wieder auf etwa 60—70 Prozent des Friedensstandes gestiegen. Wenn zeitweise in einigen Städten schon Überschuß an Frischmilch besteht, so ist das auf den verringerten Milchbedarf der Buttermolkereien zurückzuführen, der wiederum auf den umfangreichen ausländischen Butterzufuhren beruht. Als Frischmilchproduzenten kommen die Abmelkwirtschaften in erster Reihe in Betracht, während die Zuchtställe eine Art Ausgleichsrücklage bilden. Soweit noch Bedarf an Frischmilch besteht, der nicht durch die Abmelkwirtschaften befriedigt werden kann, muß dieser aus den günstig gelegenen Zuchtwirtschaften gedeckt werden. Alle übrige Milch ist durch Verarbeitung zu verwerten unter Rücknahme der Magermilch, die ein wertvolles Futtermittel darstellt. Wert zu legen ist auf Herstellung von Qualitätsbutter, die allein die Auslandsware verdrängen kann. Der Milchvertrieb muß in geregelte Bahnen geleitet werden. Durch Konzessionierung des Milchhandels und Einführung von Milchzentralen in großen Städten sind alle unlauteren Elemente auszuschalten.

Zweite Butterprüfung für das südliche Oldenburg in Cloppenburg. Am 4. Februar fand in Cloppenburg die zweite Butterprüfung für die Molkereien des südlichen Oldenburgs statt, welche mit 21 Proben beschickt war. Die Prüfung hatte folgendes Ergebnis:

2 Proben (Werlte und Cloppenburg) hochfein, 4 Proben fein, 9 Proben gut, 6 Proben mittel. Nach beendigter Prüfung fand eine Versammlung statt, welche sehr zahlreich besucht war. Herr Molkereiinstruktor Harms-Oldenburg bezeichnete das Resultat als durchaus unbefriedigend und hob als besonders unerfreulich den Umstand hervor, daß die 2. Butterprüfung mit 5 Proben weniger beschickt sei, als die erste. Was die geringe Qualität eines Teiles der ausgestellten Proben betreffe, so wäre das in erster Linie wohl darauf zurückzuführen, daß in Südoldenburg zahlreiche Molkereien den größten Teil ihrer Milch verschicken und sie so gezwungen sind, den Rahm mehrere Tage aufzubewahren, um die benötigte Füllung des Butterfasses zu erreichen. Herr Dr. Riedel von der Landwirtschaftskammer in Oldenburg gab praktische Winke, wie es bei sorgfältigster Arbeitsweise möglich sei, auch aus solch altem, der Selbstsäuerung überlassenen Rahm noch eine erstklassige Butter zu erzielen. Unbedingtes Erfordernis sei, derartigen Rahm hoch zu erhitzen, sofort tief zu kühlen und mit Reinkulturen zu behandeln. Letztere müßten jeden Tag fortgepflanzt werden. Auch dürfe das Säuerungsmaterial in diesem Falle dem Rahm nicht früher als am Vorabend des Butterungstages beigemischt werden. Redner schloß seine Ausführungen mit der Aufforderung an die Molkereien, sich durch den ungünstigen Ausfall dieser Butterprüfung nicht entmutigen zu lassen, sondern die nächste Prüfung um so zahlreicher zu beschicken. Sehr zu wünschen sei ferner, daß die südoldenburgischen Molkereien auch die regelmäßig von der Oldenburger Landwirtschaftskammer veranstalteten Butterprüfungen beschicken. Bislang sind auf diesen Ausstellungen nur die nordoldenburger Molkereien vertreten gewesen. Der eigentliche Zweck der Butterprüfungen sei doch eben, den Betriebsleitern Gelegenheit zu geben, ihre Kenntnisse in der Herstellung feinster Butter zu erweitern und gerade die größeren Schauen, auf denen die Butter aus einem weiten Bezirke zur Prüfung bereitgestellt ist, eignen sich am besten dazu, Vergleiche anzustellen und etwaige Fabrikationsfehler klar zu legen. An die Vorträge der Herren aus Oldenburg schloß sich eine lebhafte Debotte. Es wurde beschlossen, in Zukunft jeden Monat eine Butterprüfung zu veranstalten, mit der Einschränkung jedoch, daß in denjenigen Monaten, in denen die Butterprüfungen der Oldenburger Landwirtschaftskammer stattfinden, die Prüfung im südoldenburger Vereinsbezirk ausfällt.

Preistreiberei beim Verkauf von Büchsenmilch. Ein Markthallenhändler in Köln hatte von einem Großhändler 178 Büchsen überlagerte sterilisierte Vollmilch gekauft zu einem Preise von 2,80 Mark die Büchse. Er verkaufte diese zum Teil für 12,50 Mark und den Rest zu 6 Mark die Büchse. Wegen Preiswuchers vor Gericht gestellt, gab der Händler an, er habe von den 178 Büchsen nur 40 verwerten können, und deshalb den Verlust der 138 in den Gestehungspreis der 40 hineinrechnen müssen. Er mußte aber zugeben, auch die verdorbenen noch zu 50 Pfg. bis 1 Mark als Viehfutter habe verkaufen zu können. Nach dem Urteil der Sachverständigen aber ist es unstatthaft und kaufmännisch nicht gebräuchlich, einen solchen Verlust auf den Preis der Restwaren abzuwälzen, daß aber, selbst diese Rechnung zugestanden, die Büchse nicht über 8,50—9,00 Mark habe verkauft werden dürfen. Das Gericht schloß sich dieser Meinung an, und verurteilte den Angeklagten, der wegen Preistreiberei schon einige Male vorbestraft war, zu einer Gefängnisstrafe von zwei Monaten, umgewandelt in eine Geldstrafe von 500 Mark.

Beilegung der Streikgefahr im Berliner Milchhandel. Die drohende Streikgefahr im Berliner Milchhandel wegen Lohndifferenzen der Angestellten und Arbeiter der Milchlieferungsgesellschaft und der Meierei Bolle ist durch Schiedsspruch noch einmal abgewendet worden. Die Arbeiter der Meierei Bolle erhalten danach für die Grupe I einen Wochenlohn von 38,50 Mark, für Gruppe II einen solchen von 34—36 Mark und für Gruppe

I (Frauen) einen Wochenlohn von 23—26 Mark Die Kutscher sollen ßer einem Lohn von 36 Mark noch eine Verkaufsprovision erhalten, er deren Höhe besondere Verhandlungen stattfinden werden.

Da dieser Schiedsspruch die Forderungen der Arbeiter zum allergrößten Teil befriedigt, haben die Gewerkschaften es durchgesetzt, daß der ngedrohte Streik bei der Milchlieferungs G. m. b. H. nicht in Kraft tritt.

Der Bochumer Milchhof vor Gericht. Im Jahre 1916 war in Bochum e Gesellschaft Milchvertrieb G. m. b. H. gegründet. Die Stadt beteiligte h mit 50 Prozent an dem Betriebskapital, Landwirte und Milchgroßindler mit je 25 Prozent. Zwischen den Milchhändlern und dem städtischen Milchhof entstand bald ein gespanntes Verhältnis, woran schließlich ich die Organisation der Milchhändler, der Reichsverband deutscher Milchhändler-Vereine e V. beteiligt war. In seinem Verbandsorgan, der Hamburg erscheinenden „Deutschen Milchhändlerzeitung", erschienen n Februar 1922 zwei Artikel. die schwer beleidigende Vorwürfe gegen n Leiter der Bochumer Milchstelle, Dr. Sendhoff, erhoben. Es war dem ersten Aufsatze von „rücksichtsloser und maßloser Selbstherrlichkeit", on „Doppelzüngigkeit" die Rede. Dr. Sendhoff, so hieß es trage die chuld daran, daß in seinem Betriebe eine Unmenge Nahrungsmittel verren gehe. Ein zweiter Artikel enthielt 12 Fragen, die von noch viel ärkeren Beleidigungen strotzten. Dr. Sendhoff wurde betrügerische Buchihrung, Verschiebung von 1,5 Millionen Litern Milch und 200 Zentnern utter, von einer großen Menge Quarg u. a. m. zur Last gelegt. Die erliner Reichsfettstelle veranlaßte daraufhin eine Revision des Bochumer etriebes, und tatsächlich geriet Dr. Sendhoff mit noch einem anderen Anestellten der Milchstelle vorübergehend in Untersuchungshaft. Die Stadterwaltung Bochum aber leitete gegn die „Deutsche Milchhändler-Zeitung" in Strafverfahren wegen Beleidigung ein. Als Verfasser der beiden eleidigenden Artikel wurde der Geschäftsführer des Reichsverbandes eutscher Milchhändler, Dr. Riegel, ermittelt. Die Ermittelungen ergaben eiter, daß die beiden Aufsätze mit Wissen und auf Anordnung des Reichserbandsvorsitzenden, Franz Reins, und des Vorsitzenden des Rheinisch-Westfälischen Milchhändler-Verbandes, Franz Niesch, in die Zeitung geangt sein sollten.

Gegen diese drei Personen wurde Offizialklage wegen Beleidigung rhoben, die jetzt vor der Strafabteilung des Hamburger Schöffengerichts erhandelt wurde. Die Verhandlung nahm zwei volle Tage in Anspruch. Der Angeklagte Dr. Riegel war nicht erschienen; das Verfahren gegen ihn ußte deshalb abgetrennt werden. Nach umfangreicher Beweisaufnahme, it der der Wahrheitsbeweis für die aufgestellten Behauptungen zu erringen versucht wurde, wurden, trotzdem der angetretene Beweis völlig ißlang, beide Angeklagte freigesprochen. Die Freisprechung Rheins erklärte sich in beiden Fällen, die des Niesch in einem Falle us tatsächlichen Gründen, weil nicht nachzuweisen war, daß sie von dem Inhalte und dem Einrücken der Artikel Kenntnis gehabt haben. In einem Falle war Niesch der Beihilfe zur Beleidigung schuldig; die zwölf Fragen ind mit seinem Vorwissen in die „Deutsche Milchhändler-Zeitung" geracht worden. Das Gesetz verlangt nun aber eine wissentliche Beihilfe. Diese konnte nicht nachgewiesen, es mußte vielmehr angenommen werden, daß zur Zeit des Einrückens Niesch von der Wahrheit des Artikelinhalts überzeugt war, weil er glaubte, sich auf Dr .Riegel verlassen zu dürfen. Bei dieser Rechtslage war eigentlich für den Wahrheitsbeweis kein Raum mehr. Trotzdem hat das Gericht den einmal angebotenen Beweis voll zu Ende führen zu sollen geglaubt. Es hat daraufhin feststellen können, daß der Leiter der Bochumer Milchstelle, Dr. Sendhoff, aus dem Verfahren untadelig hervorgegangen ist.

Sprechsaal

Zu den Milchpreisen in Berlin. Mit Interesse verfolgen die nach Berlin liefernden Molkereien die Preisfestsetzungen nach dem sogenannten neuen Notierungsmodus. Es wird der Preis festgesetzt und pro Liter für molkereimäßige Behandlung 1 Pfg. Zuschlag bewilligt. Was die molkereimäßige Behandlung anbetrifft, so ist es doch reine Willkür, dafür je Liter 1 Pfg. festzusetzen, und wäre hier wohl eine schleunige Revision dringend erforderlich, da es vollständig ausgeschlossen ist, für den bewilligten Preis die Milch zu behandeln. Wenn Berlin eine wirklich molkereimäßig behandelte Milch verlangt, so muß Berlin auch die Kosten der Behandlung bezahlen. Liegt die Molkerei nicht gerade am Bahnhofe, so geht ja 1 Pfg. schon an Fuhrlohn darauf. Wo aber bleiben die anderen Kosten für Reinigung, Dauererhitzung und Tiefkühlung? Wo bleibt der Ersatz für Verdampfungsverlust, welcher wohl mit 2 Prozent nicht zu hoch veranschlagt ist? Nimmt die Molkerei aber, wie das wohl allgemein eingeführt, die Milch nach Kilo an, und gibt nach Liter aus, dann entsteht ein weiterer Verlust von 3 Prozent. Ferner muß in der Molkerei jede einzelne Kanne Milch auf Brauchbarkeit als Trinkmilch durch Alkoholprobe geprüft werden, was auch Kosten verursacht. Es ist ja erklärlich, daß eine Ermäßigung des Preises erfolgen mußte, da eben eine Ueberlieferung stattfand. Aber es ist kein Unterschied in der Qualität gemacht worden. Dies ist aber erforderlich; wenn auch auf Qualität Wert gelegt wird, so muß doch auch ein Preisunterschied stattfinden. Eine Dauererhitzungsanlage kostet unter den heutigen Verhältnissen ein Vermögen. Eine Milch, welche in einer Dauererhitzungsanlage behandelt worden ist, ist doch entschieden wertvoller, als eine garnicht oder als eine hocherhitzte Milch. Da aber die Behandlungskosten einer solchen Milch sehr hoch sind, so muß auch eine entsprechende Bezahlung einer solchen Milch stattfinden.

So erstrebenswert eine Milchverbilligung im Interesse der Allgemeinheit ist, so darf dies doch nicht soweit gehen, daß die Qualität der Milch unberücksichtigt bleibt.

Das Beste vom Besten sollte für unsere Kinder verlangt, aber auch bezahlt werden. H. G.

Wasserablaßhahn für Dampfkessel. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 13.)

I.

Bei den älteren Molkereianlagen wurden wohl von jeder Molkereimaschinenfabrik als Wasserablaßhähne für die Dampfkessel die sogenannten Kükenhähne geliefert, weil es der Technik noch nicht gelungen war, besser und praktischer konstruierte Hähne herzustellen. Diese Kükenhähne werden sehr leicht undicht, was sich namentlich bei schlechtem, eisenhaltigem Wasser bemerkbar macht, wenn man dadurch gezwungen ist, den Kessel häufiger wie sonst wohl üblich abschlemmen zu müssen. Dies hat sich in letzter Zeit durch Fortschreiten der Technik geändert und stehen uns jetzt sogen. Hochdruck-Abschlämm-Ventile zur Verfügung, welche sehr zu

empfehlen sind. Die Hauptvorzüge der Abschlamm-Ventile, welche ich im Auge habe, sind gänzlich gefahrloses Abschlämmen unter höchstem Druck während des Betriebes. Ein selbsttätiges Schließen des Kegels und eine müheloſe denkbar leichteste Bedienung, da das Öffnen des Ventils durch einen Fußtritt resp. Handhebel oder mittels einer Zugkette erfolgt. Es ist kein Entfernen der vor dem Kessel liegenden Abdeckplatten mehr nötig. Das Abschlammen des Kessels wird, wenn ich mich so ausdrücken darf, zum Vergnügen und es tritt dadurch, daß man häufiger zum Abschlämmen schreitet, eine wesentliche Verminderung der Kesselsteinbildung ein. Bei diesen Abschlämm-Ventilen bewirkt der Kesseldruck ein Festpressen des Kegels auf den Sitz, wodurch eine auf die Dauer sichere Abdichtung erreicht wird. So weit ich unterrichtet bin, werden diese Hochdruck-Abschlämm-Ventile in drei Abarten hergestellt, einseitig, doppelseitig und mit einer besonderen Absperr-Vorrichtung ausgerüstet, sodaß eine vollständige Demontage des oberen Teiles einschließlich des Ventilsitzes während des Betriebes erfolgen kann. Diese Ventile, genannt „R. E." werden hergestellt, soweit ich unterrichtet bin, von der Firma „Rasmussen und Ernst" und vertrieben von der Firma Andr. Hollender, Berlin N. 4, auch können dieselben bezogen werden von der Firma Ed. Ahlborn, Hildesheim, sowie Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf.

Ich möchte hierbei gleichzeitig aufmerksam machen auf die Sicherheits-Abflansch-Stücke mit gleicher Bezeichnung für Dampfanlagen jeder Art. Bei Verwendung derselben ist jede Gefahr beseitigt, welche dem Arbeiter bei Vornahme einer Reparatur oder Reinigung im Innern des Kessels durch einströmenden Dampf drohen. Die Vorzüge sind Fortfall sämtlicher Blindflanschen, ein Einsetzen derselben ist nicht mehr nötig, und die Rohrleitungen brauchen nicht mehr auseinander gezwängt werden. Ein absoluter Abschluß gegen Eindringen von Dampf in einen außer Betrieb befindlichen Kessel wird mit den Sicherheits-Abflansch-Stücken erreicht, jeder Kessel kann unabhängig von der ganzen Dampfanlage und des Betriebes ausgeschaltet werden, es ist nicht mehr nötig, den Betrieb zeitweise einzustellen, weil durch leichte Handhabung nur die Haube des Sicherheits-Abflansch-Stückes abgenommen und einfacher Deckel aufgeschraubt werden braucht. Es ist jeder Molkerei, die noch einen Kükenhahn als Wasserablaßhahn ihres Dampfkessels besitzt, nur zu raten, dieses neueste Hochdruck-Abschlamm-Ventil „R. E." einzubauen, desgleichen ein SicherheitsAbflansch-Stück, sie wird dadurch mancher Unannehmlichkeit enthoben sein, besonders bei eisenhaltigem oder anderweitig schlechtem Wasser. Sie wird hierdurch in die Lage kommen, den Kessel bedeutend häufiger abzuschlämmen und dadurch denselben zu schonen sowie länger brauchbar zu erhalten. G. Langheinrich-Berlin.

II.

Der Fragesteller hat ganz recht, wenn er sagt, daß ein gewöhnlicher Kükenhahn nichts taugt. Gerät beim Öffnen eines solchen Hahnes etwas Schlamm oder ein Stückchen Kesselstein zwischen Küken und Gehäuse, dann hält er nicht mehr dicht. Deshalb unterbleibt meistens das Abschlämmen; und wenn zwecks Reinigung der Kessel abgeblasen werden soll, dann hat sich oft soviel Schlamm in und über dem Stutzen angesammelt, daß das Wasser nicht ablaufen kann.

Da unser Wasser wenig Kesselstein, aber viel Schlamm absondert, so ließen wir vor einigen Monaten ein Gestra-Doppelkegel-Abschlammventil von der Firma Gustav F. Gerdts, Bremen, Postfach Nr. 250, anbringen. das sich sehr gut bewährt hat. Wie schon der Name sagt, hat dieses Ventil zwei Kegel, die man evtl. während des Betriebes einschleifen kann, was hier aber noch nicht erforderlich war. Das Ventil ist spielend leicht vom Heizerstande aus zu bedienen, am besten durch eine am Hebel angebrachte Fußtrittplatte. Das Abschlammen kann zu jeder Zeit, auch bei hohem Druck, durch mehrmaliges, 3—5 Sekunden währendes Öffnen des Ventils geschehen.

Meines Erachtens muß jeder Betriebsleiter, der ein Kesselstein-Lösungsmittel anwendet, auch ein Abschlamm-Ventil anschaffen; erst dann wird er von dem Lösungsmittel vollen Erfolg haben.

Ich kann jedem Dampfkesselbesitzer das Gestra-Ventil sehr empfehlen und bedaure nur, daß ist es nicht schon früher angeschafft habe.

Domke-Bartow.

III.

Ohne Zweifel bringt der Gebrauch von Kükenhähnen am Ablaufstutzen des Dampfkessels viele Unannehmlichkeiten mit sich. Sind die Küken der Hähne zu fest eingespannt, welches vielfach geschieht, um gewaltsam das Dichthalten derselben zu erzwingen, so lassen sich dieselben nur sehr schwer oder garnicht drehen, sind dieselben zu lose, so tropfen sie meist ununterbrochen mehr oder weniger. Ist der Hahn längere Zeit nicht benutzt worden, so kann es vorkommen, daß das Küken sich nur unter äußerster Kraftanstrengung etwas bewegen läßt. Wie ich vor Jahren einmal zu beobachten Gelegenheit hatte, können hierbei sogar Hahnbrüche vorkommen. Man hat deshalb Ventile hergestellt, bei welchen diese Unannehmlichkeiten fortfallen, bezw. vermieden werden. Es sind verschiedene Konstruktionen hiervon auf den Markt gekommen. Ich hatte kürzlich Gelegenheit, ein solches im praktischen Gebrauche zu sehen, die Bedienung war einfach, und war vom Heizerstande aus zu bewerkstelligen, die einzelnen Teile waren kräftig gebaut; es soll sich, wie mir gesagt wurde, äußerst gut bewährt haben. Es war ein Doppelkegelventil, und auch sehr leicht auseinandernehmbar. Lieferant desselben war die Firma G. F. Gerds in Bremen.

H.

IV.

In Nr. 13 unserer Zeitung wird die Frage aufgeworfen, welches der beste Ablaßhahn für Dampfkessel ist. Darüber läßt sich viel sagen. Nachfolgend will ich kurz meine Erfahrungen zum besten geben.

Die Ablaßhähne an unseren Molkereidampfkesseln sind bislang ein großer Übelstand gewesen. Die von den Fabriken mitgelieferten Kükenhähne taugen absolut nichts, weil sie die ersten 14 Tage festbrennen. Die Lebensdauer ist gleich Null. Man muß sich tatsächlich wundern, daß noch nicht mehr Unglück durch Verbrühen beim Abschlämmen entstanden ist. Um allen Ärger aus dem Wege zu gehen, habe ich an einem Kessel ein ganz gewöhnliches Dampfventil angebracht. Ventil, Sitz und Kegel sind Rotguß. Da an den Ventilen die Handräder ziemlich klein sind, um beim Öffnen und Schließen bequem arbeiten zu können, so habe ich das Handrad ganz abgenommen und einen Drehling an der Spindel angebracht, ähnlich wie bei dem Vorgelege von Zentrifugen mit direktem Antrieb. Hauptsache ist auch das Schließen im Augenblick. Wenn das Ablassen reglmäßig 3—4 mal im Monat geschieht, so ist ausgeschlossen, daß ein solches Ventil festbrennt. Um ganz sicher zu sein begieße ich die Spindel vor dem Schließen mit etwas Benzin.

M.

V.

Auf Ihre Anfrage in Nr. 13 dieser Zeitung erlaube ich mir, auch meine Erfahrung über die Ablaßvorrichtung am Dampfkessel mitzuteilen. Wir hatten an unserem 1918 gekauften Dampfkessel auch einen gewöhnlichen Kükenhahn, der auch bei jedesmaligem Öffnen nicht dicht hielt. Auf Anregung einer anderen Molkerei bestellten wir Anfang 1920 ein R. E. Hochdruckabschlammventil, welches wir bei der Revision im Frühjahr 1920 einbauen wollten, da es eine Plage war, wenn der Revisionsbeamte kam und uns immer daran erinnerte, daß wir dieses Übel abstellen sollten. Leider war es damals nicht zur rechten Zeit herangekommen. In unserer Not holten wir uns vom Kupferschmied ein Durchgangsventil von 30 Millimeter Durchgang mit Kegeldichtung. Ich muß sagen, daß das Ventil gut abdichtet, trotzdem wir bei einem Druck von 7 Atm. abschlämmen. Ich möchte noch bemerken, da wir mit sehr schlechtem Wasser arbeiten und daß wir fast täglich abschlämmen. Die Hauptsache ist ein guter Sitz im Ventil und guter Kegel. Dieses Ventil hat uns seitdem keinen Ärger mehr gemacht. Das R. E. Ventil haben wir noch garnicht eingebaut; selbiges steht heute noch unbenutzt da. W. G.

VI.

Wie in der betr. Anfrage sehr zutreffend behauptet wird, sind die gewöhnlichen Kükenhähne als Ablaßhähne für Dampfkessel wenig geeignet. Die Mängel derselben bestehen darin, daß das Hantieren daran recht unbequem, ja sogar nicht ganz ohne Gefahren ist, vor allen Dingen aber, daß sie sehr leicht undicht werden. Aus diesem Grunde unterbleibt in den meisten Fällen gewöhnlich auch das Abschlämmen des Kessels, welche Arbeit aber sehr zweckmäßig ist. Soll nun eine Reparatur oder eine Untersuchung vorgenommen werden, so läßt sich dies nur bewerkstelligen, indem man den Kessel leerlaufen läßt. Das Ideal eines Kessel-Ablaßhahnes nun, welcher erwähnte Mängel nicht aufweist, ist das sogen. Abschlammventil. Dieses läßt sich bequem durch Handzug oder Fußtritt öffnen, während es durch den Dampfdruck selbsttätig geschlossen wird. Aber nicht nur ein Abschlämmen kann bei höchstem Dampfdruck vorgenommen werden, auch herausgenommen und repariert kann das Ventil werden, wenn der Kessel unter Druck steht. Wahrscheinlich bekommen Sie dieses Ventil bei unseren Molkereimaschinen-Fabriken, es wird aber auch gebaut bei Rasmussen & Ernst, G. m. b. H., Chemnitz i. Sa., und von Gustav F. Geerdts, Bremen. A. M.

Herstellung von Kochkäse. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 9.) Kochkäse in großen Mengen herzustellen, ist ohne die Garantie der Absatzmöglichkeit jedenfalls eine gewagte Sache. Die Haltbarkeit ist namentlich im Sommer doch eine sehr begrenzte. In der Molkerei-Zeitung wurde vor einiger Zeit schon Kochkäse mit 40 Pfg. je Pfund angeboten. Bei diesem Preise kann ich mir keine Rentabilität herausrechnen. Ich habe früher auch Kochkäse hergestellt, wenn auch nicht in so großen Mengen, und dann denselben am Orte verkauft. Anfangs ging das Geschäft auch gut, aber nachher wurde der Absatz schwächer. Ich hatte auch einige Male bitteren Käse, was sehr leicht vorkommen kann. Sollte dies einmal vorkommen, so ist es natürlich am besten, denselben garnicht in den Handel zu bringen, da man sich nur das Geschäft damit verdirbt. Daß es nicht allein mir passiert ist, fand ich vor kurzem noch bei einem Kaufmann bestätigt. Derselbe sagte mir, daß Kochkäse, den er erst vor kurzem erhalten hatte, schlecht geworden sei. Die Kundschaft hätte die Dosen zurückgebracht, und er hätte den Käse dem Lieferanten zur Verfügung gestellt.

Wieviel Käse aus 1000 Liter Magermilch zu machen ist, richtet sich ja etwas nach Gegend und Jahreszeit. Auf 100 Liter kann man wohl im Mittel 15—17 Pfund trockenen Quarg rechnen. Man hat es aber in der Hand, durch Zusatz von Milch beim Kochen die Menge etwas zu erhöhen.

Ich würde, wenn Sie sich dazu entschließen, Kochkäse herzustellen, versuchen, durch Herstellung einer besseren Qualität einen höheren Preis zu erzielen, und zwar durch Zusatz von Butter. Kochkäseherstellung ohne jeden Zusatz von Fett würde ich nicht empfehlen. Wer auf dauernden Absatz Wert legt, muß unbedingt eine Ware von guter Qualität liefern. Die Milch zum Quarg würde ich je nach Außentemperatur bei 30—35 Gr. aufstellen. Ich habe ohne anzuwärmen die dicke Milch geschnitten und einige Male verrührt, und dann die Molke abgefüllt oder ablaufen lassen. War der Bruch nicht fest genug, habe ich einige Eimer heiße Molke zugegossen und dann ausgefüllt und gepreßt. Beim Ausrühren soll man zuerst nur langsam arbeiten, damit der Bruch nicht zu fein wird, was das Pressen wesentlich erschwert. Wenn Sie die Herstellung von Kochkäse versuchsweise aufnehmen wollen, so würde ich raten, nur die nötigsten Geräte anzuschaffen. Das Kochen kann dann auch vorläufig in einem runden Milchständer geschehen. Derselbe wird in heißes Wasser gestellt, das durch Dampf fortwährend im Kochen gehalten werden muß. Ratsam ist es, den Käse nicht durch Zusatz von Milch zu sehr zu verdünnen, da derselbe sonst viel leichter in Gärung übergeht. H. M.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Bittere Harzkäse. Unterzeichneter bittet um Auskunft über folgendes: Ich betreibe seit kurzer Zeit Käsefabrikation in meiner Molkerei. Die Herstellung der Käse geschieht aus reinem Labquarg, und zwar werden speziell Harzer und lange Käse fabriziert. Jedoch schmecken die Käse nach 8—10 Tagen bitter; an was könnte das liegen? Was das Aussehen der Käse anbelangt, sind dieselben erstklassig. Liegt der Fehler am Ausschwitzen der Käse, oder kann mir ein werter Kollege Auskunft darüber geben? Auslagen werden gern vergütet. Habe schon einen Käserei-Instruktor kommen lassen, jedoch war die mündliche Anweisung sehr primitiv und versagend, trotz Zahlung von 150,— Mark. Für Auskunft wäre ich sehr dankbar. K. G. in Fr. D.

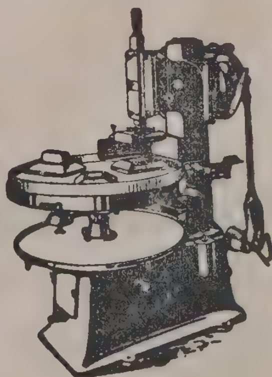
Bücherschau.

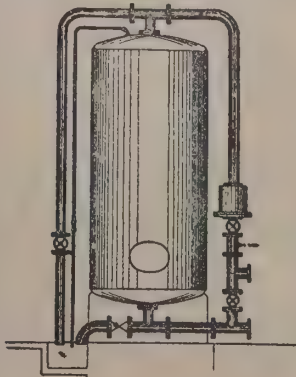
Die Pilzkunde der Milch, eine Darstellung der Gärungserscheinungen in der Milch und der Gärungstechnik des Molkereigewerbes, für Molkereifachleute, Molkereischulen und Landwirte, wie auch für Nahrungsmittelchemiker, Tierärzte usw., bearbeitet von Dr. H. **Weigmann**, Prof. Dr. agr. h. c., ehem. Vorsteher der Versuchsstation

und Lehranstalt für Molkereiwesen und Verwaltungsdirektor der Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel. Zweite, vollständig neu bearbeitete Auflage der Mykologie der Milch, mit 111 Textabbildungen und 1 Farbendrucktafel. Berlin, Verlagsbuchhandlung Paul Parey, 1924. Gebund. Preis Mk. 20,—.

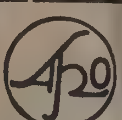
Wohl kein anderes Fach ist heute so bedeutsam, aber auch bisher in den Lehrgängen der Molkereischulen noch so wenig berücksichtigt worden, wie die Pilzkunde der Milch und des Molkereigewerbes. Die Folgen sind denn auch nicht ausgeblieben und an den massenhaften Fehlproduktionen der letzten Jahre reichlich und oftmals in sehr empfindlicher Weise in Erscheinung getreten. Verständnis für bakteriologische Vorgänge und ein gewisses Maß von bakteriologischen Kenntnissen sind daher unerläßlich für alle Molkereipraktiker, die sich vor Schaden und unliebsamen Ueberraschungen in ihren Betrieben schützen wollen. Es ist daher freudig zu begrüßen, daß kürzlich aus der Feder des rühmlichst bekannten Verfassers und Altmeisters der Milchbakteriologie die zweite Auflage des seit über 10 Jahren vergriffenen Buches „Mykologie der Milch“ erschienen ist. Gegenüber der ersten Auflage hat die neue „Pilzkunde der Milch“ eine wesentliche Erweiterung ihres Umfanges erfahren unter Berücksichtigung der neueren Fortschritte der Wissenschaft und Technik; und z. Zt. gibt es in Deutschland kein Werk, in welchem die gesamte Pilzkunde der Milch in einer derart musterhaften und erschöpfenden Weise behandelt ist. Aus dem reichen Inhalt soll hier u. a. nur folgendes genannt werden: Im ersten Teil, der allgemeinen Pilzkunde, werden die Eigenschaften der Mikroorganismen der Milch, und zwar der Bakterien (Spaltpilze), Hefen (Sproßpilze) und der Schimmelpilze (Mycelpilze), ihre Form, Wachstum, Vermehrung, künstliche Züchtung, sowie Verhalten gegen physikalische und chemische Einflüsse besprochen. Im zweiten Teil werden sodann die in der Milch stattfindenden wichtigen Umsetzungen behandelt, vor allem die Milchsäuregärung und ihre Erreger, die echten und unechten Milchsäurebakterien; die eiweißabbauenden, fettspaltenden, luftscheuen, farbstoffbildenden und krankheiterregenden Pilze. Im dritten Teil folgt die Anwendung der Pilzkunde auf die Gewinnung, die Behandlung und Bearbeitung der Milch; die Haltbarmachung durch Kälte, Pasteurisieren und Sterilisieren, Kondensieren und Trocknung. Die spezielle Pilzkunde der normalen Butterbereitung und Käsereifung sowie die Milch-, Butter- und Käsefehler verursachenden Mikroorganismen werden eingehend besprochen; ferner die Verbreitung von Krankheiten durch Milch; Desinfektionsmittel; Säuglings- und Kindermilch, Sauermilch, Kefir und Yoghurt. Eine eingehende Darstellung finden vor allem die heute im Vordergrunde des Interesses stehenden Methoden der Pasteurisierung, nebst Besprechung der Erhitzungseinrichtungen; auch wird u. a. die Verwendung der Reinkulturen bei der Butterei und Käserei eingehend berücksichtigt. Ein ausführliches Sachregister sowie zahlreiche Abbildungen vervollständigen das ausgezeichnete, 379 Seiten umfassende, äußerlich gut ausgestattete Buch, das wir allen Molkereifachleuten und Landwirten, namentlich auch allen Molkereischülern dringend zum Studium empfehlen können.

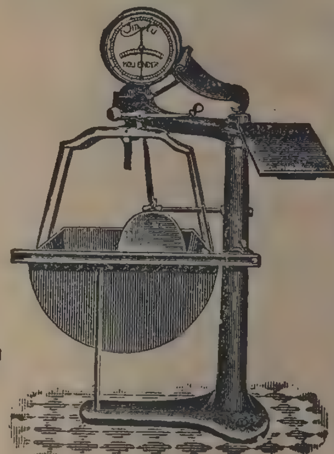
Dr. Frieber, Kiel.

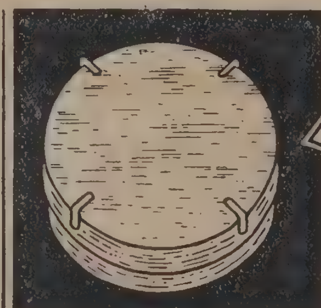




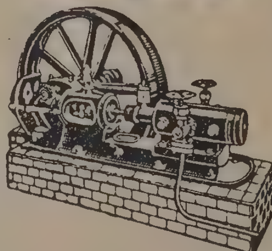












Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 24 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tendenz: stetig.

Hamburg, 25. Febr. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

3	Drittel	1. Kl.	zu	212,50	Mk.	9	Drittel	1. Kl.	zu	211,20	Mk.
7	„	1. „	„	212,40	„	23	„	1. „	„	211,—	„
35	„	1. „	„	212,30	„	10	„	1. „	„	210,90	„
6	„	1. „	„	212,20	„	4	„	1. „	„	210,80	„
10	„	1. „	„	212,10	„	2	„	1. „	„	210,60	„
29	„	1. „	„	212,—	„	8	„	1. „	„	210,50	„
8	„	1. „	„	211,90	„	23	„	1. „	„	210,—	„
18	„	1. „	„	211,80	„	1	„	1. „	„	209,70	„
8	„	1. „	„	211,70	„	4	„	1. „	„	208,—	„
12	„	1. „	„	211,50	„	1	„	1. „	„	206,—	„
30	„	1. „	„	211,30	„	1	„	1. „	„	205,—	„

1. Klasse 252 Drittel zu . . . . 211,39 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 4 Drittel zu . . . . 200,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. Februar. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Der Markt ist als unverändert zu bezeichnen, und scheint auch im Auslande keine Aenderung eingetreten zu sein. Es bleibt abzuwarten, ob der nahe Ultimo das Geschäft und die Preislage beeinflussen wird. — Schmalz. Die Chicagoer Notierungen lauteten Anfang der Woche täglich höher, und erforderten ein starkes Anziehen der amerikanischen Forderungen; hier folgen die Preise nur langsam.

Hamburg, 25. Februar. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Trotz der relativ hohen Preislage und trotzdem Käufer bereits in voriger Woche eine gewisse Aengstlichkeit und Zurückhaltung an den Tag legten, muß der Unterton des Marktes nach wie vor als fest bezeichnet werden. Es ist recht bezeichnend, daß Dänemark seine Absicht, die Notierung herabzusetzen, anscheinend auch in dieser Woche nicht verwirklichen kann; denn die Nachfrage sowohl aus Deutschland wie aus England bleibt nach wie vor befriedigend, ein Beweis, daß in allen maßgebenden Konsumländern noch genügend Kaufkraft für dieses Luxusprodukt vorhanden ist. Tatsächlich ist die Produktion in Deutschland ungewöhnlich klein und im Augenblick scheint ein Scenenwechsel kaum bevorzustehen. Eine durchgreifende Aenderung kann offenbar erst dann eintreten, wenn die Produktion bei uns sich steigert und die Preise für Kolonialbutter einen Rückgang erfahren. Wider Erwarten meldet jedoch England täglich höhere Preise für die überseeischenProdukte, welche in Verbraucherkreisen sich steigender Beliebtheit erfreuen, so daß die großen Ankünfte zu erhöhten Preisen glatt aufgenommen werden. Dieses wieder ist erklärlich durch die Tatsache, daß der Preisabstand zwischen Kolonialbutter und dänischer Butter ein außergewöhnlich großer ist. Auch die deutschen Verbraucherkreise empfinden dieses mehr und mehr und wenden sich mit Vorliebe diesen durchaus brauchbaren Qualitäten zu. — In sibirischer Butter sind die Zufuhren nur unbedeutend, sie kommen für Ausstichzwecke kaum in Betracht, da die frischer schmeckende Kolonialbutter bevorzugt wird; sie findet jedoch nach wie vor bei Bäcker und Konditoren wegen ihrer trockenen Beschaffenheit Verwendung. — Amerikanisches Schmalz. Zu Beginn der Berichtswoche war die Tendenz schwankend, in der 2. Hälfte der Woche kam jedoch eine bemerkenswerte Festigkeit zum Durchbruch, so daß die Preise sich um rund 2 Dollar erhöhten. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 41—42, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 180 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Für diesen Artikel hatten wir lebhafte Kauflust bei anziehenden Preisen. Blasenschmalz notiert ca. 180 ℳ ab Stadtlager, Blockschmalz ca 170 ℳ je 100 Kilo.

Hildesheim, 26. Februar. Bericht von Mann & Friedeborn. Das reichliche Angebot der Ueberseebutter, die in Qualität nicht den Anforderungen vieler Konsumenten entspricht, hat den Markt infolge der niedrigen Preise nicht ohne Einfluß gelassen. Die besseren und besten Qualitäten heimischer und nordischer Butter finden noch schnelle Nehmer, doch nicht ohne Neigung zur Nachgiebigkeit im Preise, obwohl sich die Forderungen des Auslandes behaupten. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 24. Februar. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem Buttermarkte war auch in den letzten Tagen unverändert. Man erwartet allseitig Preisrückgänge, deshalb wird nur der notwendigste Bedarf gedeckt. Das Angebot hält mit der Nachfrage gleichen Schritt. Die Verbraucher wenden sich vielfach den billigeren Buttersorten zu und es ist daher anzunehmen, daß trotz des Monatswechsels eine Preisveränderung nicht eintritt.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 26. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 26. Februar. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 206 G.-M. d. Ztr.

Dresden, 24. Februar. Bericht der Firma Georg Münch. Seit Anfang der Woche bewegt sich das Geschäft in ruhigen Bahnen. Zweite Qualitäten, die reichlich zur Verfügung standen, fanden mehr Beachtung, weil erste Sorten, wie schon in meinem letzten Bericht erwähnt, zu hoch notiert werden. Dazu kommt, daß der Monat Februar infolge der vielen Festlichkeiten die Kaufkraft außerordentlich schwächt. Eine Belebung dürfte wohl erst der bevorstehende Monatswechsel bringen. — Schmalz. Die Preise haben etwas angezogen; infolgedessen wurden Meinungskäufe vorgenommen. Da aber nach Fastnacht der Schmalzverbrauch kleiner wird, so dürfte wohl auch mit rückgängigen Preisen zu rechnen sein — Margarine. Der Margarineabsatz ist nach wie vor schwach.

Hamburg, 26. Februar. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Tendenz des dänischen Marktes war in dieser Woche nicht ganz einheitlich. Einzelne Firmen waren mit ziemlich billigen Angeboten im Markte. Da aber die Mehrzahl der Exportfirmen Untergebote nicht acceptierte, mußte eher auf einen festen Markt geschlossen werden. Im Verlaufe der Woche zeigte sich aber trotz der guten Nachfrage, die sowohl von England als auch vom Kontinent anhielt, daß die Forderungen eine Kleinigkeit zurückgegangen sind. Während zu Anfang der Woche mit 220 Sh. gehandelt wurde, lauteten die Forderungen für England heute ca. 218 Sh. Die Nachfrage ist aber nach wie vor von allen Seiten sehr gut und es ist wohl deshalb für morgen kaum mit einer großen Veränderung der Notierung zu rechnen. — Kolonialbutter: Einer besonders guten Nachfrage erfreute sich auch in dieser Woche australische Butter, die bei steigenden Preisen sehr guten Absatz fand. Die Preise sind in den letzten 8 Tagen ca. 8—10 Mark höher gegangen. Infolge der meistens guten, oft auch sehr erstklassigen Qualität hat sich die australische Butter einen recht guten Absatz in Deutschland gesichert, besonders wohl auch deshalb, weil der Preis für diese Butter eine gute Gewinnmöglichkeit bietet. Die Zufuhren von Australien sind aber schon jetzt wieder im Abnehmen begriffen.

London, 23. Februar. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Die Tendenz des hiesigen Marktes für importierte Butter war abermals sehr kräftig. Feinste dänische Ware, die jetzt 224—226 Sh. gilt, ist jedoch schwer verkäuflich, denn das Publikum läßt sich nicht leicht zur Bewilligung höherer Preise veranlassen, wenn es sich einmal an einen niedrigen Preis gewöhnt hat. Eine besonders bemerkenswerte Erscheinung bildet gegenwärtig die starke Nachfrage, die für kontinentale Rechnung ergeht, und die hauptsächlich auf koloniales Produkt gerichtet ist. Während des vorigen Monats wurden z. B. nicht weniger als 1597 To. neuseeländischer Butter nach dem Festland, und zwar Frankreich, Belgien und Deutschland exportiert, wo die hohen Preise der einheimischen Butter das Kolonialprodukt sehr billig erscheinen lassen. Die Zufuhren bleiben jedoch immer noch sehr reichlich und betragen allwöchentlich etwa 7000 To., wovon ungefähr 6000 To. für den britischen Verbrauch benötigt werden. Am hiesigen Markt notiert feinste neuseeländische Butter jetzt 170—174 Sh., während sich der Preis zur gleichen Zeit des vorigen Jahres auf 208 Sh. stellte. Für ungesalzene neuseeländische bezahlt man 190—192, während die gleiche Qualität holländischer Butter 230—232 Sh. gilt. Die Knappheit an letzterer dürfte jedoch nicht lange andauern, da die Produktion von jetzt ab mit jeder Woche zunehmen wird. Ungesalzene argentinische Butter ist zu 168 bis 174 Sh. gut begehrt, während feine Qualität solcher 158—162 Sh. erzielt. Auf den Märkten des Nordens war ebenfalls ein sehr fester Ton zu verzeichnen. In Manchester stieg dänische Butter um 7 Sh. auf 230 Sh., und schwedische um 10 Sh. auf 221 Sh. Auch in Liverpool fanden weitere Preisbefestigungen in allen Sorten statt.

Käse.

Köln, 24 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 Mk., Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 Mk., Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 Mk., Emmenthalerkäse 2,90—3,20 Mk., Limburger Käse, Allgäuer 1,40 Mk. Tendenz: stetig.

Hamburg, 25. Februar. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der Markt lag, wie vorauszusehen war, auch in der letzten Februarwoche recht flau. Die Preise für frische Käse sind etwas nachgiebiger. Prima abgelagerte Käse waren bei unveränderten Preisen etwas gefragter. — Tilsiter Käse. Die Marktlage hat sich etwas geändert. Die Forderungen für Stallkäse sind reichlich hoch. Weidekäse waren unverändert notiert. Die Nachfrage am Platze war nicht sehr groß. — Holländer Käse. Für frische Käse werden günstigere Preise genannt. Die Qualität läßt aber zu wünschen übrig. Der Absatz war schleppend. Besser gefragt waren prima schnittige Käse. Preise unverändert. Für Edamer Käse lag bei unveränderten Preisen gute Nachfrage vor. — Dänen Käse. Die Preise sind weiterhin ermäßigt worden. Das Geschäft liegt sehr ruhig da noch billigere Preise erwartet werden. Das Angebot war reichlich, zum Teil dringend. — Schweizer Käse. Der Markt lag unverändert. Die Nachfrage war nicht groß; der Konsum fehlt. — Weichkäse. Auch der Weichkäsemarkt zeigte ein ruhiges Geschäft. Das Angebot war recht reichlich. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Goudakäse 20 proz. G.-M. 58—62, do. 30 proz. G.-M. 86—88, do. 45 proz., vollfett G.-M. 126—130, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, holl. Edamer-Käse 20 proz. G.-M. 83—86, do. 30 proz. G.-M. 105—108, do. 40 proz. G.-M. 122—128, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 24. Februar. Bericht von Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 82 Partien, welche mäßig verkauft wurden. Man bezahlte 1. Qualität mit Gulden 63—66, 2. Qualität mit Gulden 56—61. Im Allgemeinen wenig Nachfrage. Molkereiware: Goudakäse, 20 proz. Gulden 37.—, do. 40 proz. Gulden 57—58, Edamer 20 proz. Gulden 37.—, do. 40 proz. Gulden 58.—, Nordholländische Edamer 40 proz. Gulden 62.—.

Eier.

Köln, 24 Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 15—16, 2 Sorte 13—14 Pfg., 3. Sorte 12 Pfg.

Vieh.

Berlin, 25. Februar. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb 11 218 Schweine, 380 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war langsam. Die Preise lauten in Mark: 1. —, 2. 64 bis 65, 3. 62—64, 4. 9—61, 5. 56—58, 6. bis 55, Sauen 58—61.

Berlin, 25. Februar. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Der Auftrieb betrug: 373 Schweine, 507 Ferkel. Der Verlauf des Marktes war langsam bei etwas weichenden Preisen für Läufer. Es wurden gezahlt im Großhandel in Mark für Läuferschweine: 7—8 Monate alt Stück 65—80, 5—6 Monate alt Stück 50—60; Pölke: 3—4 Monate alt, Stück 40—50, 9—13 Wochen alt Stück 27—38, 6—8 Wochen alt Stück 22—27.

Hamburg, 24. Februar. Bericht vom Schlachtviehmarkt. Behauptet. Auftrieb: 5869 Schweine. Preise: 1. 62, 2, 61—62, 3. 59—61, 4. 50—57, beste Sauen 50—58.

Hannover, 25. Februar. Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 1940 Schweine. Preise: 55—65 Mark.

Hannover, 24. Februar. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Lehrte. Auftrieb: 2456 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt 19—26 Mark, 8 bis 12 Wochen alt 26—34 Mark; Läuferschweine 3—4 Monate alt, 34 bis 46 Mark, 4—6 Monate alt 46—65 Mark. Marktverlauf: Bei starker Zurückhaltung der Käufer äußerst langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 25. Februar. Die amerikanischen Kursmeldungen waren nach den kanadischen und englischen festen Berichten vom Vorlage enttäuschend. Dies drückte am hiesigen Platz auf die Tendenz, zumal die Witterung schon wieder frühjahrsmäßig geworden ist und das hat im Inland verschiedentlich die Neigung zum Verkauf geweckt. Allerdings sind die Forderungen nicht nachgiebig und deshalb entwickelt sich auch nur wenig Geschäft auf prompte Abladung sowohl in Weizen wie in Roggen. Im Lieferungsverkehr blieb es ruhig und die Preise stellten sich bei großer Zurückhaltung der Käufer niedriger. Für Gerste blieb der Verkehr sehr schleppend. Auch Hafer ist still, nur gute Qualitäten finden noch einige Beachtung. Das Mehlgeschäft hat sich nicht gebessert. Futterartikel sind sehr lustlos. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 251—258, März 275 u. Geld, Mai 289—289,50—288,50—289, Sommergerste 252—265, Futtergerste 215—238, Hafer, märkischer 186—193, Februar 206, Mai 210—209, Mais (loko Berlin) 223, Mai 200,50, Weizenmehl 34,75—37, Roggenmehl 34,50—36,75, Weizenkleie, Roggenkleie je 14,90—15, Raps 390, Viktoriaerbsen 27—34, kleine Speiseerbsen 21—22, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19,50—21, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 12,25 bis 13,75, do gelb 14,50—16, Serradella, neue 14,25—16,50, Rapskuchen 17,86—18, Leinkuchen 23,60—24, Trockenschnitzel 9,30—9,50, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,90—20.

Hamburg, 25. Februar. Getreide. Ruhig, abwartend. Es wurden notiert in Rentenmark je 1000 Kg.: Weizen 250—255, Roggen 247—253, Hafer 199—203, Inlandsgerste 230—240, Auslandsgerste 210—223, Mais 212—218, Leinsaat 22,50—24 holl. Gulden.

Magdeburg, 25. Februar. Weizen stetig, 12,50—12,60, Roggen stetig, 12,50—12,70, Sommergerste matt 13,50—14,50, Wintergerste gestrichen, Hafer stetig, 10,80—11.

Bremen, 25 Februar. Weizen, Barusso, 78 Kg., 16,20, Chile 15,90, Hartwinter 2 16,80, Rosafee 80 Kg. 16,40, Roggen, amerikanischer 2 14,90, La Pata 15, Gerste, Donau 14,90, russische 11,25, amerikanische Malzgerste 11,10, Hafer, deutscher 11,30, La Plata 10,20, Kanada Western 3 11,90, Mais, La Plata 10,90, Donau Galfox 10,90, gelber russischer 10,90, Grahamerbsen 10,70.

Emden, 24. Februar. Bericht der Internationaeln Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,50—10,60, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,40—10,60, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 12,60—13,00 inländische Sommergerste 12,50—13,00, inländische Wintergerste 12,50—13,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 15,50—15,75, inländische graue Speiseerbsen gereinigte 12,50—12,75, inländische Ackerbohnen 12,00—12,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	21. 2. ℳ	23. 2. ℳ	25. 2. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,04	20,00	20,02		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	168,71	168,46	168,51		
100 dänische Kronen	74,91	74,73	75,01		
100 Schweizer Frank	81,88	80,80	80,79		
100 französische Frank	22,10	21,89	21,87		
100 tschechische Kronen	12,46	12,46	12,47		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Wenn im Osten der Morgen graut ist der Titel eines vom Landesökonomierat Dr. Kurt Teichert herausgegebenen, 250 Seiten starken Buches, welches in Prosa und Gedichten, unterstützt durch köstliche Bilder, einen Blick in das Leben und Treiben des Milch- und Sennvolkes gewährt. In keiner Familie, die mit Milchwirtschaft zu tun hat, sollte dieses vorzüglich ausgestattete Buch in hübschem Leinenbande fehlen und noch mehr als bisher zu Geschenkzwecken Verwendung finden. Gegen Einsendung von 4 ℳ zu beziehen von der **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
760	17	2683	3	2984	2
1073	1	2697	3	2985	2
1496	1	2703	7	2990	2
1597	1	2705	4	3009	3
1775	1	2731	8	3022	2
2226	1	2738	1	3024	1
2295	1	2739	1	3035	14
2325	1	2744	1	3038	27
2349	5	2745	18	3039	18
2355	3	2751	1	3041	2
2358	2	2752	4	3047	5
2369	2	2761	1	3057	5
2371	1	277[illegible]	1	3085	1
2406	3	2780	1	3086	1
2413	3	2796	14	3090	1
2415	1	2798	16	3095	8
2427	3	2805	3	3097	5
2442	1	2812	2	3102	7
2469	3	2818	1	3108	1
2477	1	2825	2	3111	1
2498	2	2826	3	3113	17
2501	1	2829	5	3114	1
2524	3	2832	1	3115	32
2529	1	2843	5	3117	5
2551	1	2841	1	3119	9
2583	2	2845	3	3120	7
2585	1	2850	10	3132	5
2586	4	2855	1	3136	1
2588	2	2864	7	3152	4
2591	1	2867	2	3154	6
2601	3	2871	3	3170	2
2605	1	2891	3	3172	1
2606	1	2893	1	3180	4
2608	2	2900	14	3181	2
2612	3	2962	3	3192	1
2613	1	2916	10	3217	1
2619	2	2924	9	3218	2
2633	2	2933	2	3[illegible]35	1
2648	1	2935	1	3241	6
2649	1	2938	6	3242	3
2652	2	2940	5	3246	1
2658	7	2948	40	3260	1
2661	1	2956	3	3[illegible]62	2
2662	1	2963	6	3291	1
2671	1	2964	1	3356	7
2677	1	2965	8	3377	2
2685	2	2973	3	3378	1
2687	4				

Molkereiverkäufe.

Um unseren Inserenten unnötige Portokosten zu ersparen, werden von **gewerbsmäßigen Vermittlern** eingehende Angebote und Drucksachen nicht weiterbefördert. Nur wer damit einverstanden ist, wolle in Zukunft unter Chiffre inserieren.

Nach Schluß eingegangen:

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Beitrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 20 Hildesheim, den 28. Februar 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 24. Februar. 204 Mark je Zentner.
Donnerstag, 26. Februar. 204 Mark je Zentner.
Sonnabend, 28. Februar. 204 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 26. Februar. 206 Mark je Zentner.
Auktion am 25. Februar. Höchstpreis 212,50 Mark, Durchschnitt 211,39 Mark.

Köln. Dienstag, 24. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.
Freitag, 27. Februar. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 25. Februar. 175—192 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 26. Februar. 565 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 567 Kronen.

Berlin, 28. Februar. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Höchstnotierungen für Monat Februar 1925.

Berlin: 188,— ℳ, 193,— ℳ, 193,— ℳ, 200,— ℳ, 200,— ℳ, 204,— ℳ, 204,— ℳ, 204,— ℳ, 204,— ℳ, 204,— ℳ, 204, —ℳ, 204,— ℳ. **Monatsdurchschnitt 200,17** ℳ gegen 170,31 ℳ im Januar.

Hamburg: 194,— ℳ, 206,— ℳ, 206, —ℳ, 206,— ℳ, **Monatsdurchschnitt 203,—** ℳ gegen 175,50 ℳ im Januar.

Hamburger Auktion: 200,29 ℳ, 209,03 ℳ, 209,53 ℳ, 211,39 ℳ, **Monatsdurchschnitt 207,56** ℳ gegen 183,25 ℳ im Januar.

Köln. 220,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ, 225,— ℳ. **Monatsdurchschnitt 224,75** ℳ gegen 205,— ℳ im Januar.

Köln, 27. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tendenz: stetig.

Kempten, 25. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175—192 ℳ. Tendenz: Nachfrage kann befriedigt werden.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. Februar. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend e. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der Woche vom 20. bis 26. Februar gegen die Vorwoche unverändert. Die Zufuhren an Inlandsbutter waren gut, das Angebot an Auslandsbutter war weiterhin stark. Die amtliche Notierung blieb in der Berichtswoche unverändert auf 2,04 Mk. je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Die Kleinhandelspreise bewegten sich wieder zwischen 2,10 Mk. bis 2,50 Mk., auch 2,60 Mk. je Pfund. Der Großhandel notierte mit 2,01 Mk. bis 2,36 Mk. je Pfund. — Das Schmalzgeschäft war ruhig, die Einkaufspreise ziehen an. — Margarine bei unveränderten Preisen sehr schwach.

Berlin, 26. Februar. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Eingänge deutscher Butter zeigen eine weitere Verminderung, welche wohl in der Hauptsache auf die Kälte zurückzuführen ist. Die ausländischen Preise tendieren hoch und ist an eine wesentliche Lockerung der Preise nicht zu denken. So lange die kalte Witterung anhält, ist in der Hauptsache mit unveränderten Preisen zu rechnen. — Die Kopenhagener Notierung wurde heute um Kr. 2 auf Kr. 565 herabgesetzt.

Hamburg, 26. Februar. Bericht von A. F. C. Fick. Dem Verlaufe des Marktes entsprechend gestalteten die hiesigen Notierungen sich in der Vorwoche unverändert. Die Tendenz blieb bis zum Schluß fest bei geräumten Lägern. Die dänischen Preise erfuhren in Anbetracht der Verschlechterung des englischen Pfundes eine geringe Ermäßigung von 4 Kronen. Obgleich dänische Butter restlos ausverkauft war, wurden dennoch von Dänemark Stimmen laut, die für die Berichtswoche einen nicht unbedeutenden Rückgang erwarteten. Hier beurteilte man den Markt von vornherein anders, da die unzweifelhaft starke Nachfrage trotz des bevorstehenden Ultimos nicht im geringsten nachließ. Die Knappheit war Ende der Vorwoche so groß, daß die noch vorliegenden Aufträge auf diese Woche hinübergenommen werden mußten. Die belangreichen Order, die schon für Sonnabend-Verschiffung nach Dänemark gelegt wurden und nicht annähernd zur Ausführung gelangen konnten, befestigten den dortigen Markt über Nacht. — Der dieswöchige deutsche Handel war von Anfang bis zu Ende überaus fest, sowohl das Inland als auch der hiesige Platz zeigten eine unvermindert rege Kauflust. So lange unsere einheimische Produktion keine Zunahme aufweist, wird sich das Bild auch kaum verändern. Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein herrschte der gewohnte starke Begehr. Bezahlt wurde bis ℳ 212,50 — im Durchschnitt ℳ 211,39. — Die Großhandelsabrechnungsnotierung lautet unverändert ℳ 206,—. Die dänische Notierung wurde zwar um 2 Kronen auf 565 Kronen ermäßigt, die Tendenz bleibt aber nach wie vor sehr fest und wäre nur zu wünschen, daß in der nächsten Woche keine Erhöhung eintritt. — Von Kolonialbutter hatten wir in dieser Woche wieder die größten Umsätze in australischer Ware zu verzeichnen. Selbstverständlich gibt es auch hierin Qualitäten, die unsern Beifall nicht finden, und selbst zu billigeren Preisen schwer verkäuflich sind. Die wirklich feinsten Sachen aber erfreuen sich auch weiterhin größter Beachtung und wurden die erhöhten Forderungen hierfür auch gern bewilligt. — In neuseeländischer Butter wurden einige extrafeine Marken zu günstigen Preisen aus dem Markt genommen. — Argentinische Ware bleibt knapp, eine Spezialmarke bedingt den höchsten Preis.

Leipzig, 26. Februar. Bericht der Firma Gothelf Michaelis & Co. Für inländische Molkereibutter hat sich die Nachfrage sehr beruhigt, weil der Preis für feinste ausländische Butter wieder etwas ermäßigt ist. Inlandsbutter ist daher genügend angeboten. Die billigeren ausländischen Buttersorten finden guten Absatz und dadurch wird die deutsche Butter vernachlässigt. Man erwartet nach dem Monats-Wechsel ein lebhafteres Geschäft.

Bremen, 27. Februar. Bericht von Herm. Schwarz. Trotz des bevorstehenden Ultimos verlief das Geschäft in der verflossenen Woche ziemlich lebhaft. Die Tendenz blieb fest. In feinster Butter wurden wiederum erhebliche Aufträge nach Dänemark gelegt, und da auch England großer Käufer war, blieb die Kopenhagener Notierung fast unverändert. Der Rückgang von Kr. 2 dürfte nur auf eine Paritätsveränderung der dänischen Krone zurückzuführen sein. Die deutsche Produktion ist immer noch sehr klein. In einigen Provinzen Deutschlands scheint sich allerdings eine langsame Zunahme der Produktion bemerkbar zu machen, die jedoch auf die allgemeine Marktlage noch keinen Einfluß haben dürfte. Kolonialbutter war wiederum stark begehrt. Die frischen Ankünfte wurden glatt aus dem Markt genommen, obwohl England von Tag zu Tag höhere Preise fordert, begründet dadurch, daß die Zufuhren nach England jetzt von Woche zu Woche kleiner werden. Ueber die Weiterentwicklung der Marktlage läßt sich kaum etwas im voraus sagen.

Kopenhagen, 25. Febr. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff Akt.-Ges. Nach der letzten Notierungsermäßigung haben die Käufer sich ein wenig zurückgehalten, um dadurch den Preis herabzudrücken, welches aber nicht gelungen ist, da es immer noch genug Käufer von dänischer Butter zu den jetzigen Preisen gibt. Ganz einzelne Verkäufer haben aus Nervosität ein wenig niedrigere Preise acceptiert, und die Notierung kann deshalb morgen eine Kleinigkeit heruntergehen, oder sie bleibt vielleicht unverändert, was ehestens in Aussicht steht. Es ist nicht ausgeschlossen, daß der Markt sich nächste Woche fester gestalten wird, und man erwartet allgemein, daß die jetzigen Preise sich behaupten lassen, jedenfalls in den ersten 2—3 Wochen. Man hat übrigens sicher mit verhältnismäßig hohen Preisen für dänische Butter einstweilen zu rechnen. Tendenz: Zuversichtlich.

Käse.

Köln, 27. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 Mk., Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 Mk., Holländer Edamer, 45 proz. 2,30—2,40 Mk., Emmenthalerkäse 2,90—3,20 Mk., Limburger Käse Allgäuer 1,20 Mk. Tendenz: stetig.

Berlin, 27. Februar. Das Käsegeschäft liegt sehr still. Am schlimmsten sieht es mit Harzkäse aus, der z. Zt. überhaupt nicht unterzubringen ist. In Weichkäse ist ein Ueberangebot zu verzeichnen, wie wir es seit Jahren nicht beobachten konnten. Einiger Umsatz wurde in Tilsiter erzielt. Als Großhandelsverkaufspreise (in Mark je Pfund) für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, 1. Sorte 1,18—1,25, do. 2. Sorte 1,05—1,10, Tilsiter halbfett 0,65—0,70, echte Emmenthaler 1,65 bis 1,75, finnländische Emmenthaler, großgelocht 1,30—1,45, do. mittelgelocht 1,25—1,30, bayrische Emmenthaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1,25—1,30, holländischer Edamer Käse, 40 proz. 1,17—1,22, do. 30 proz. 1,00 bis 1,02, do. 20 proz. 0,85—0,87, holländische Gouda, 45 proz. gr. Brode (ca. 25 Pfund) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55—1,60, do. 40 proz. 1,17—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,10, □-Käse, bessere Ware 0,32 bis 0,36, do. geringere Ware 0,27—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, Limburger, bayrischer 0,62—0,70, Stangenkäse, bayrischer

0,62—0,70, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,80—0,95, Harzer 0,35—0,45, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, Bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 27. Februar. Bericht der Firma C. H. Dancker. In der Nachfrage nach Tilsiter Käse ist eine kleine Besserung eingetreten, aber immerhin nicht dergestalt, daß die Nachfrage zu einer Besserung der Preise führen konnte. Vollfette Tilsiter Winterware ist in den verschiedensten Qualitäten am Markt und schwanken die Preise zwischen ℳ 100,— bis ℳ 112,— je 100 Pfund ab Hamburger Lager je nach Qualität. — In Dänemark sind die Käsepreise stark fallend und stellen sich hochprima vollfette dänische Goudakäse auf etwa ℳ 107,— je 100 Pfund franko Hamburg. Dieser Käse ist außerordentlich billig, zumal man berücksichtigen muß, daß er in Qualität erheblich besser als prima Tilsiter Winterkäse ist. — Der Markt in Schweizer Käse liegt vollkommen unverändert. Nach wie vor findet das Hauptgeschäft in finnischen Käsen statt, während die anderen Provenienzen eine weniger große Rolle spielen. Prima finnischer Schweizer kostet nach wie vor ℳ 120,— bis ℳ 125,— je 100 Pfund, die Preise für die übrigen Sorten sind unverändert.

Kempten, 25. Februar. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 36—40. Tendenz: Zurückhaltung im Einkauf. Rundkäse: 90—128. Tendenz: In kleingelochter und Mittelware starkes Angebot.

Milch.

Berlin, 27. Februar. Festgesetzt wurden für Vollmilch:

in der Zeit vom	Erzeugerpreis frei Berlin	Verkaufspreis im Kleinhandel
14. bis 21. Februar 1925	21 Pfg.	32 Pfg.
21. bis 27. Februar 1925	21,5 Pfg.	32 Pfg.
ab 27. Februar 1925 Erzeugerpreis	21,5 Pfg.	
Magermilch:		
31. Januar bis 28. Februar 1925	3,3 Pfg.	8 Pfg.

Hamburg, 27. Februar. Der Grundpreis für 1 Liter Milch beträgt 22 Pfg. unter Zuschlag von 1 Pfg. für Bahn- und Schiffsmilch und 2 Pfg. für Wagenmilch je Liter. Für den Erzeuger der Milchpreis vom 27. Februar bis 5. März frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte:

für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien	23 Pfg.
für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus	24 Pfg.
für 1 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte oder dauererhitzte Milch ein Zuschlag von	2 Pfg.
für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden	33 Pfg.
für 1 Liter Mager- und Buttermilch ab Händlers Laden	17 Pfg.
für 1 Liter Mager- und Buttermilch ab Meierei	9,8 Pfg.

Breslau, 27. Februar. Preise für 1 Liter Trinkmilch vom 28. Februar bis 6. März:

Erzeugerpreis frei Verladestation	21 Pfg.
Großhandelspreis	27,5 Pfg.
Kleinhandelspreis	30 Pfg.
Mager- und Buttermilch im Großhandel	13 Pfg.
Mager- und Buttermilch im Kleinhandel	15 Pfg.

Eier.

Berlin, 26. Februar. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eiergroßhandel. Preise je Stück in Pfennigen. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 16, frische über 55 Gramm 12, frische unter 55 Gramm 10½; Auslandseier: extra große Eier 15½, große Eier 12½, normale Eier 9—11, kleine und Schmutzeier 7—8; Kalkeier: 7½. Tendenz: matt.

Köln, 27. Februar. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 Pfg., 2. Sorte 14—16 Pfg., 3. Sorte 12—13 Pfg.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Febr.	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	25	11218	65—59	58—55	Lebendgew.	langsam
Bremen	24	1403	68—65	64—60	"	lebhaft
Breslau	25	2086	64—61	60—54	"	mittel
Danzig	24	981	62—56	53—50	"	geräumt
Dresden	26	673	70—52		"	mittel
Düsseldorf	23	1370	72—68	65—50	"	ruhig
Elberfeld	23	2196	72—68	67—60	"	reges Geschäft
Essen	23	3097	71—60		"	langsam
Frankfurt a. M.	26	874	67—64	63—55	"	lebhaft
Hamburg	27	7069	60—56	55—50	"	ruhig
Hannover	25	1914	65—61	60—55	"	schlecht
Köln	23	3402	72—67	66—58	"	ruhig
Leipzig	26	2007	66—60	59—55	"	langsam
Magdeburg	24	3282	66—60	59—58	"	langsam
München	25	1156	70—65	64—58	"	langsam
Stuttgart	24	1050	71—66	65—50	"	mäßig belebt

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. Februar. Gerste blieb andauernd still, für Hafer zeigte sich etwas Nachfrage. Futterartikel liegen still. Etwas mehr Nachfrage zu gedrückten Preisen bestand allerdings für Roggenkleie. Am Frühmarkt waren loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in R.-M. amtlich notiert: Hafer, guter 220—224, mittlerer 210—219, La Plata Mais 220 bis 225, Futtererbsen 235—240, Futterweizen 250, Roggenkleie 150—158. Amtliche Kartoffelnotierungen: Speisekartoffeln, weiße 2,20, rote 2,40, gelbfleischige 3 ℳ. — Es wurden notiert: Sommergerste 252—265, Futtergerste 215—238, Hafer, märkischer 186—193, Mai 208—207, Mais (loko Berlin) 223, Mai 202,50, Weizenkleie 14,50—14,60, Roggenkleie 14,70 bis 14,80, Raps 390, Viktoriaerbsen 27—32, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19—21, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 12,25—13,75, gelb 14,50—16, Serradella, neue 14,25—16,50, Rapskuchen 17,80, Leinkuchen 23—23,50, Trockenschnitzel 9,20—9,40, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,80—19,90.

Magdeburg, 27. Februar. Weizen fester, 12,60—12,80, Roggen fester, 12,75—12,70, Sommergerste matt, 13,50—14, Hafer 10,80—11.

Bremen, 27. Februar. Weizen: Hartwinter 2 17, Rosafee, 80 Kg. 16,80, Barusso 78 Kg. 16,50, Chile 16; Roggen: Amerikanischer 2 14,85, La Plata 14,80; Gerste: Donau 10,90, russische 11,30, amerikanische Malzgerste 11,15; Hafer: Deutscher 11,30, La Plata 10,20, Kanada Western 3 11,90; Mais: La Plata 11, Donau-Galfox 10,90, gelber russischer 10,90; Graham-Erbsen 10,70.

Emden, 26. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,60—10,80, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,40—10,60, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 12,60—13,00, inländische Sommergerste 12,50—13,50, inländische Wintergerste 12,50—13,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte, 15,50 bis 15,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische Ackerbohnen 10,00—11,00.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma **Ramesohl & Schmidt A.-G., Oelde** (Westfalen) betr. **Westfalia-Separatoren** beigefügt.

Zwei tüchtige (3779

Molkereigehilfen

die durchaus selbständig, sauber u. korekt arbeiten, für Maschinenbetrieb sofort gesucht. (3779

Molkerei Berges, Barmen U.
Hirschstr. 25/27.

Suche zum sof. Antritt ein. anst.

jungen Gehilfen

welcher in der Harzkäs. perfekt ist und für ein gutes Fabrikat die Garantie übernimmt. Ders. darf kein Stundenarbeiter sein und sich vor keiner Arbeit scheuen. Gehalt Mk. 40,— bei freier Station u. Kassen, bei Zufriedenheit Tantieme. (3816

Lübbecker Käsefabrik
Molkerei u. Harzkäsefabrikation
Lübbecke i. Westfalen.

---

2 Chauffeure

vor allen Dingen gute Wagenpfleger, mit Kenntnissen des Molkereibetriebes, für Gebirgsgegend und Großstadtbetrieb sofort gesucht.

Molkerei Berges, Barmen U.
Hirschstr. 25/27.

Suche zum beliebigen Antritt, spätestens 1. 4. eine (3831

jüngere Meierin

für Molkerei und Hilfe im Haushalt. Angeb. mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforderungen erb.

P. Schmidt, Dampfmolk. Merzwiese
bei Guben.

Sohn achtbarer Eltern, der die städtische Milchversorgung

erlernen will,

und sich vor keiner Arbeit scheut, bitte ich Anfragen zu richten an

H. Heins jr., Hamburg 36
Valentinskamp 56.

Suche selbständige, saub.

Verkäuferin

Bedingung: gute Handschrift und Kaution. Angebote mit Bild an (3758

Spee, Arys, Ostpr.
Butter- u. Käse-Handlung.

Für Betrieb und Laboratorium gewissenhafte (3800

Meierin

gesucht. Antritt sofort. (3800

A. Upmeier
Dampfmeierei u. Margarinefabrik
Borgholzhausen, Teutob. Wald.

Strebs. Obermeier

od. **Betriebsleiter** für Vertrauensposten in Stadtmeierei f. sofort od. später gesucht. Selbiger muß mit allen Kontorarbeiten vertraut sein. Bewerb. mit nur besten, lückenlos. Zeugn., wollen sich mit Gehaltsforderung unter **3795** an diese Zeitung wenden.

Wir suchen zum 1. 4. für unsere Dampfmolkerei einen verh. (3820

Gutsmeier

der mit seiner Frau alle Molkereiarbeiten, Dampfkessel pp. übern. Tägl. Milchmenge etwa 1000 Liter. Bewerber, welche Wert auf Dauerstellung legen, wollen Lebenslauf, Referenzen, Geh.-Ansprüche richt. an **Reichsgräfl. v. Hochbergsche Güter-Direktion, Rohnstock,** Bez. Liegnitz.

Stellen-Gesuche.

Tücht., strebs., verheirat. **Molk.- u. Käs.-Betriebsleiter, Mitte 30,** 1 Kind, beste Erfahrung in sämtlich. Molk.-, Süßmilch- u. Quargkäsereiarbeiten, auch beste Erfahrung im Umgang mit Leuten und Lieferanten, sucht, gestützt auf beste Zeugn., Stellung als Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier oder Käsemeister. Angebote an **J. Kreuzer, Allendorf a. Werra.** (3821

Gehilfe, 23 J. alt, vertraut und gewissenhaft in Annahme, Masch., auch Kühlmasch., sow. Butt., Käs., Quargfabrikat., sucht zum 15. März Stellung. Um Angeb. bittet (3763

Hartge, Molkerei Schoningen bei Uslar.

Molk.-Fachmann, 29 J., verheir., mit allen ins Fach schlag. Arbeiten sowie Viehzucht bestens vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen,

Stellung als Betriebsleiter

ein. ländl. Molkerei. Frau gelernte Meierin. Kaution evtl. als Teilhaber bis zu 5000 ℳ kann sofort sichergestellt werden. Angebote u. 3822 an diese Zeitung.

Für 25jähr., kräft. u. fleißigen **Gehilfen** such. wir Stell., am liebst. in Käs. od. als Maschinenführer.

Elsenbuscher Molkerei
Bezirk Cöslin.

Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Selbig. ist mit allen Molkereiarbeit. sowie in Hart- und Weichkäs. best. vertr. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. an

Ernst Schwarz
Stolzenfelde
Krs. Schlochau.

Molkerei- u. Käserei-Fachmann kaufm. u. techn. vollk. durchgeb., vertr. mit sämtl. Masch. u. mit d. Herstell. v. pa. Butter, Schlagsahne, Quarg, Limburger, Romadur, Camembert, Sahneschicht-, Lassensch. u. Quargkäse, tücht. Buchhalter u. Koresp., vollkomm. bilanzsich., sucht z. belieb. Antr. anderw. Vertr.-St. Frdl. Angeb. unt. 3768 an ds. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe

mit allen Arbeiten, sowie auch Käserei gut vertraut, sucht veränderungshalber Stellung. Angebote erbeten unter **Z. Pommern 3823** durch diese Zeitung.

Solider Gehilfe

21 Jahre alt, sucht als alleiniger angenehme Stellung zur weiteren Ausbildung. 4 Jahre im Fach. Werte Angebote erbittet (3749

Kurt Duzy, Oels i. Schles.
Badergasse 4.

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung. Freundliche Angebote erbittet (3748

Albert Godau
bei Herrn Klug
Schlobitten
Krs. Preuß. Holland.

Allgäuer Weichkäser

Meister, vertr. in der Herstellg. u. Behandlung verschied. Weichkäsesorten, sucht seine Stelle zu verändern. Angebote erbeten unter **3752** an diese Zeitung.

Wegen Aufgabe der Käserei in hiesiger Molkerei sucht Allgäuer

Käsemeister

36 Jahre alt, perfekt in sämtlichen Käsefabrikationsarten und für pa. Ware garantierend, zum baldigen Antritt Stellung. Gefl. Angeb. erbeten an (3802

Hans Zach, Käsemeister
Hemmelte in Oldenburg.

Junger, tüchtiger

Gehilfe

sucht Stellung für Betrieb u. Kontor. Suchender ist mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, hat auch Erfahrung in der Weichkäserei und ist flotter, sicherer Rechner. Werte Angebote sind zu richten unt. **3751** an diese Zeitung.

Tücht. Molk.- u. Milchkonserven-Gehilfe, 31 J. alt, verheirat., sucht pass. Stellg., am liebst. in städtisch. Betrieb. Sesslb. ist vertr. m. Kessel, Masch., Kühlanl., Butt. u. Käserei, Milchkonserv., Kaffee- und Schlagsahne in Dosen, Homogenis. u. Sterilisieren, Milch- u. Schlagsahneversand, Buchführg., Abrechn.-Wes., Annahme u. Untersuchg., Müllerei u. Schweinemast sow. Landwirtsch., Frau hilft evtl. im Kontor mit od. übern. Filiale. Kein Std.-Arbeit. Nur gute, langjähr. Zeugn. Molk.-Schule m. Erfolg besucht. Betriebsleiterzeugnis erworben. Reflektiere nur auf Dauerstellg. Werte Angebote u. **3843** an diese Zeitung.

Sohn achtbarer Eltern

sucht Stelle als (3845

Molkerei-Lehrling

August Schmidt
Abbau Vasster, Krs. Dramburg
Pommern.

Molkereifachmann, 25 Jahre alt, seit 1913 im Fach, sucht zu beliebig. Antritt Stellung als (3814

Obermeier

im Betriebe, wo Gelegenheit geboten, im Kontor zu arbeiten. Suchender verfügt über umfangreiche Fach-Kenntnisse u. ist in der Lage, dem Betriebspersonal in jed. Weise vorzustehen. Zeugnisse u. Referenzen gern zu Diensten. Angeb. mit Gehaltsangabe erb.

Albert Dachrodt, Oberkäser
Molk. Marienhafe, Ostfrsld.

Molkereibes.-Sohn, 14 J. alt, gesund und stark, sucht

Stellung

in einer guten Molkerei. Thüringen bevorzugt. Angeb. unter **3796** an diese Zeitung.

Allg. Weichkäser

durchaus erfahren in Romadur, Limburger, Stangenkäse, Ende 30, ledig, sucht Stelle möglichst Stadtbetrieb. Industriegeb. Rheinl. bevorzugt. Als Oberkäser perfekt auch als Lagerist in Geschäft od. Großhandlg. **Deutsche Milchwerke, Neukirchen** in Holstein. (3812

Jg. Gehilfe, sol. u. fleiß., s. zum bald. Antr. Stelle. Gute Erfahr. in Quarg- u. Weichkäseber., desgl. in Butt. (Butterfert.), Thür. oder Harz bevorz. Ang. an **A. Schreiber, Halle a. S.,** Humboldtstr. 6 pt.

Tücht. Milchverkäuf.

27 Jahre alt, seit mehreren Jahren als Verkäufer tätig, der es mit jed. Konkurrenz aufnimmt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, veränderungshalber Stellung. Angeb. sind zu richten an (3813

Emil Gorn, Beuthen, Dt. O.-Schl.
Molkerei Rosumek.

Für meinen (3817

Lehrling

der hier bereits ein Jahr gelernt hat, suche zur weiteren Ausbildung zum 15. März oder 1. April Stellg.

Molkerei Sarranzig
Krs. Dramburg i. Pomm.

Ehrliche, fleißige (3750

Meierin

die gut und sparsam kocht, und auch im Betrieb mit hilft, sucht zum 1. April passenden Wirkungskreis. Angebote an (3750

die Wirtin b. Frhrn. v. Barnekow
Rittergut Witigwalde
bei Hohenstein i. Ostpr.

Junge, tüchtige (3762

Meierin

sucht zu sofort oder später Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet

Marie Rusch
Kolberg, Vogelsang 8.

Nachfolgende Anzeigen sind bereits in unserer Donnerstagausgabe erschienen.

Stellen-Angebote.

Käsereifachmann

der über genügende Erfahrung in der Herstellung von Romadur, Limburger, sowie spez. Steinbusch. vollfett verfügt und in der Lage ist, ein erstklass. Produkt herzustellen. Bei zufriedenstell. Leistung Tantieme. Angebote mit Gehaltsforderg. erb.

Molkerei Blesen
Kreis Schwerin a. Warthe.

Gesucht tücht., ält., unverheiratet.

Fachmann

für Weichkäse (Camembert) bei gutem Gehalt und freier Station. Angebote an (3233

Gutsverwalter Klecewo
Post Mlecewo, Kr. Stuhm, Westpr.

Wir suchen für eine uns befreundete Groß-Molkerei einen tüchtigen, zielbewußten (3479

Fachmann

für die Herstell. von Limburgerkäse Allgäuer Art. Für marktfäh., erstklass. Produkt muß Garantie übernommen werden. Es kommen nur erfahrene Fachleute in Frage. Hoh. Gehalt und sehr angenehme Stellg. wird zugesichert. Die Stellg. ist eine dauernde. Angeb. mit Zeugnisabschriften erbeten an

Milchversorgung G. m. b. H.
Neunkirchen a. Saar.

Einen jüngeren (3412

Gehilfen

der sich in der Käserei weiter ausbilden will und sich jeder vorkommenden Arbeit willig unterzieht, s.

Molkerei Brinnis
Krs. Delitzsch.

Molk.-Fachmann

kaufm. gebild., als **Reisevertreter** f. eingef. Touren in Holst., Hann. u. Ostfriesl. zu sofort. Antritt gesucht. Vertrauenerweckende, in der Geg. bekannte Heren, welche Radfahren können, belieb. ausführl. Angebote zu richten an (3584

Ernst Rehbein, Lüneburg.

Für die Leitung unseres Büros suchen wir einen bilanz- und abschlußsicheren (3594

Buchhalter

der befähigt ist, die umfangreiche Buchhaltung, sowie auch Korrespondenz selbständig zu erledigen. Geeignete Herren, die auch etwas Warenkenntnis besitzen, wollen umgeh. Zeugnisabschriften und Referenzen einreichen, sowie ihre Gehaltsanspr. angeben.

Molk.-Gen. Gollnow i. Pom.

Suche für bald einen

Gehilfen

der perfekt in der Camembertkäsefabrikation ist und für gute, verkaufsfäh. Ware garantiert. Angeb. mit Gehaltsansprüchen und Zeugn.-Abschriften unter **3391** an ds. Ztg.

Suche zu Anfang März ein. jung. tücht. und arbeitsamen (3357

Gehilfen

für Annahme u. Betrieb. Zahle als Anfangsgehalt mon. 55 ℳ bei fr. Station und Kassen. Angeb. nebst Zeugnisabschriften erb.

Central-Molkerei Wiedenbrück
Westfalen.

Ein interessantes Dokument über Maul- u. Klauenseuche aus dem Jahre 1750.

Bei Abbruch einer alten, strohgedeckten Kate in dem Dorfe Niendorf im Herzogtum Lauenburg, welch letzteres in früheren Zeiten bekanntlich unter großbritannischer Herrschaft stand, wurden im Stalle derselben hinter einem Brett, welches sich in diesen alten Häusern bekanntlich allgemein dort befindet, wo das Dach aufliegt, einige beinahe 200 Jahre alte Schriftstücke aufgefunden, welche, weil sie die Bekämpfung der Maul- und Klauenseuche betreffen, wohl auch an dieser Stelle interessieren dürften. Man nimmt hier allgemein an, daß dieselben in jener Zeit, wo der Aberglauben noch eine große Rolle spielte, als Schutz gegen die Seuchengefahr an der bezeichneten Stelle niedergelegt worden sind. Leider sind einige kleine Stellen nicht mehr zu entziffern, was aber für das Verständnis des Ganzen ziemlich belanglos ist. Wie ja selbstverständlich beschränken sich die Verordnungen in jener Zeit, wo es noch keine Molkereien gab, ausnahmslos auf den Verkehr mit Vieh. Die zuerst betreffs der Maul- und Klauenseuche, oder wie sie in den Verfügungen genannt wird, der Hornviehseuche herausgegebenen Vorschriften, welche sich, nach einer weiteren Verfügung zu urteilen, auf Ein- und Ausfuhr von Vieh erstreckten, ist leider nicht vorhanden. Da dieselbe aber anscheinend ihre Wirkung verfehlte, und, genau wie es auch heute meistens geschieht, mit der Zeit nicht mehr genügend beachtet wurde, folgte eine Verfügung, die das Gedächtnis betreffs der erlassenen Vorschriften wieder etwas auffrischen sollte. Dieselbe, deren Anfang unleserlich ist, lautet folgendermaßen:

. . . . so begehren Nahmens Sr. Königl. Majestät unseres allergnädigsten Herrn, wir hiermit, hierunter, nach denen Umbstände eines jeden Gerichts, alles wohl zu überlegen, und in *Modo* publicandi, nicht nur die Verordnung wörtlich nachzugehen, sondern auch diejenige, welche irgend mit Vieh-Handel sich abzugeben gewöhnt sind, besonders vorfordern zu lassen, und alles ihnen wohl eingebunden, auch so viel die öffentliche Verlesung auf denen Kirchhöfen anlanget, nicht nur solches drei Sonntage nach einander wiederholen, sondern auch jedesmal von denen Predigern, von der Cantzel, die Gemeinde davon benachrichtigen und daß alle zusammenbleiben, und wohl acht haben sollen, ermahnen zu lassen, und wie das Verlesen auf den Kirch-Höfen von einem in Aid und Pflicht stehenden Gerichts-Bedienten geschehen muß; also hat man jeden Orths hieran nichts ermangeln, nicht weniger von denen, welche die Vorlesung verrichten müssen, sofort ein umständliches Documentum ad Acta geben zu lassen, damit dergestalt, daß die Publication geschehen allemal legaliter constire. Soviel diejenigen Örther und Dörfer auf dem Lande betrifft, welche bei auswärtigen Kirchspiehlen angepfarret sind, wo also die Verlesung auf denen Kirch-Höfen nicht geschehen kann, muß in solchen Dörfern die Vorlesung im Dorfe selbst, nach vorheriger intimation des Tages auf gleiche Arth verrichtet werden; und haben Wir das Vertrauen, es werde eine jede Obrigkeit, dem das Gemeine beste so wohl als die Wohlfahrt eines jeden lieb ist, nach Pflichten hiervon nichts unterlassen, damit durch allegir- und Beibringung einer legalen Unwissenheit dieser Verordnung nicht nur contraventiones, sondern auch die schwehre Verandwortung derer Obrigkeiten vermieden werden. Und wir verbleiben denen selben und Euch zu freundlichen Diensten willig.

Ratzeburg, den 19 ten Oct. 1750.

Königl. Großbritt. zur Churfürstl. Braunschw. Lüneb. Regierung im Herzogthumb Lauenburg verordneten Landdrost und Reg.-Räthen.

F. v. Laffert.

An die
Lauenburgische Ritterschaft Steding.

Vorstehende Verordnung wurde nun den betreffenden Stellen mit folgendem Begleitschreiben zugestellt:

Euer Hoch- und Hochwohlgeboren,
auch Hoch- und Wohl-Edlen,
Meine Höchst- und Hochgeehrten Herren.

(Anfang unleserlich) von Sr. Königl. Majestät, unsern allergnädigsten Herrn, wegen der leider auch in Ihren teutschen Landen, immer weiter sich verbreitenden Hornvieh-Seuche und zu möglichstem Abhalt und Verhinderung, daß, vor allem der Verschleppung halber, so als schädlichen Viehhandel wiederholte, und dermaßen hohe Straffe, verschärfte Verordnungen zur behörigen, ohngesäumten publikation eingegangen.

Gudow, den 31 Oct. 1750.

Euer Hoch- und Hochwohlgeboren
auch Hoch- und Wohl-Edlen
Meiner Höchst- und Hochgeehrten Herren
gantz ergebener Diener
D. v. Bülow.

Trotz aller Verbote grassierte die Seuche aber lustig weiter, was die damalige Regierung bewog, am 6. April 1751 folgenden Erlaß herauszugeben:

Declaration wegen Anschaffung des Hornviehes von sichern auswärtigen Örthern, d. d. Ratzeburg, den 6. April 1751.

Demnach bei der, leider! noch immer anhaltenden Horn-Vieh-Seuche in diesem Herzogtum, und daher immer weiter entstehenden größeren Abgang und Mangel an solchem Vieh, verschiedentlich Vorstell- und Ansuchung geschehen, daß, weil im Lande, da zumahl diese Plage vieler Orthen sogar 2, 3 und mehrmals aufgeräumt, das wieder erforderliche, nach hiesiger Landes-Verfassung ohnentbehrliche Horn-Vieh, aller angewandten Bemühungen entgegen, *notorisch*, wenigst bei weitem nicht genugsahm, zu erhalten stehe, und daher der bei fernern Mangel desselben, und *continuirenden* Verboth des Anschaffens aus fremden Orthen, entstehende Schade, fast größer, als der bisherige Verlust des Viehes selbst, fallen werde, das vorhin ergangene Verboth wegen Ankauffung auswärtigen Horn-Viehes, aufgehoben, mithin die Einlassung fremden Viehes wieder freigegeben werden möge; Und dann, aus bewegenden Ursachen, sothanem Gesuch, mittels Einschränkung des bisherigen Verboths, und unter gewissen Bedingungen, zu willfahren beliebt werden. So wird Nahmens Sr. Königl. Majestät und Churfürstl. Durchlaucht Unsers allergnädigsten Herrn, hierdurch

1.) zwar allen und jeden dieses Herzogthums Eingesessenen, von nun an, wieder verstattet und zugestanden, Horn-Vieh, aus denen benachbahrten und fremden Landen, anzukauffen, und hereinzubringen, jedoch hiermit zugleich verordnet und befohlen, daß es nur unter nachstehenden ohnabdinglichen Conditionen, und nicht anders, geschehen soll, daß nämlich

2.) in *Conformität* der Contagions-Ordung vom 31. Oct. 1749 an keinem Orth das geringste Stück Vieh gekaufft, und wieder angeschafft werde, ehe und bevor die Seuche allda nicht gantzer 3 Monathe völlig aufgehöret hat, und bevor nach Vorschrift derer Contagions-Gesetze vom 6. Mart 1746 bei Ställen und Menschen die gehörige Reinigung nicht geschehen ist.

3.) Soll keiner von einem auswärtigen oder einheimischen Orthe das geringste Vieh ankauffen oder anschaffen, an welchem nicht sowohl, als aus der nächsten Gegend, von ein bis anderthalb Meilen, die Seuche in denen letzten drei Monathen erloschen gewesen, es mag das Vieh vom Stalle oder aus der Weide gekaufft werden, und soll dieses in denen erforderlichen Pässen aidlich mit erhärtet und *attestiret* werden. Und wie

4.) dieser aidlichen Obrigkeitlichen Atteste und Pässe wegen überall, sowohl was deren Absatz-, Producier- und Voraussendung bey dem fremden Vieh anlanget, als was sonst dabey etwan vorkommen kan, alle und jede, es seyn Einheimische oder Fremde, bei diesem Vieh-Handel, sich, ohne der geringsten Ausnahme, lediglich nach demjenigen aufs genaueste zu achten, und zu halten haben, was in der Constitution den 6. Mart 1746 § vis 7, 8, 9, 10, 11, 12 und denen vor *emanirten*, verordnet, auch in der nachherigen, vom 12. Dez. cj. a. wiederholt ist: Also werden alle diese Puncte aus derselben, nicht weniger dasjenige, was wegen der vorherigen Anmeld- und Besichtigung des auswärtigen Viehes an den Gräntzen, darum vorgeschrieben worden, ausdrücklich anhero wiederholet, mithin die gesamte Einwohner und Fremde darauf verwiesen, alle Obrigkeiten auf dem Lande und in denen Städten aber alles Ernstes angewiesen, mit aller Schärfe darüber selbst, auch die Amts-Unter-Beamte anzuhalten, daß sie hierum und bey denen Besichtigungen, denen Costitutionen ohne Ausnahme nach- in keinem Stücke aber eigenmächtig davon abgehen, auch für alle desfalls etwan Amts-halber habende Bemühungen etwas von denen Leuten zu fordern, bei Verlust ihres Dienstes, sich nicht gelüsten sollen lassen. Damit auch

5.) bey dieser dergestalt gebenden Verstattung, fremdes Horn-Vieh von sichern auswärtigen Orten anzuschaffen, alle zu besorgenden Verschlepp- und Verbreitung dieser Plage ferner nach aller Möglichkeit vorgebaut werde; sollen bey denen Königl. Pässen, Zöllen, und an denen Orthen, wo das fremde Vieh herein- oder durchkommen muß, mit abermaliger schärffster Untersagung aller vorhin in denen Contagions-Ordnungen besonders vom 6. Martii 1746 § 3 und der vom 12. Dez. a. cj. § 2 verbothenen heimlichen Neben- und Schleich-Wege, bei der darin *dictirten* Straffe, wegen auswärtigen Viehes, es sey durchgeseucht oder nicht, kein Paß oder Attest angenommen, und vor gültig gehalten werden, wenn solcher nicht unter hiesiger Königl. Regierungs Unterschrift und Siegel, welches ohnentgeltlich gegeben wird, ausgefertigt ist; gestelt zu dem Ende alle Einwohner, auch Bürgern, es sey in oder auf denen Ämtern, oder bei denen Adelichen, auch Stadt-Gerichten, wenn sie Horn-Vieh aus fremden Landen hereinnehmen wollen, es sei gekaufft oder geschenkt, kein Stück ohne Pässe, und diese nicht anders, als wenn sie nach Vorschrift § 3 von der Obrigkeit des Orthes, woher sie das Vieh nehmen, abgefasset und es aidliche Atteste sind, annehmen, auch solche zuvor ihrer Obrigkeit *produziren*, diese aber schuldig und verbunden seyn, solchen, mit gutachtlichen Bericht, Uns einzusenden, und nichts vor Einlangung unserer Verordnung deshalb zu verfügen, noch weniger die Einlassung, es sey unter was Vorwand es wolle, zu verstatten; und eben so soll es mit fettem auswärtigem Schlachtvieh auch gehalten werden: Wobey noch diejenige, welche auf denen Pässen und Zöllen zu Schmielau, Hahnenburg, Büchen, zum Grande, zu Schönberg und Castorff bestellet sind, zu allen Überfluß, und bei Einsetzung ihres Dienstes, ausdrücklich angewiesen und befehligt werden, auch resp.-specialiter hierzu beaidet werden sollen, diesem in allen zu geloben, und kein fremdes Vieh ohne einen Regierungs-Paß ein- oder passieren zu lassen. Und wie

6.) alle diejenigen, welche dieser Declaration entgegen handeln, und auch nur das geringste Stück fremdes Vieh heimlich ins Land zu bringen sich unternehmen werden, es geschehe unter was Vorwand es wolle, nach Befinden, mit schwerer *proportionirlicher* Geld- auch Leibes-Straffe, ohne Ausnahme, beleget und angesehen werden sollen; also hat es dahingegen

7.) wegen Bringung des einheimischen Viehes von einem Orth zum andern, im Lande, bey denen bisherigen Verordnung sein Verbleiben; die Fortbringung- und Wegschaffung des einheimischen Horn-Viehes außer Landes aber bleibet ebenfalls bei denen vorherigen Constitutions-mäßigen Bestraffungen, ferner vor wie nach, untersaget, mit ausdrücklicher Wiederholung dessen, was wegen Bringung sothanen einheimischen Viehes in auswärtigen Weiden, in der Contagions-Ordnung vom 12. Dez. 1746 § 2 verordnet ist. Und ob wir zwar

8.) das gute Vertrauen haben, es werde eine jede Obrigkeit an denen Orthen, wo die Vieh-Plage im abgewichenen Sommer, wo das Vieh in der Weide sich befunden, gantz nach den Umständen jedes Orths, in Zeiten, ehe dermahlen das Vieh wieder ausgetrieben wird, nach Aid und Pflichten alles erdenkliche vorerst einwenden, damit auf solchen Koppeln und Weiden, welche theils von dem f. v. Mist des kranken und verreckten Viehhes theils an denen Stellen, wo das crepirte Vieh eingegraben ist, der Zeit inficiret sind, alle Pracantion wieder die neue Infection des Viehes genommen, und insonderheit die Gruben mit 2 a. 3 Fuß hoch Erde und Soden erhöhet, auch der ganze Orth, wo das Eingraben geschehen, mit hohen Zäunen hinlänglich verwahret werden; — — so werden dennoch alle und jede Obrigkeiten hierdurch dessen alles Ernstes erinnert, auch befehliget, in Zeiten alle ordnungs-mäßige Verfügung, desfalls, so wie jeden Orths Convenientz und Situation es an Hand giebet, und erfordert, zu machen, und durch einige Unterlassung und daraus entstehende Infection, keine Verantwortung sich zuzuziehen.

Damit auch diese Declaration zu eines jeden Wissenschaft gelange, soll solche aller Orthen, und zwar zweene Sonntage nach einander, von denen Cantzeln verlesen, auch gehöriger Orthen, und bei denen Zöllen, Pässen, auch in denen Krügen und Bauernvoigte-Häusern öffentlich angeschlagen, einem jeden auch ein Exemplar davon zugestellet werden. Geben

Ratzeburg, den 6. April 1751.

Königl.-Groß-Brittanische zur Chur-Fürstl. Braunschw. Lüneb. Regierung im Herzogthum Lauenburg verordnete Landdrost und Regierungs-Räthe.

J. L. A. von Oldershausen.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint j. den Dienstag u. Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. -- Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 21 — Hildesheim, den 3. März 1925 — 39. Jahrgang.

Buttermarkt und Butternotierung.

Vortrag, gehalten von Herrn Fritz Kleinfeldt-Berlin
uf der Märkischen Milch-, Butter- und Käseschau am 17. Februar 1925.

Vom Direktorium des Milchwirtschaftlichen Instituts Oranienburg urde mir die ehrenvolle Aufgabe, anläßlich der gestrigen Butterprüfung nd der heutigen Aussprache über den Befund der Butter einige Ausihrungen über den deutschen Buttermarkt zu machen. Ich komme dieser ufforderung gern nach, wenngleich ich mir bewußt bin, daß ich dieses der jenes werde sagen müssen, was nicht den ungeteilten Beifall der verhrten Versammlung findet. Meine Ausführungen werden aber von dem edanken geleitet sein, aufklärend zu wirken; sie sollen zum Besten der Rolkereibetriebe dienen und, wo es noch fehlt, zu einem freundschaftlichen erständnisvollen Zusammenarbeiten zwischen Produktion und Handel eitragen.

Zuerst möchte ich auf die Butternotierung eingehen, ein heikles hema; es war es immer, dessen bin ich mir bewußt, aber das die Molkeeien und den Handel am meisten interessierende, weil es den Geldbeutel ller angeht und die Preisfrage die Grundlage der wirtschaftlichen Exienz ist.

In der guten, alten Zeit wurde die Butter von Molkereifachleuten, ian nannte sie Holländer, die die Milch auf den Gütern zu einem festen Zreise gepachtet hatten, auf den Markt gebracht. Sie wurde von den ändlern in vielen Fällen zu einem für einen Monat festgesetzten Preise bgenommen oder auf Grund von Privatnotierungen dieser oder jener Firma abgerechnet und verkauft. Dieses System änderte sich Ende der chtziger Jahre mit dem Erstehen zahlreicher Molkerei-Genossenschaften: s wurde vom Handel eine Butternotierung unter Aufsicht der Ältesten er Kaufmannschaft geschaffen. Der betreffenden Kommission gehörten Großhändler an: sie tagten einmal in der Woche und zwar am Freitag, amit am Sonnabend die Abrechnung den Molkereien für die im Laufe er Woche gesandte Butter zugestellt werden konnte. Wir haben heute noch ieses System in Hamburg mit seiner ehemaligen Notierung an jedem Donnerstag. Die Butternotierung hat dann im Laufe der Jahre viele Wandlungen durchgemacht. Mit dem wirtschaftlichen Aufstieg Deutschands in der uns bekannten Blütezeit des Deutschen Reiches und mit dem ich daraus ergebenden größeren Konsum wuchs die Nachfrage nach Butter ei den Molkereien. Wollte man eine neue Stelle erlangen, mußte man m Verhältnis zur Notierung einen höheren Preis bieten, als allgemein ezahlt wurde. Mochte ein Notierungsmodus geschaffen werden, wie er wollte, der lebhafte Begehr nach Butter erzeugte Überpreise. Es wollte ich kein Händler durch Konkurrenzofferten eine von ihm eingeführte Marke nehmen lassen, wenn sie den Ansprüchen der Konsumenten genügte. Aber von der Schuld für das Entstehen von Überpreisen waren uch die Molkereien nicht freizusprechen. Ganz abgesehen von kleinlichen Beweggründen, von Renommierereien eines Molkereibeamten einem Kolegen gegenüber, suchte zu häufig im gegenseitigen Wettkampf zur Erzieung eines höheren Milchpreises eine Molkerei die andere zu überflügeln. Im Hinweis auf bessere maschinelle Einrichtungen und was sonst an Gründen angeführt werden konnte, es wurde immer wieder 0,50 bis 1,— Mk. mehr zur Notierung gefordert. So mußte denn wiederholt zur Verhinderung von zu hohen Überpreisen eine Regulierung durch starke Erhöhung der Grundpreise stattfinden. Meine Herren, Sie finden heute noch n Kopenhagen dasselbe Bild; je nach der Größe der Produktion, je nach dem allgemeinen Begehr steigen und fallen auch dort die Überpreise. Es wird nie eine Notierung geschaffen werden können, die allen Wünschen, also denen der Produzenten, der Händler und der Konsumenten zugleich gerecht wird.

Es erhob dann der Kleinhandel Anspruch an der Beteiligung der Preisfestsetzung, und unter dessen offizieller Hinzuziehung einige Jahre vor dem Krieg wurde die Notierung in der von der Handelskammer bestimmten Art festgesetzt; sie bestand bis zur Butter-Rationierung des unseligen Krieges.

Abrechnungspreise zu notieren, liegt im Interesse aller Beteiligten.

Als nach vollständiger Aufhebung der Butter-Rationierung die Frage der Notierungsbildung aktuell wurde, glaubte der Handel Vertreter der Landwirtschaft in die Kommission aufnehmen zu sollen, damit die Produzenten volles Vertrauen zu den festgesetzten Preisen haben und um der Landwirtschaft Gelegenheit zur Teilnahme an der Preisregulierung zu geben. Langwierige Verhandlungen der Handels- mit der Landwirtschaftskammer brachten dann die jetzige paritätische Zusammensetzung der Kommission, die Sie kennen, und, meine Damen und Herren, wenn wir auf die Tätigkeit dieser Kommission, der als stellvertretendes Mitglied für Herrn Pleß anzugehören ich den Vorzug habe, zurückblicken, so glaube ich, kann man ihr das volle Vertrauen aussprechen. Hierzu möchte ich besonders hervorheben, daß vor dem Kriege vielleicht 20—30 Prozent des allgemeinen Bedarfes importiert wurden, nach dem Kriege 40—60 Proz., also die Hälfte des deutschen Konsums, und unter Berücksichtigung dessen Preise festsetzen, die der Allgemeinheit zu Nutz und Frommen dienen, ist nicht immer leicht. Nicht durch ein Zusammenstecken der Köpfe, mit dem Gedanken, wir wollen es heute mal so oder so machen, wird notiert; leider nur zu häufig entbrennen harte Kämpfe. Einen Ausgleich zu schaffen ist oft schwer. Die Kommission hat die Aufgabe, feinste Butter zu notieren ,gleichviel welcher Herkunft, und hierdurch gehen die Interessen stark auseinander, je nach den Zufuhren deutscher Butter oder nach dem Bezuge ausländischer Butter und deren Gestehungskosten.

Zieht man zwischen der früheren und der jetzigen Notierung einen Vergleich, immer unter Berücksichtigung dessen, daß feinste Butter, gleichviel welcher Herkunft, notiert werden muß, so kommt man zu der Feststellung, daß bei dem starken Import feinster Butter die dänische Butter bei der Preisbildung sehr häufig ausschlaggebend ist. Es sind Preise zur Notierung gekommen, die den Weltmarktspreisen gleich oder nahe sind. Aus diesem Grunde sind denn auch, wie früher, Überpreise durchweg zu zahlen, unmöglich.

Bei irgend welchen Anzeichen sich bessernder Konjunktur mit zu erwartenden Preissteigerungen mögen hier oder dort höhere Gebote gemacht werden, die als Überpreise erscheinen; an sich können sie sich nicht behaupten, wenn die deutsche Butter stets dem Konsum erhalten werden soll. Aufschläge von 4 Proz. festzulegen, sollte man vermeiden; sie waren unhaltbar, denn bei solchen Überpreisen ist die deutsche Butter oft gleichpreisig mit der dänischen und leider wird dieser dann von den Konsumenten der Vorzug gegeben. Die Molkereien dürfen nicht Überpreise als besonderen Nutzen ansehen; sie können sich von dem Gedanken an diese immer noch nicht frei machen. Es ist nötig, meine Herren, es gibt für jeden Artikel eine Grenze im Preise nach oben; werden Überpreise gefordert, muß natürlich der Grundpreis entsprechend niedriger sein. Es muß vor allen Dingen die Absatzmöglichkeit der Inlandsbutter erhalten bleiben. Die Molkereien müssen sich stets bewußt sein, was im Interesse ihrer Butter liegt, und dies ist in erster Hinsicht, dem deutschen Volke das Interesse an deutscher Butter zu erhalten. Ich gönne gern den Landwirten jeden Vorteil bei der Verwertung der Milch. Ich kenne das Sprichwort: Hat der Landwirt Geld, hats die ganze Welt"; aber ich bitte zu beachten, daß durch die Heranziehung der Gestehungskosten der dänischen Butter bei der Notierungsfestsetzung ein günstiger Preis für die deutsche Butter immer herauskommen wird. Bei welchem Butterpreise der Landwirt seine Rechnung findet, kann ich nicht beurteilen, ich kann die Produktionskosten nicht errechnen.

Über die Zusammensetzung der Notierungskommission möchte ich folgendes ausführen: „Vielfach besteht die Annahme, daß die Herren Vertreter der Landwirtschaft an der Preisbildung sich weniger beteiligen können, da sie pekuniär nicht interessiert sind; dieses letztere trifft allerdings zu, und ich wünschte oft, die Herren oder ihre Organisationen wären pekuniär, sowohl bei fallender, als bei steigender Konjunktur, beteiligt. Aber sie können dem Handel sachliche Ratschläge erteilen; sie können durch die ihnen aus Produzentenkreisen gegebenen Informationen die Notierung stark beeinflussen, wenn die Herren sich richtig, rechtzeitig und verschiedentlich unterrichten lassen und sich alsdann ein Urteil bilden.

Die Landwirtschaftsvertreter sind oft ausschlaggebend, da in ihrer Reihe keine bedeutende Meinungsverschiedenheit bestehen kann. Sie treten als geschlossenes Ganzes auf, während der Handel durch die verschiedene geschäftliche Lage unter sich häufig getrennter Meinung ist. Die Hauptaufgabe für die Landwirtschaftskammer wird immer sein, Männer zu berufen, die genügend Fühlung mit den Produzenten, dann aber auch mit dem Handel haben und suchen; ich möchte besonders betonen, auch mit dem Handel! denn, meine Heren, in welcher Art auch notiert wird, ich wiederhole, nie wird eine Notierung allen gerecht werden können; nur ein gegenseitig verständnisvolles, von Sachlichkeit getragenes Zusammenarbeiten kann zum gedeihlichen Ziele führen, kann die wirtschaftlichen Interessen hüben und drüben stärken.

Nun glaube ich, auf folgendes hinweisen zu sollen: Ihnen allen ist es bekannt, daß im Laufe des letzten Jahres die städtischen, an den Hauptbahnstrecken gelegenen Molkereien eine bevorzugte Stellung einnahmen insofern, als sie durch Milchversand nach größeren Städten höhere Auszahlungen, als die ländlichen Molkereien leisteten. Manche Vorschläge für einen Ausgleich zwischen beiden Parteien sind in Produzentenkreisen gemacht — so fand ich in einer Fachzeitung einen Vorschlag an die ländlichen Molkereien zur Forderung von 10 Prozent über Notiz von ihrem Butterabnehmer. Meine Herren, wie kann nur solcher Vorschlag gemacht werden! er ist überhaupt nicht diskutabel, er ruft nur allgemeine Verwirrung hervor. Abgesehen davon, daß das Ansehen der Butternotierung leidet, sie unterminiert wird, muß man sich errechnen, was 10 Prozent über Notierung heißt. Die Notierung war seiner Zeit 200 + 10 Prozent = 220 ℳ, Fracht, leere Tonne, Umsatzsteuer, Schwund zusammen zirka 13 ℳ, machen 233 ℳ, nun die Unkosten des Groß- bezw. Kleinhandels

und sein Nutzen, wie soll diese Butter wohl gehandelt werden?! Meine Herren, nicht die im Westen Berlins oder in den Läden der Friedrichstadt mit ihren teuren Mietspreisen bekannt gegebenen Butterpreise sind maßgebend, sondern die in den Volks- und konsumierenden Gegenden erzielten Preise; dort liegt der Hauptabsatz, dort finden Sie die wirklichen Butterpreise, und bei deren Einsichtnahme werden Sie über die durch die starke Konkurrenz bedingte Niedrighaltung der Preise erstaunt sein. Also meine Herren, bei einer Forderung von 10 Prozent nach vorheriger Ausrechnung hätten wir einen Einstandspreise für deutsche Butter, der den Berliner Verkaufspreis der dänischen Butter übersteigt.

Man muß doch auch die allgemeine wirtschaftliche Lage in Deutschland berücksichtigen; kann sich denn die Bevölkerung durchweg den Butterkonsum leisten und bis zu welcher Preisgrenze und bei welchem Einkommen? Der früher wenig beachtete Artikel Margarine ist durch den Krieg ein wichtiger Konsumartikel geworden und Sie kennen alle die Bestrebungen der Margarinefabriken zur Erweiterung der Umsätze.

Weiter möchte ich zur Notierung folgendes bemerken: Sie wissen, es wird in Berlin dreimal notiert; vielfach ist nur eine zweimalige Notierung erwünscht. Hierauf glaubt der Handel nicht eingehen zu können, denn in diesem Falle ist die Lage zu unübersichtlich, um, wie bisher, zu festen Preisen zu verkaufen; dies ist aber im Interesse der deutschen Butter notwendig. Der Handel muß feste Preise in Rechnung stellen können und darf nicht gezwungen werden, auch von seinen Abnehmern Preise auf Grund der kommenden Notierung zu fordern; hierdurch würden ganz ungesunde Verhältnisse bezüglich der Kreditgabe an die Kundschaft geschaffen. Wie soll auch der Kleinhändler verkaufen, wenn er nicht weiß, was seine Ware kostet?! Bei einer zweimaligen Notierung kann der Großhandel keine festen Preise nennen, da, wie gesagt, die Marktlage zu unübersichtlich und das Risiko zu groß ist. Der Handel mit deutscher Butter würde erlahmen, wenn zur Risikoverminderung deren Verkauf bis zur Notierungsfestsetzung zurückgestellt werden müßte. Ich widerrate dringend, gegen eine dreimalige Notierung zu sprechen; es dürften sonst schwere Schädigungen für die Inlandsware entstehen.

Früher wurde nur einmal notiert, der Handel empfand die vor dem Krieg eingeführte zweimalige Notierung als eine große Erleichterung, und wenn die Verhältnisse im Butterhandel so fortschreiten, der Verkehr mit dem Auslande zunimmt, muß man sich fragen, ob man nicht täglich notieren soll, wie es bei anderen landwirtschaftlichen Produkten der Fall ist. Der Handel fordert geschlossen eine dreimalige Notierung, und da er mit seinem Geldbeutel hierfür einzustehen hat, sollte sich die Landwirtschaft dieser Forderung nicht verschließen. Natürlich bringt der dreimalige Besuch auf der Börse Unbequemlichkeiten mit sich; man muß sie schon in den Kauf nehmen!

Erwähnen möchte ich noch, daß Dresden, Leipzig, Breslau ebenfalls eine Notierung einführen wollten; sie wurde behördlicherseits nicht zugelassen, damit keine Preisverwirrung unter so nahe gelegenen Städten entsteht.

Auch hat die Behörde vielfach versucht, auf die Berliner Butter-Notierungskommission einen Druck auszuüben zwecks Festsetzung niedrigerer Preise zur Verbilligung der Milch. So lobenswert es auch sein mag, der Bevölkerung, die viele Jahre hinsichtlich der Nahrungsmittel gewiß nicht auf Rosen gebettet war, ein billiges Lebensmittel zuzuführen, so hat sich doch die Notierungskommission durch nichts von der Erfüllung der ihr gestellten Aufgabe abbringen lassen; sie hat stets streng nach Angebot und Nachfrage die Preise festgesetzt. Eine Notierungskommission muß frei von allen Einflüssen sein und die Berliner Notierungskommission hat sich ihre Selbständigkeit zu wahren gewußt.

Nun zum zweiten Teil meiner Ausführungen: Durch den starken Import von Butter hat sich auf dem deutschen Buttermarkt ein vollständiger Umschwung vollzogen. Vor dem Kriege wurde hauptsächlich sibirische Butter eingeführt, also zweite und dritte Qualität, nach dem Kriege erste Qualität, also dänische Butter. Nach einer Mitteilung einer Kopenhagener Firma beträgt das wöchentlich nach Deutschland gelangende Quantum im Durchschnitt 6000 bis 7000 Tonnen, eine ansehnliche Menge, die selbstverständlich preisbestimmend wirken muß. Ihnen allen sind die Vorzüge der dänischen Butter bekannt. Sie wissen, welchen großen Wert man auf die Herstellung einer in jeder Hinsicht einwandfreien Qualität legt. Die Butter ist erstklassig, das Gewicht mit netto 101,6 Pfund stimmend und die Aufmachung tadellos. Es hieße eine falsche Politik treiben, wenn man nicht rückhaltlos die Vorzüge der dänischen Butter anerkennen wollte, und so ist es denn dahin gekommen, was schon Herr Oekonomierat du Roi auf Ihrer 1. Butterschau ausführte, daß die deutsche Butter vielfach an zweite Stelle gerückt ist. Man sagt dies nur ungern, aber man kann an Tatsachen nicht gut vorübergehen.

Nun, meine Herren, um die von der Notierungskommission in letzter Zeit geübte Preispolitik zu verstehen, muß ich hier nochmals auf die Notierung zurückkommen. Preisausschlaggebend ist die dänische Butter; vor Weihnachten stellte sich durch die hohe Notierung die deutsche Butter der dänischen im Preise gleich, und mit dem außergewöhnlich starken Anwachsen der Zufuhren der Inlandsbutter nach den Feiertagen konnte diese bei gleichem Preisverhältnis nicht untergebracht werden. Es mußte eine größere Preisdifferenz zwischen der deutschen und der dänischen Butter geschaffen werden, und zwar so weit, bis das stark zurückgegangene Interesse für die Inlandsbutter geweckt wurde, daher die niedrige Notierung im Januar! Aber, in Betracht zu ziehen ist, daß die großen, im Januar nach Berlin gelangenden Milchmengen zum Teil vom Konsum nicht aufgenommen wurden und verbuttert werden mußten, und der Absatz dieser Butter nur durch ein niedrigeres Angebot möglich war; sie wurde in Posten unter höchster Notierung abgesetzt. Die so gewonnene Butter trug also erheblich zur Preisermäßigung bei, wenn sie nicht sogar die Veranlassung hierzu war. Hoffen wir, daß dieser Zustand nie wiederkehrt; er brachte dem Handel große Konjunkturverluste; auch die Landwirtschaft erlitt erheblichen Schaden.

Während des Krieges konnte das Ausland alles zur Verbesserung seiner Butter, zur Hebung des Molkereifaches unternehmen; wie sehr in Deutschland alles darniederlag, besonders in Molkereibetrieben, brauche ich nicht zu schildern. Sie kennen die Zustände; die Genossen selbst hatten kein Interesse an einem von ihnen gegründeten Unternehmen. Inzwischen allerdings haben erhebliche Verbesserungen in den Molkereibetrieben stattgefunden, aber, meine Damen und Herren, Sie dürfen es mir nicht verübeln, wenn ich Ihnen sage, es genügt vielfach nicht, es muß weiter an der Verbesserung der Butterqualitäten gearbeitet werden. Maschinelle Einrichtungen, die die Möglichkeit zur Herstellung einer feinen Butter geben, müssen angeschafft und voll ausgenutzt werden.

Besonders müssen die Herren Betriebsleiter alles aufbieten, daß eine einwandfreie Milch geliefert wird; hier liegen die Verhältnisse noch sehr im argen; es muß noch vieles zur Abhilfe geschehen. Den Provinzial-Landwirtschaftskammern und den Herren Molkerei-Instruktoren bietet sich hier ein großes Betätigungsfeld. Es muß unbedingt die Anlieferung einer gesunden, einwandfreien Milch verlangt werden, wie vom Handel die Abgabe einer reinschmeckenden Butter gefordert wird. Vieles könnte ich noch anführen, doch möchte ich nicht zu weitschweifend sprechen. Jedenfalls haben viele Betriebsleiter in der Frage der Milchanlieferung einen schweren Stand und können nicht nach ihren Wünschen auftreten.

Durch meine häufigen Besuche auf Molkereien sind mir gewiß die Verhältnisse bekannt. Manche Molkerei kämpft gegen die Nachbarmolkerei um ihre Existenz und nimmt Milch von unzuverlässigen Lieferanten zur Selbsterhaltung. Es hilft aber nichts, es muß bei jeder Gelegenheit auf die Absatzschwierigkeit einer nicht einwandfreien Butter hingewiesen werden, war doch im vergangenen Sommer der Verkauf zweiter Qualitäten ganz unmöglich, und die Zeiten, in denen Butter, wie sie auch fällt, Absatz findet, dürften nicht so leicht wiederkehren.

Besonders schwierig erscheint mir die Lage der Herren Molkerei-Besitzer, welche wegen ihrer Existenz gegen die Anlieferung schlechter Milch nicht auftreten können, und da es an maschinellen Einrichtungen oft fehlt. — Wenn nicht einwandfreie Butter geringere Preise bedingt, oder die Verkaufsmöglichkeit überhaupt fehlt, dürfen dem Handel keine Vorwürfe gemacht werden; es liegt in den Verhältnissen. Das Publikum verweigert Butter zweiter Sorte. Früher gab es auch drei bis vier verschiedene Qualitäten in den Detailgeschäften, heute nur feinste Sorte, vielleicht noch eine feine zweite Qualität, und zu Koch- und Backzwecken wird Margarine gekauft; hier ist ein vollständiger Wandel eingetreten. Das Publikum, das sich Butter leisten kann, will erste Sorte.

Dann ist zu beanstanden, wenn eine sorgfältig gearbeitete Butter in alte Tonnen gepackt oder wenn Tonnen mit ungeschälten Reifen oder mit Eisenreifen verwendet werden. Man findet dieses noch so häufig. Wie kleinlich oft verfahren wird, sieht man daraus, daß häufig bei drei Tonnen ein altes Gebinde genommen wird. Dem Böttcher in der kleinen Stadt, der von den Tonnenlieferungen an die Molkereien lebt, ist die Beschaffung weißer Holzreifen oft unbequem; es hilft nichts, meine Herren, auch hier muß rücksichtslos eingegriffen werden. Bedenken Sie, daß Ihre Interessen auf alle Fälle zu wahren sind; es werden doch auch neue Tonnen von den Butterabnehmern bezahlt.

Wenn nun diese oder jene Wünsche des Handels geäußert werden, wenn Beanstandungen vorgenommen werden müssen, so findet man leider in so vielen Fällen hierfür nicht das nötige Entgegenkommen bei den Molkereien. Ich meine nicht in pekuniärer Hinsicht, sondern es fehlt ein Eingehen der Wünsche. In einem Falle wurde mir auf meine Qualitätsbeanstandung bei Berechnung der Butter zum vollen Preise die Mitteilung, daß wohl Wrucken in größeren Mengen gefüttert würden, aber meine Mitteilungen seien „unerhört", und meine Herren, so häufig verschließt sich die Landwirtschaft allen vom Handel gegebenen Anregungen. Man muß doch berücksichtigen, daß die Zeit so bitter ernst ist, daß das Ausland immer mehr den deutschen Markt zu erobern sucht. Sachlich gehaltene Qualitätsbemängelungen müssen eine entsprechende Erwiderung und Erledigung finden.

Dem Butterhandel wird vielfach der Vorwurf einer Interessenlosigkeit an deutscher Butter gemacht; sie besteht nicht, sie könnte aber kommen, wenn nicht ein Hand in Hand arbeiten zwischen Produktion und Handel eintritt. Aus geringfügigen Ursachen werden oft die Lieferungen eingestellt. Trotzdem schlägt dem Handel immer noch ein warmes Herz für die deutsche Butterproduktion! Arbeiten Sie mit uns Hand in Hand, sehen Sie uns nicht als Ihre Gegner, sondern als Ihre Freunde an, die Ihr Bestes wollen!

Wie gern das Ausland den deutschen Buttermarkt erobern möchte, müssen Sie daran erkennen, daß Londoner Firmen bei ihren hiesigen Vertretern Konsignationsläger unterhalten, so von neuseeländischer, kanadischer, australischer, argentinischer Butter, und wiederum dänische Firmen von sibirischer, finnländischer, schwedischer, sogar dänischer Butter. Estland und Lettland sind vertreten. Im Bedarfsfalle kann also der Handel von hiesigen Lägern entnehmen, und dies ist wesentlich zum Beweise dessen, daß nicht der Handel als solcher bedeutende Buttermengen hereinzubringen trachtet; sie sind im Lande und somit eine laufende Konkurrenz der deutschen Butter. Aus der Fülle dieser Buttermengen auf dem deutschen Markt mögen Sie die Schwierigkeiten erkennen, die sich für den Handel ergeben. Die Kundschaft verlangt, daß alle Sorten vorrätig sind. Welches Interesse das Ausland am deutschen Buttermarkt zeigt, möge Ihnen zeigen, daß die neuseeländische Regierung einen Buttersachverständigen zur Entgegennahme von Wünschen seitens des Handels nach hier entsandte. Alle Buttersorten sind sorgfältig gearbeitet, in sauberer Verpackung und von einer Gleichmäßigkeit, wie man es selten hat.

Vieles ist im Laufe der letzten Jahre zur Verbesserung der deutschen Produktion geschehen. Butterprüfungen geben die besten Anregungen, und so werden die Molkereibetriebe auf dem Wege der Gesundung weiter dem klaren Ziele vollständigen Wiederaufbaues zuschreiten. Deutscher Fleiß und deutsche Intelligenz werden ihr übriges tun. Nehmen Sie meine Ausführungen als im besten Sinne gegeben und gehen Sie Hand in Hand mit dem seriösen Handel, der stets Verständnis für Ihre speziellen Sorgen haben wird, und, meine Ausführungen schließend, rufe ich den deutschen Molkereibetrieben ein

„vivat, crescat, floreat"

zu.

Zur Anstellung und Beschäftigung jugendlicher Lehrlinge im Molkereigewerbe.

Von Molkerei-Instruktor A. Kirsten-Halle.

Nachstehender Fall gibt Veranlassung die Besitzer und Leiter der Molkereibetriebe, das sind die Vorstände der Molkerei-Genossenschaften, die Betriebsleiter derselben und die Besitzer von Privatmolkereien, auf die Schwierigkeiten hinzuweisen, welche den Betrieben durch die Beschäftigung Jugendlicher, d. h. der unter 16 Jahre alten Hilfskräfte erwachsen.

Bei der polizeilichen Kontrolle durch den zuständigen Gewerberat wird in einer Genossenschaftsmolkerei festgestellt, daß ein jugendlicher Lehrling

a) „vor 5½ Uhr morgens mit Arbeit beschäftigt worden ist",
b) „der gleiche jugendliche Arbeiter an Sonntagen beschäftigt worden ist",

c) „bei der Annahme dieses jugendlichen Arbeiters das Arbeitsbuch nicht abverlangt worden ist, um es auf amtliches Verlangen vorzeigen zu können",
d) „binnen vier Wochen nach Beginn der Lehre ein schriftlicher Lehrvertrag nicht abgeschlossen worden ist",
e) „in den Werkstatträumen die Tafel nicht ausgehängt war, welche in der von der Landeszentralbehörde bestimmten Fassung einen Auszug aus den Bestimmungen über die Beschäftigung jugendlicher Arbeiter enthält".

Der Gewerberat erstattete Anzeige und auf Antrag der Staatsanwaltschaft wurden von dem zuständigen Amtsgericht Strafbefehle erlassen:

1. Gegen den Betriebsleiter wegen der beiden Vergehen zu a und b eine Geldstrafe von je G.-M. 100,—, = zusammen G.-M. 200,—, im Nichtbeitreibungsfalle für je G.-M. 10,— = 1 Tag Gefängnis, und wegen der drei Uebertretungen zu c, d und e eine Geldstrafe von je G.-M. 25,— = zusammen G.-M. 75,—, und für den Fall, daß diese nicht aufgetrieben werden können, eine Haftstrafe von 1 Tag für je G.-M. 5,—.
2. Gegen den Vorsitzenden des Vorstandes der Molkereigenossenschaft wegen der zu c, d und e bezeichneten Uebertretungen eine Geldstrafe von je G.-M. 50,— = zusammen G.-M. 150,— bezw. für je G.-M. 5,— einen Tag Haft.

Zugleich werden beiden Beschuldigten die Kosten des Verfahrens auferlegt.

Insgesamt beträgt die festgesetzte Strafe für den Betriebsleiter:
G.-M. 275,— Geldstrafe und
G.-M. 27,50 Gebühr für den Strafbefehl
zus. G.-M. 302,50
und gegen das Vorstandsmitglied:
G.-M. 150,— Geldstrafe und
G.-M. 15,— Gebühr für Strafbefehl
zus. G.-M. 165,—.

Beide haben gegn diesen Strafbefehl Einspruch erhoben und gerichtliche Entscheidung beantragt. Beide wurden jedoch vom Gericht verurteilt, die Strafe zu zahlen.

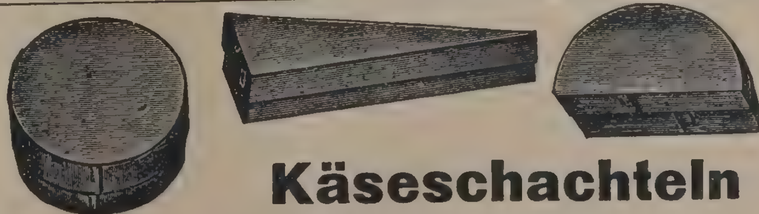
Auch im vorliegenden Falle ist die betreffende Molkerei zunächst bei dem Gewerberat vorstellig geworden und hat auf die in den Molkereien allgemein herrschenden Arbeitszustände hingewiesen, welche bedingen, daß überall dort, wo nicht mehrere Hilfskräfte gehalten werden können und wo man sich mit der Hilfskraft eines Lehrlings begnügen muß, sowohl im Buttereibetriebe wie auch im ganzen Sonntagsbetriebe der Molkereien eine große Erschwerung und an einzelnen Orten sogar die Unmöglichkeit der Fortsetzung des Buttereibetriebes eintreten würde, wenn dem Molkereigewerbe gegenüber nicht die hier dringend gebotene Nachsicht der gewerbepolizeilichen Behörde gewährt werden würde.

In dieser Beziehung antwortete aber der Gewerberat, daß die Ueberwachungsbeamten nicht danach zu fragen haben, ob die von ihnen durchzuführenden Vorschriften „zweckmäßig sind oder nicht", sondern dem Ganzen Geltung zu verschaffen haben, wobei er gleichzeitig darauf hinwies, daß eine in demselben Betriebe während der Kriegswirtschaft festgesetzte Verfehlung bei der Beschäftigung jugendlicher, die allerdings wegen der damals herrschenden Zustände entschuldigt worden sei, den vorliegenden Fall als eine Wiederholung der Verfehlung kennzeichne, welche eine Anzeige bedinge —

Im Einvernehmen mit den Berufsorganisationen der Molkereifachleute sind von den Landwirtschaftskammern der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt **einheitliche Bestimmungen für die Anstellung, Ausbildung und Prüfung der Molkereilehrlinge** aufgestellt worden, und in Verfolg dieser Bestimmungen ist ein besonderer Lehrvertrag ausgearbeitet worden, in welchem alle für die Anstellung von Lehrlingen zu treffenden Abmachungen formuliert sind. In diesem Lehrvertragsformular ist auch auf die einschlägigen Vorschriften der Gewerbeordnung hingewiesen. Das Vertragsformular steht allen beteiligten Molkereien zur Verfügung. Die Ausgabestelle befindet sich bei dem Verbande landwirtschaftlicher Genossenschaften, Halle (Saale).

Was ergibt sich aus dem vorstehenden Fall?

1. Die für die Einstellung der Lehrlinge vorgeschriebenen Formalitäten (Arbeitsbuch, Lehrvertrag, Aushang) sind unbedingt zu erfüllen.
2. Die Molkereibetriebe sind, soweit es sich um Molkereigenossenschaften handelt, durch deren Vorstände zu kontrollieren, ob die Vorschriften der Gewerbeordnung in den Molkereien erfüllt sind und eingehalten werden.
3. Es ist die Frage zu prüfen, ob ie Anstellung und Haltung jugendlicher Lehrlinge sich mit den jeweiligen Betriebsverhältnissen vereinigen läßt.
4. Da, wo nicht ausreichende Hilfskräfte vorhanden sind, den Frühbetrieb vor 5½ Uhr morgens und den Sonntagsbetrieb ohne den Lehrling zu bewältigen, kommt die Anstellung eines jugendlichen Molkereilehrlings nicht in Betracht. Es ist vielmehr im Falle des Haltens eines Lehrlings ein solcher im Alter von über 16 Jahren einzustellen.
5. Es ist jeweilig die Frage zu prüfen, ob bei der Einstellung eines Molkereilehrlings an Stelle der vielerorts üblichen 2jährigen Lehrzeit eine längere Lehrdauer zu vereinbaren ist.
6. Da die Verhältnisse der Kriegs- und Zwangswirtschaft viele Molkereien zur Einstellung von Lehrlingen nötigte, und infolgedessen zahlreiche jugendliche Molkereilehrlinge angenommen worden sind, deren Lehrvertrag aber nicht ohne weiteres geändert werden kann, andererseits aber viele dieser Molkereien bei einer verschärften gewerbepolizeilichen Kontrolle in arge Verlegenheit kommen würden, wird es Aufgabe der Berufungsvertretungen des Molkereigewerbes sein müssen, die zuständigen Behörden auf diesen Notstand aufmerksam zu machen und sie zu veranlassen, eine gewisse Nachsicht dem Molkereigewerbe gegenüber bei der Prüfung der Sonntagsarbeit walten zu lassen, die Molkereibetriebe als lebenswichtige, d. h. für die Milchversorgung der Bevölkerung unentbehrliche und für die Verarbeitung der leicht verderblichen Milch nötige Betriebe zu betrachten, welche die Sonntagsarbeit keinesfalls entbehren können und im übrigen den wirtschaftlichen Verhältnissen, namentlich kleinerer Molkereibetriebe, Rechnung zu tragen und die Sonntagsarbeit von Molkereilehrlingen auch in Ausnahmefällen zu gestatten.
7. Die Berufsvertretungen des Molkereigewerbes werden weiterhin zu prüfen haben, inwieweit dem durchaus berechtigten Wunsche der Molkereifachleute und den im Interesse der Ausbildung der Lehrlinge zu stellenden Forderungen, die jungen Leute gleich mit ihrer Entlassung aus der Schule in die Molkerei aufzunehmen, auch in Zukunft entsprochen werden kann, ohne daß dadurch die Molkereien durch die Bestimmung der Gewerbeordnung in eine Zwangslage gebracht werden und andererseits auch für die Lehrlinge der Zwang eines verspäteten Beginnes der Lehrzeit und eine unnötig verlängerte Lehre namentlich in beschränkten Betrieben vermieden wird.



Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tücht. Fachmann

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, **Stellung als Verwalter** zu bald od. später. Selbiger ist verheirat., ohne Anhang, und mit allen im Betriebe vorkommend. Arbeit. gut vertraut, kann bis 2000 ℳ Kaution stellen, auch führt er Reparaturen mit eig. Werkzeug aus. Nur reelle Angeb. mit Gehaltsang. unter **K. H. 3145** durch diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachmann u. Kraftwagenführer, 25 J. alt, evgl., sucht sofort oder bald Stellung, am liebsten in Mitteldeutschland. Sehr g. Zeugnisse zu Diensten. Angeb. an **P. Lorenz, Görlitz** i. Schl., Mittelstraße 4. (3683

Tücht., strebs., verheirat. **Molk.- u. Käs.-Betriebsleiter**, Mitte 30, 1 Kind, beste Erfahrung in sämtlich. Molk.-, Süßmilch- u. Quargkäserei-Arbeiten, auch beste Erfahrung im Umgang mit Leuten und Lieferanten, sucht, gestützt auf beste Zeugn., Stellung als Verwalter, Betriebsleiter, Obermeier oder Käsemeister. Angebote an **J. Kreuzer, Allendorf a. Werra.** (3821

Hohe Belohnung zahlt tüchtiger, strebs. Molk.-Fachmann, 25 J. alt, für nachweisl. eine Verwalterstell., wo Verheiratg. gestattet ist. Such. ist mit sämtlichen Molk.-Maschinen best. vertr., in Herstellung von erstklass. Butter, Harzkäse, Speise- und Sauermilchquarg g. bewand. Molkereischule mit Erfolg absolv., große Erfahr. in Milchvers. vorhand. Selbiger ist grundehrl., auf seiner jetz. Stellg. zum 2. Mal als Obermeier tätig. Hannover, Brschwg., Holst. wird bevorz., jed. nicht Bedingung. Antritt kann jederzeit erfolgen, am liebst. 1. Juli 25, da noch in ungekündigter Stellung. Pa. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Ang. sind zu richten unt. Unterelbe 3739 an diese Zeitung.

Jung. Fachmann s. Stellung als Verheirat., oder wo baldige Verheiratg. gestattet, als Gutsmeier, Heizer od. sonst. Vertr.-Posten. Zukünft. Frau Meierin. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angeb. erb. **Paul Lange, Molk.-Gen. Kirche-Schaaken,** Krs. Königsberg. (3615

Tücht., strebs. Molkereigehilfe Holst., sucht zum 15. März, eventl. später Stellung als 1. Gehilfe oder sonst. Vertr.-Posten. Selb. ist mit allen Facharbeit. best. vertr. Gute Zeugn. z. Seite. Fachleuten, denen an ein. tücht. Kraft geleg. ist, woll. ihre wert. Angeb. einsenden an **W. Schmidt, Molkerei Kakerbeck,** Post Harsefeld, Bez. Hamburg. (3728

Molk.-Gehilfe, 21 J. alt, evangl., mit gut. Zeugn., sucht zum März od. April Stellg., wo er sich gleichzeitig im Kontor ausbilden kann. Mögl. Mitteldeutschl. Gefl. Ang. an **Oskar Mosler, Bunzlau,** Oberstraße 12 erbeten. (3403

Tücht. Molk.- u. Milchkonserven-Gehilfe, 31 J. alt, verheirat., sucht pass. Stellg., am liebst. in städtisch. Betrieb. Selb. ist vertr. m. Kessel, Masch., Kühlanl., Butt. u. Käserei, Milchkonserv., Kaffee- und Schlagsahne in Dosen, Homogenis. u. Sterilisieren, Milch- u. Schlagsahneversand, Buchführg., Abrechn.-Wes., Annahme u. Untersuchg., Müllerei u. Schweinemast sow. Landwirtsch., Frau hilft evtl. im Kontor mit od. übern. Filiale. Kein Std.-Arbeit. Nur gute, langjähr. Zeugn. Molk.-Schule m. Erfolg besucht. Betriebsleiterzeugnis erworben. Reflektiere nur auf Dauerstellg. Werte Angebote u. **3843** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 29 J., verheir., mit allen ins Fach schlag. Arbeiten sowie Viehzucht bestens vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen,

Stellung als Betriebsleiter

ein. ländl. Molkerei. Frau gelernte Meierin. Kaution evtl. als Teilhaber bis zu 5000 ℳ kann sofort sichergestellt werden. Angebote u. 3822 an diese Zeitung.

Für 25jähr., kräft. u. fleißigen **Gehilfen such. wir Stell.,** am liebst. in Käs. od. als Maschinenführer. **Elsenbuscher Molkerei** Bezirk Cöslin.

Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zu sofort oder später Stellung. Selbig. ist mit allen Molkereiarbeit. sowie in Hart- und Weichkäs. best. vertr. Sehr gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. an **Ernst Schwarz Stolzenfelde** Krs. Schlochau.

Molkerei- u. Käserei-Fachmann kaufm. u. techn. vollk. durchgeb., vertr. mit sämtl. Masch. u. mit d. Herstell. v. pa. Butter, Schlagsahne, Quarg, Limburger, Romadur, Camembert, Sahneschicht-, Lassensch. u. Quargkäse, tücht. Buchhalter u. Korresp., vollkomm. bilanzsich., s. z. belieb. Antr. anderw. Vertr.-St. Frdl. Angeb. unt. 3768 an ds. Ztg.

Tüchtiger Gehilfe

mit allen Arbeiten, sowie auch Käserei gut vertraut, sucht veränderungshalber Stellung. Angebote erbeten unter **Z. Pommern 3823** durch diese Zeitung.

Solider Gehilfe

21 Jahre alt, sucht als alleiniger angenehme Stellung zur weiteren Ausbildung. 4 Jahre im Fach. Werte Angebote erbittet (3749 **Kurt Duzy, Oels** i. Schles. Badergasse 4.

Molkereigehilfe

21 Jahre alt, mit allen Facharbeiten vertraut, sucht zu sofort oder später Stellung. Freundliche Angebote erbittet (3748 **Albert Godau** bei Herrn Klug **Schlobitten** Krs. Preuß. Holland.

Allgäuer Weichkäser

Meister, vertr. in der Herstellg. u. Behandlung verschied. Weichkäsesorten, sucht seine Stelle zu verändern. Angebote erbeten unter **3752** an diese Zeitung.

Wegen Aufgabe der Käserei in hiesiger Molkerei sucht Allgäuer

Käsemeister

36 Jahre alt, perfekt in sämtlichen Käsefabrikationsarten und für pa. Ware garantierend, zum baldigen Antritt Stellung. Gefl. Angeb. erbeten an (3802 **Hans Zach,** Käsemeister **Hemmelte** in Oldenburg.

Junger, tüchtiger

Gehilfe

sucht Stellung für Betrieb u. Kontor. Suchender ist mit sämtlichen Facharbeiten bestens vertraut, hat auch Erfahrung in der Weichkäserei und ist flotter, sicherer Rechner. Werte Angebote sind zu richten unt. 3751 an diese Zeitung.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 3. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. Februar. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Wenn wir sonst am Schlusse eines Monats häufig über einen schwachen Absatz zu berichten hatten, können wir diesmal von dem Geschäft der abgelaufenen Woche das Gegenteil melden. — Die Einlieferungen, welche nach wie vor klein waren, und infolge der in einem Teil von Ostpreußen aufgetretenen Maul- und Klauenseuche noch mehr beeinflußt wurden, begegneten reger Nachfrage, so daß alle Ankünfte willig Nehmer fanden und sich die Läger räumten. Vom Auslande liegen bei fester Tendenz unveränderte Nachrichten vor und ist die in Kopenhagen um 2 Kronen niedrigere Notierung nur auf die Erholung der dänischen Krone zurückzuführen. — Schmalz. Während die Chicagoer Notierungen in der Berichtswoche täglich höher lauteten, und ein starkes Anziehen der amerikanischen Forderungen bedingten, trat heute wieder eine kleine Abschwächung ein. Hier folgten die Preise bei sehr kleinen Umsätzen nur langsam. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 39,75, Purelard Dollar 41 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterzucht.

Leipzig, 28. Februar. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Nachfrage für inländische Butter ist nicht ebhafter, weil dänische Butter billiger geworden ist. Auch andere Auslandsbutter macht der deutschen Butter scharfe Konkurrenz und ist daher das Angebot von deutscher Butter dringend. Da man aber nach dem Monatswechsel einen Rückgang der Einlieferungen erwartet, werden sich die jetzigen Preise behaupten lassen.

Dresden, 28. Februar. Bericht der Firma Mayer & Umlauf. Im Anfang der Woche hat man allgemein mit Preisrückgängen gerechnet, doch sind diese nicht eingetreten. Die Nachfrage kann als mittelmäßig bezeichnet werden. Begehrt sind IIa Qualitäten in nicht zu hoher Preislage.

Wien, 28. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Die Anlieferungen der Molkereien waren infolge weiteren Rückganges der Produktion und des gesteigerten Eigenbedarfs der Landbevölkerung — Fastenzeit — geringer als in der Vorwoche; nachdem auch der Konsum der Stadtbevölkerung stärker war, machte sich ein fühlbarer Mangel an Inlandsbutter geltend, der durch dänische und holländische Butter — wenn auch nur teilweise, da die Lagerbestände der Grossisten fast geräumt waren — gedeckt wurde. Nachdem die Preise schon in der Vorwoche eine exorbitante Höhe erreicht hatten, blieben sie in der Berichtswoche im allgemeinen stationär. Für die nächste Woche ist trotzdem mit einer steigenden Tendenz zu rechnen. Es notierten im Großhandel: Bauernbutter 52 000—54 000 Kronen, pa. czechoslovakische Butter 70 000—72 000 Kronen, pa. ungarische Butter 78 000—80 000 Kronen, dänische und holländische Butter 84 000 bis 86 000 Kronen.

London, 2. März. Die unvermeidliche Erhöhung der Kleinverkaufspreise in den jüngsten Wochen infolge des scharfen Anziehens der Marktnotierungen hat sich in einer sehr deutlichen Verminderung des Konsumbegehrs bemerklich gemacht. Namentlich die teuren Sorten kontinentaler Butter sind jetzt nicht so leicht verkäuflich, wie noch vor kurzem und die Folge davon ist ein wesentlich matterer, fast schleppender Verkehr im Großhandel. Die holländische Butterproduktion nimmt jetzt allwöchentlich zu, doch übte das bisher auf die Preise noch keinen Einfluß aus, weil das Angebot fürs Erste noch bescheiden ist. Feinste ungesalzene Sorten notieren 230 Sh. je Zentner in Firkins, während Rollen zu 25,6 Sh. je Dutzend zweipfündiger Rollen, und 26 Sh. je Dutzend einpfündiger abgegeben werden. Beste dänische Butter lag etwas stiller zu 226—230 Sh. und schwedische neigte ein wenig nach unten, während für feinste neuseeländische zu 176 Sh. und für beste australische zu 168—170 Sh. guter Begehr bestand. Die Eingänge von kolonialem Produkt sind noch immer sehr umfangreich, doch heißt es, daß der Höhepunkt nunmehr überschritten und eine allmähliche Abnahme zu erwarten sei. Auf dem Liverpooler Markt trug koloniale Butter große Festigkeit zur Schau und neuseeländische wurde auf 180—182 Sh. erhöht. Dänische lag daselbst still zu 228—230 Sh. In Manchester ging dänische und schwedische um je 2 Sh. und finnische um 1 Sh. zurück.

Käse.

Dresden, 28. Februar. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Bekanntlich steigt der Verbrauch von Käse im Allgäu in der Fastenzeit. Dieser Mehrverbrauch allein ist aber für eine Besserung nicht ausschlaggebend. Der weitaus größere Teil der Erzeugung wird nach allen Gegenden Deutschlands geliefert. Der Konsum scheint jedoch überall, so auch hier noch nicht in dem Umfang zugenommen zu haben, wie es bei den wiederholt ermäßigten Preisen zu erwarten wäre. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. bayr. Emmenthaler Käse, vollfett Mk. 130—150, pa. bayr. Limburger 20 proz. Mk. 62—70, pa. bayr. Stangenkäse 20 proz. Mk. 62—70, do. 40 proz. Mk. 100—105, pa. bayr. Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett Mk. 80—85, do. 40 proz. Mk. 108—110, pa. holländischer Edamer, vollfett Mk. 124—126, pa. dänischer Roquefort vollfett Mk. 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca 125 Gr. Mk. 0,28—0,30 je Stück, do., 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teil. Mk. 0,96—1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 28. Februar. Bericht der Firma M. Medak. Das anfangs der Woche eingetretene Winterwetter hat die Zufuhren nicht verbessert, Außerdem wird die Ware weiter hauptsächlich nach Deutschland instradiert. Die Preise haben infolge des Warenmangels angezogen, trotzdem konnten jedoch jugoslavische Angebote, die auf Kronen 1500—1600 transito Wien lauteten, nicht berücksichtigt werden. Der Bedarf wurde speziell in ungarischer Ware gedeckt, die sich je nach Qualität auf Kronen 1450 bis 1500 stellte. Einige Ladungen russische Eier wurden dem Großhandel zu Kronen 1420.— inklusive Warenumsatzsteuer zugeführt. Bulgarien und Rumänien zufuhrlos. Absatz schwach, Tendenz fest. Für die nächsten Tage **ist eine Aenderung der Marktlage nicht wahrscheinlich.**

Vieh.

Hannover, 28. Februar. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hanover-Langenhagen. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—29, 8—12 Wochen alte Ferkel 29—40, 3—4 Monate alte Läufer 40—55 Mark. Handel: mittel.

Bremen, 2. März. Bericht vom Schweinemarkt. Auftrieb: 1887 Stück. Preise für 1 Pfund Lebendgewicht: 1. 58—59 Mark für 981 Stück, 2. 56—57 Mark für 501 Stück, 3. 53—55 Mark für 187 Stück, 4. 50—52 Mark für 87 Stück. Unverkauft bieben 26 Stück. Geschäftsgang mittelmäßig. Einzelne prima ausgesuchte Tiere wurden über Notiz bezahlt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 2. März. Gerste und Hafer still. Mehl fester und etwas mehr gefragt, Futterartikel ruhig. — Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in R.-M. notiert: Hafer, guter 220—223, mittlerer 210—219, Gerste 261—278, Taubenerbsen 255, Roggenkleie 150—155. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 258—266, März 280, Mai 298—295, Juli 309 Brief, Roggen, märkischer 250—255, März 264—263, Mai 283—281, Juli 278—277, Sommergerste 252—265, feinste über Notiz, Futtergerste 215—235, Hafer, märkischer 186—193, Mai 207,50 bis 206,75, Mais (loko Berlin) 223, Weizenmehl 35 50—37,75, Roggenmehl 35—37,25, Weizenkleie 15,70, Roggenkleie 14,50, Raps 385—390, Viktoriaerbsen 27—32, kleine Speiseerbsen 20—21, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19—21, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 12,25—13,75, Lupinen, gelb 14,50—16, Serradella, neue 14,25—16,50, Rapskuchen 17,80, Leinkuchen 23—23,50, Trockenschnitzel 9,20—9,40, Torfmelasse 9,40—9,50, Kartoffelflocken 19,80—19,90.

Hamburg, 2. März. Getreide. Leicht anziehend. Weizen 257—263, Roggen, 255—260, Hafer 203—207, Inlandsgerste 230—240, Auslandsgerste 220—235, Mais 215—220, Leinsaat 22,50—24.

Magdeburg, 2. März. Weizen 12,70—12,90, Roggen 12,70—12,90, Sommergerste 13,50—14, Hafer 10,70—10,90.

Bremen, 2. März. Weizen Barusso 79 Kg. 16,40, do. Rosafee 80 Kg. 16,80, do. Hartwinter 2 17, do. Chile 16, Roggen amerikanischer 2 15, do. La Plata 14,80, Gerste, Donau 11,10, do. russische 11,45, do. amerikanische Malz- 11,25, Hafer, deutscher 11,20, do. La Plata 10,10, do. Kanada Western 3 11,90, do White-Kipped 10,30, Mais, La Plata 11, do. Donau Galfox 10,80, do. gelbe Russen 10,90, Grahamerbsen 10,80.

Mannheim, 2. März. Weizen, inländischer 26—27,50, ausländischer 33,50—35,50, Roggen, inländischer 24,50—25,50, ausländischer 28,50 bis 29, Hafer, inländischer 18—21, ausländischer 19,50—24, Braugerste 29,50 bis 33.50, Futtergerste 23,50—25, Mais 22,25, Luzerne, Kleeheu, Rotkleeheu, Wiesenheu, Preßstroh, Gelbstroh unverändert. Tendenz: fest. Weizenkleie 14—14,50, Weizenmehl 0 43,50—45,50, Brotmehl 34,50—36,50, Roggenmehl 37—40.

Emden, 28. Februar. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,80—10,90, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,70—10,80, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3,00, Steckrüben 1,35—1,45, inländischer Hafer 9,60—9,80, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 12,60—13,00, inländische Sommergerste 12,50—13,50, inländische Wintergerste 12,50—13,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 15,50—15,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische Ackerbohnen 10,00—11,00.

Branchekundige

Verkäuferin

mit guten Zeugnissen, bisher in leitenden Stellungen, sucht zu sofort oder später Stellung. Angeb. unter 3736 an diese Zeitung.

Molkereiverkäufe.

Zu kaufen oder pachten gesucht

reelle Molkerei

evtl. Teilhaber mit 5—6000 ℳ bar. Ausführl. Angeb. mit Prs., Milchquantum usw. an (3557

F. Ehlers

Altlietzegöricke, Bez. Ffo.

Umständeh. verkaufe meine **Molkerei** mit elektr. Betrieb, Schrotm., Kolonialwarenhdlg., Stallg. für 50 Schw. vorhand., 6 Zimm.=Wohnung gr. Obst= u. Gemüsegart., für 28 000 Mk. bei 18 000 Mk. Anzahlg. Milch z. Zt. 500 Liter. **R. Krüger, Nahwitz**, Krs. Lauenburg in Pommern.

Butterhandlung

in Rostock i. M., gute Existenz für ein. Molkereifachmann, gr. Butterumsatz, billige Miete, Preis mit Einrichtung 2000 Mark, sofort zu verkaufen. Off. bitte zu senden u. Nr. 3394 an die Annoncen.Exped. **Adlers Erben, Rostock i. M.**

Suche eine größere

Stadtmolkerei

oder in der Nähe mit höher. Schulen zu kaufen oder pachten, Privat= oder Genossenschaft. Kapital genügend vorhanden. Vermittl. verbeten. Angebote unter **Kapitalkräftig 3672** an diese Zeitung.

Freiwillige Versteigerung eines Molkerei=Grundstücks.

Das auf den Namen des verstorbenen Molkereibesitzers **Hermann Franz Fischer** auf Blatt 164 des Grundbuchs für Fischendorf eingetragene Grundstück, Nr. 2 der Ortsliste und Nr. 34 a des Flurbuchs für Fischendorf bei Leisnig, nach dem Besitzstandsverzeichnis 14,8 Ar groß, soll mit dem vorhandenen, zum Betriebe eines Molkerei=Geschäfts gehörigen lebenden u. toten Inventar, Maschinen und Geräten erbteilungshalber (3755

Freitag, am 13. März 1925

nachmittags 2 Uhr

an Gerichtsstelle freiwillig versteigert werden. Die Versteigerungsbedingungen können an Gerichtsstelle eingesehen werden.

Sächsisches Amtsgericht Leisnig

den 23. Februar 1925.

Wegen Auswanderung sofort

Harzkäserei

in Pachträumen bei 500 Mark Anzahlung zu vergeben. (3775

Rudolf Marten, Holtorf

bei Nienburg a. Weser.

Goldgrube!

Krankheitshalber verk. ich meine

Harzkäserei

geeignet für 200 Zentner wöchentl. Verarbeitung, elektr. Betrieb und Fahrstuhl, 20 Meter lang, 8 Meter breit, einstöckiges Gebäude, vollst. unterkellert, 2 Wohnhäuser nebst groß. Obst= u. Gemüsegarten, 2 Pferde, 4 Wagen, inkl. leb. u. tot. Invent., für Mark 40 Mille bei mögl. hoher Anzahl Nur Selbstinteressenten erhalt. näh. Auskunft.

Hermann Grambsch, Reuden

a. d. Elster. (3792

Molkereifachmann sucht z. Gründung einer Molkerei

Teilhaber

mit 10—15 000 Mk., ca. 1000 Milchkühe. Nähe westfälischen Industriegebiets. Angebote unter **Nr. 3773 durch diese Zeitung.**

Molkereiverkauf.

Beabsichtige meine Dampfmolkerei mit □=Käserei und Kundenschrotmühle, ca. 1000 Liter Milch, ca. 17 Morgen Pachtländerei und Wiese, alles in eins, dicht hinter der Molkerei, zu verkaufen. Die Pacht ist für dieses Jahr schon bezahlt, sehr viel Erntevorräte. Sehr guter Abs., da dicht an der Stadt. Guter Schweinebestand kann mit übernommen werden. Besitzwechsel kann sobald erfolgen. Zuschriften erbeten an diese Zeitung unt. **3787.**

Fachmann sucht

kleine Molkerei

Käserei oder sonstigen Betrieb auch Beteiligung als **tätiger Teilhaber**, mit 4—5000 Mark. Angeb. unt. **W. H. 3782** an diese Zeitung.

Molkerei mit Käserei

i. Harz, Bahnstation, sofort beziehbar, weist nach (3744

Herm. Jordan, Magdeburg

Molkerei=Maschinen=Fabrik

Kölnerstraße 5.

Suche Molkerei

mit etwas Land zu kaufen, eventl. geg. gutgeh. Landgasthof in Polen zu tauschen. Angeb. mit ausführl. Angaben über vorhand. Inventar u. Wohnungsverhältn. unter **W. Z. 3824** an diese Zeitung erbeten.

Dampfmolkerei m. 15 Morg. Land u. Wiese, ohne Konkurrenz, 600 Ltr. tägl., in der Stadt geleg. (Bahnst.) prima mass. Gebäude. Alleinbewohnbar, 7 Zimmer u. Zubeh. sof. frei. 2 Pferde, div. Schweine sowie Geflügel vorh., reichl. totes Inventar vorh. Sof. beziehbar. Gef. Preis 30 000 Mk., Anzahl. bis 15 000 Mk. Näh. durch **Erich Neumöge, Ueckermünde, Tel. 64.** (3987

Moderne Molkerei

beste Gegend u. Lage Mecklenburgs, nahe größerer Stadt, Milch von 300 Kühen, 3 Morg. Acker zu verk. Anzahlung 15 000 Mk. (3993 **W. Lehmitz, Schwerin,** Telef. 1206.

Milchgeschäft

seit 1882 bestehend, 100 qm Lagerräume, Autogarage, ohne Wohnungstausch. Preis 4200 Mk. Evtl. mit Auto für Engros nebst Invent. 6500 Mark. **Müller, Berlin,** Tilsiterstraße 89. (3984

Nach Schluß eingegangen:

Ein noch gut erhaltenes

Holsteiner Butterfaß

(450 Liter Inhalt, Teakholz), sofort für 100 Mark zu verkaufen. (3982

Molkerei=Genossenschaft Groß=Rhüden in Hannover.

Gesucht 2000 bis 3000 Mark

in Molkerei gegen Butterlieferung. Off. unter **G. H. 3994** an d. Ztg.

Kistenbrettchen

in jed. Stärke u. Abmessung liefert

äußerst preiswert

in kleineren und größeren Posten

Holzsägewerk Hans Parisius Rosenthal=Schweizermühle

(Sächs. Schweiz)

ETIKETTEN liefert **H. MEYERDING, QUEDLINBURG**

Kühlmaschine

10 000 WE., Kohlens., Kondensator u. Wass., gebr., zu verkauf. Angeb. unt. **3942** an ds. Zeitung.

Ia garantiert haltbare

Schlagsahne

u. homogenisierte Kaffeesahne abzug. Tüchtige, eingef. Vertreter gesucht. Angebote unter **Thüringen 3992 an diese Zeitung.**

Milch-Konto-Bücher

Abrechnungs-Bücher

sowie alle anderen Drucksachen für Molkereien liefert die

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim

Größte Spezial-Druckerei für Molkerei-Drucksachen

Molkerei bei Braunschweig, günstige Bahnverbindung, hat regelmäßig ca. 100 Liter

Schlagsahne

täglich abzugeben, auch in kleineren Posten. Für prima Ware u. Haltbarkeit wird garant. Gefl. Preisangebote unter **3985** an diese Ztg.

Habe einige Zentner

□-Käse

ca. $^1/_2$=Pfund=Stücke, etwa 10% Fettgehalt, gegen Nachnahme abzugeben, à Pfund 40 Pfg. Probepostkollie, 8 Pfund, 4,00 Mk. franko Nachn. **Friedrich Götze, Altenburg** in Thür.

Ia Speisequarg

in trockener, süßer Qualität, gibt laufend ab

Erfurter Sanitäts=Molkerei, Erfurt, Dreysestraße 1—3.

Großer, dreiteiliger

Kühlschrank

mit Rohrsystem für Kühlmaschine bei uns **verkäuflich.** Innenmaße 500×210×100 cm. (3967

Molk.=Gen. Stolp, Pom.

Zu kaufen wöchentlich 2 Zentner

Süßrahmtafelbutter

ungesalzen, möglichst in Tageslieferungen von je 50 Pfund sucht für dauernd (3995

Vollbrecht

Ratibor, Oberschlesien.

Prima Speisequarg

an Dauerabnehmer abzugeben. Angebote erbittet die (3991

Dampfmolkerei Havelberg.

Habe wöchentlich noch zwei Faß **Quarg,** einige Zentner □=**Käse** mit und ohne Kümmel, 20 prozentigen **Romadur,** mit und ohne Stanniol, 20 prozentigen runden **Frühstückskäse** mit und ohne Stanniol, ferner in zirka 3 Wochen **Limburger** und 1—2 Faß **Butter** alles in guter Qualität abzugeben.

Molkerei Trebschen

3983) Krs. Züllichau.

Pa. Tilsiter Käse

vollfett 1,10 ℳ, halbfett 0,58 ℳ, desgl. pikante Ware 0,50 ℳ, Post u. Bahnversand gegen Nachnahme oder Vorkasse empfiehlt. (3953

W. Hoppe

Osterode, Ostpr.

Molkerei in Thüringen hat pro Woche noch einige Tonnen

prima Quarg

und einige Zentner **Quadratkäse** abzugeben. Angeb. unt. **Thüringen 3950** an diese Zeitung.

Kaufe laufend (3948

alle Sorten Käse

sowie **prima Molkereibutter.** Erbitte Angebote mit Preisangabe

Nauener Central=Käsefabrik Nauen bei Berlin.

Vom Selbstkäufer gesucht zirka 3—5/3 Tonnen allerfeinste (3989

Meiereibutter

direkt ab Meierei wöchentlich regelmäßige Abnahme und prompte Bezahlung. Angeb. zu richten an

P. W. Peters, Wandsbeck

Mathildenstr. 21/22.

Prima Korbkäse pa. Stangenkäse

erstklass. Qualität, garant. reine Quargware mit Kümmel, hat für Grossist u. Wiederverkäufer laufend abzugeben. Evtl. werden gut eingeführte Vertreter angenommen.

Quarg

einwandfr. Ware, suche von Dauerlieferanten wöchentlich noch 10 Ztr.

R. Schmidt, Käserei Groß=Paschleben in Anhalt.

Gegründet 1879.

Kaufe

laufend von frachtgünstig gelegenen Molkereien nur prima trockenen, metallfreien (3937

Sauermilchquarg

zu Tagespreisen. Fässer werden gestellt.

Hoyaer Käsefabrik H. Mertens Hoya a. d. Weser.

Holl. Kuh=Käse

frisch vom Salztisch oder angereift, gibt ab (3885

C. Wilke, Molkerei Eberswalde

Telefon Nr. 182.

Von meinen regelmäßigen direkten Importen, jeden Dienstag in **Lübeck** eintreffend, habe ich abzugeben: (3855

Ia Finnischen Emmenthaler

in 3 Qualitäten, 6—7 Monate alt, in Kübeln von je 2 Laiben

Ia Finnische Molkereibutter

Ia Finnischen Sauermilchquarg

(65 Proz., hervorragende Qualität, in neuen starken [4 Ztr. Inh.] Tonnen) Zahlungen: Firmen mit Bankreferenz liefere event. gegen 4 Wochen=Akzept, bei Butter gegen 2 Wochen=Akzept.

Richard Weber, Käsefabrik und Großhandlung, Göttingen.

Fernruf 524.

Am 21. d. Mts. verschied infolge Herzschlages mein Mann, der (3863

Molkereibesitzer

Paul Lembcke.

Alma Lembcke
geb. Bollbuck.

Wohlmuthhausen, den 27. Februar 1925.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

e Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. n Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. rnspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 22 — Hildesheim, den 5. März 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Ein Mittel gegen das Ablaufen und Blauwerden der Quargkäse.

Von Karl Eisenhuth und Kurt Seidel.

Zwei Hauptfehler sind es, die in der Quargkäserei unendlichen chaden verursachen: Das Abfließen der Käse und das Blauschwarzerden. Beide Fehler sind verhängnisvoll. Es ist unnötig, auf den rger hinzuweisen, auf das Sinken des Ansehens eines Betriebes, owie auf die großen Verluste, die der deutschen Quargkäserei entehen. Zur Zeit ist es besonders das Ablaufen des Käses, das den rößten Schaden verursacht. Eine große Anzahl Betriebe in allen eilen des Reiches leidet unter diesem Käsefehler.

Wollte man beide Fehler in ihren ungünstigen Auswirkungen ergleichen, so ist das Ablaufen des Käses unbedingt als der gefährchere anzusehen. Sieht man doch dem Quarg nur in seltenen ällen an, daß er das Ablaufen verursacht. Ein Ausscheiden fehleraften Quarges ist außerordentlich schwierig, zumal die notwendien bakteriologischen und mikroskopischen Untersuchungen nicht ganz infach sind. Infolge des Fehlens bakteriologischer Kenntnisse könen diese von nur ganz wenigen Fachleuten ausgeführt werden.

Anders beim metallhaltigen Quarg. Der Käser kann wenier stark metallhaltigen Quarg mit fast metallfreier Ware vermischen, so daß durch eine derartige Auswahl immer noch ein marktähiges Produkt erzielt wird. Stark metallhaltiger Quarg wird eute von jeder Käserei zurückgewiesen, da dunkle Harzkäse nicht bzusetzen sind. Dank der einfachen Untersuchungsmethode nach chaeffer kann der Praktiker schnell feststellen, welche Quargsorten nbedenklich verarbeitet werden können und welche ausgeschieden werden müssen.

Wir haben uns seit langem mit der Untersuchung der Käseehler, insbesondere mit dem gefährlichen Ablaufen des Käses beschäftigt und in Nr. 59 der Molkerei-Zeitung vom 24. Juli 1924 inen Teil unserer Beobachtungen mitgeteilt. Wir stellten seinerzeit fest, daß die Ursachen des Abfließens stets in fehlerhaftem Quarg gesucht werden müssen. Derartiges Material enthält schädiche Kleinlebewesen, entweder schädliche Hefen, Bakterien oder Oidien. Inzwischen sind wir bemüht gewesen, Mittel und Wege usfindig zu machen, die das lästige Uebel beseitigen.

Um zu einer Lösung des Problems zu gelangen, wurden folende Wege eingeschlagen.

1. Feststellung jener Rohstoffe, die die Schädlinge nicht enthalen, daher ein Ablaufen nicht herbeiführen können.
2. Behandlung des als fehlerhaft anzusehenden Quarges mit dem Ziel, die unerwünschten Kleinlebewesen ganz oder doch größteneils zu entfernen.
3. Suchen eines Bekämpfungsmittels der Schädlinge.
4. Ausarbeiten und Ausprobieren einer Fabrikationsmethode, auf Grund der Beobachtungen von 2 und 3.

Zu 1. Es war unser Bestreben, jene Rohstoffe festzustellen, die einwandfrei als gesund bezeichnet werden müssen. Diese sind möglichst weitgehend mit zu verwenden, da ihre Verarbeitung schon einige Gewähr dafür bietet, daß das Ablaufen vermieden wird. Die Auswahl dieser Stoffe war gewissermaßen die Grundlage, auf der weiter gearbeitet werden mußte. Es kamen hierfür zwei Arten von Rohstoffen in Frage.

Der erste ist der wohl in allen Betrieben vorhandene Standquarg, das heißt, mit Salz konservierter Quarg. Es ist bekannt, daß in den milchreichen Sommermonaten die Produktion von Quarg sehr groß ist, und eine restlose Verarbeitung infolge der geringen Nachfrage nicht stattfinden kann. Der Fabrikant ist daher gezwungen, die nicht abzusetzenden Mengen von Quarg für die Herbst- und Wintermonate zu konservieren, in denen im allgemeinen eine Knappheit an Quarg herrscht. Ein guter Salzstandquarg, sorgfältig konserviert, hält sich sehr lange. Er zeichnet sich durch ein angenehmes, frisches, butterähnliches Aroma aus, der Geschmack ist rein. Nach unseren Untersuchungen enthält sorgfältig konservierter, gut verschlossener und gelagerter Quarg nur kleine Mengen von Mikroorganismen. Wir haben also in der Mitverarbeitung von Standquarg ein Mittel dem Abfließen entgegen zu arbeiten.

Der zweite in Frage kommende Rohstoff ist Trockenquarg. Gutes, erstklassiges, sorgfältig hergestelltes Kasein enthält nur geringe Mengen von Kleinlebewesen. Die Güte des im Handel befindlichen Kaseins ist sehr verschieden. Die Auswahl geeigneter Sorten ist sehr schwierig und nur von Fachleuten auszuführen. Das meiste Kasein kommt infolge offener oder versteckter Fehler lediglich für technische Zwecke in Frage. Trockenquarg, der für die Harzkäserei verwendet werden kann, muß nach besonderen Methoden mit peinlichster Sauberkeit hergestellt sein. Er wird mit Hilfe von Säuren ausgefällt, von diesen dann möglichst restlos befreit und getrocknet. Durch diese Arbeitsweise werden die in der Milch befindlichen Kleinlebewesen abgetötet, bezw. unterdrückt. Wird der Trockenquarg sorgfältig gelagert und vor einer Infektion geschützt, so haben wir in ihm einen zweiten Stoff, der als Schutzmittel gegen das Abfließen in Frage kommt. Leider entspricht nur eine geringe Anzahl der im Handel angebotenen Kaseinsorten den Anforderungen, die der Harzkäsefabrikant an sie stellen muß. Wir haben daher in einigen größeren Molkereien nach unserer Anweisung einen Trockenquarg herstellen lassen, der in jeder Beziehung zufrieden stellt. Das übliche Handelskasein ist oft stark bakterienhaltig und minderwertig und kommt für unsere Zwecke nicht in Frage.

Die mit Standquarg und Trockenquarg vorgenommenen Versuche zeigten indes, daß diese Stoffe, allein angewendet, keine ausreichenden Erfolge ergeben. Der mit Schädlingen durchsetzte Frischquag infizierte die fehlerfreien Rohstoffe und der Käse lief nach wie vor ab, wie vom bakteriologischen Standpunkt nicht anders zu erwarten war.

Zu 2. Wir mußten also eine geeignete Behandlung des kranken Quarges vornehmen, um auf diese Art einen Erfolg herbeizuführen.

Wir wiesen früher darauf hin, daß der Wassergehalt des Quarges das Ablaufen des Käses nicht ausschlaggebend beeinflußt. Wir fanden indessen, daß ein hoher Wassergehalt das Ablaufen begünstigen kann. Die Erfahrung lehrt, daß die Verarbeitung übermäßig stark molkehaltigen Quarges, auch wenn er frei von Schädlingen ist, meist ein minderwertiges Produkt zur Folge hat. Hoher Wassergehalt verursacht eine sehr schnelle Reifung. Der Käse verliert oftmals seine Form und scheidet die überschüssige Molke aus. Das Fabrikat geht viel schneller als gewöhnlich in Fäulnis über, wobei sich ein besonders unangenehmer Geruch entwickelt. Ist das Material metallhaltig, so tritt die Schwarzfärbung bereits einige Tage früher als gewöhnlich ein. Verarbeitet man nun stark molkehaltigen Quarg in Verbindung mit Rohstoffen, die Schädlinge enthalten, so wird das Endprodukt geradezu entsetzlich. Das Abfließen tritt in diesem Fall sehr zeitig ein und ganz besonders stark.

Wie durch mikroskopische Untersuchungen leicht festzustellen ist, ist bei weitem die Hauptmasse der im frischen Quarg befindlichen Kleinlebewesen in der Molke enthalten. Diese Beobachtung führt zu der Folgerung, daß man durch Entfernen der Molke ein Mittel in der Hand hat, große Mengen von Kleinlebewesen, also auch von Schädlingen, zu beseitigen. Es wurden nun praktische Versuche durchgeführt, um zu ermitteln, wie die Entfernung der Molke am besten erfolgen könne. Verschiedenen Sorten von Quarg wurde wiederholt Wasser zugesetzt und darauf ein sorgfältiges Auspressen vorgenommen. Dieses Auswaschen des Quarges gelang je nach der Struktur des Quarges mehr oder weniger. Da die Zeit drängte, wurden die Bedingungen, unter welchen das Auswaschen des Quarges am besten stattfinden kann und welche besonderen technischen Einrichtungen hierzu erforderlich sind, nicht weiter studiert. Diese Versuche wurden zunächst zurückgestellt. Es fand ein scharfes Auspressen des Quarges unter Zusatz von Salz statt.*)

Derartig stark ausgepreßter Quarg wurde mit dem nach besonderem Verfahren hergestellten Trockenquarg und gutem Standquarg vermischt und Probefabrikation vorgenommen. Es zeigte sich indessen, daß auch hier noch kein durchschlagender Erfolg sich einstellte. Ein Ablaufen, wenn auch bedeutend weniger stark, fand statt.

Zu 3. Wir setzten dem Quarg nun Mittel zu, die das Wachstum der Mikroorganismen im allgemeinen hemmen und natürlich auch ungünstig auf das Wachstum der Schädlinge wirken müssen. Wir machten verschiedene Mittel ausfindig und es scheint besonders eins ungünstig auf die Lebensfähigkeit schnell verflüssigender Organismen einzuwirken.

Zu 4. Wir haben einer Mischung von Standquarg, dem oben beschriebenen Trockenquarg, gepreßtem Frischquarg und etwas gesundem Frischquarg so viel von diesem Mittel zugesetzt, daß der typische, gelbe Anflug sich nur zögernd bildete, etwa einen halben bis einen Tag später als gewöhnlich. In diesem Zustande, also wenn der Käse noch nicht gleichmäßig gelb und trocken ist, sondern die gelbe Haut sich eben zeigt, das heißt, die Oberfläche des Käses noch klebrig ist, muß das erste Streichen erfolgen. (Streichen der gesamten Oberfläche, auch der Rundung, nicht nur der flachen Seite). In der Praxis kommt es oft vor, daß der in den Trocken- und Schwitzräumen stehende Käse des Abends noch vollständig weiß ist. Während der Nacht bildet sich dann die Reifungshaut so schnell, daß des Morgens das Salzen der Käse bereits zu spät erfolgt. Schädliche Oidien und Hefen haben sich in solchem Maße entwickelt, daß die Haut bereits kraus geworden ist. Die schnell verflüssigenden Schädlinge üben ihre Tätigkeit unterhalb der zarten schützenden Haut aus. Ein in diesem Stadium stattfindendes Salzen vernichtet nur unwesentliche Mengen der Schädlinge. Das Ablaufen ist nicht mehr zu verhindern.

Das erste Streichen mit einer scharfen Salzlösung zur rechten Zeit vorgenommen, tötet dagegen große Mengen der schädlichen Organismen ab. Nach dem angegebenen Verfahren ist bei sorgfältiger Arbeitsweise die Möglichkeit des Ablaufens ausgeschieden. Etwa einen Tag nach dem Streichen hat sich eine dünne Rinde gebildet. Nunmehr erfolgt das zweite Streichen der Käse, ebenfalls mit scharfer Salzlösung. Dies bezweckt die vollkommene Unterdrückung etwa noch vorhandener schädlicher Lebewesen. Gleichzeitig begünstigt das erneute Streichen die Entwicklung der erwünschten Käserotbakterien. Falls man eine Impfung mit solchen vornehmen wollte, müßte diese auch jetzt erfolgen.

Wir kommen nun zur Besprechung des zweiten großen Käsefehlers, der Blauschwarzfärbung des gereiften Harzerkäses.

Wie allgemein bekannt, wird das Schwarzwerden des Fabrikates dadurch verursacht, daß winzige Spuren von Eisen in die Milch gelangen. Die Verunreinigung geschieht bereits sehr oft auf den Gütern und Bauernhöfen infolge Benutzung schadhafter Milchgefäße. Meistens führen jedoch schadhafte Geräte in der Molkerei zu hohem Eisengehalt des Quarges. Die Aufnahme von Eisen erfolgt besonders schnell im Sommer, wenn die Milch stark sauer wird. Beim Reifen des Käses bildet sich Ammoniak und im weiteren Verlauf Schwefelammon, was mit dem vorhandenen Eisen Schwefeleisen bildet. Das ergibt vielleicht weniger durch Eigenfarbe als durch seine kolloide Verteilung die schwarzblaue Färbung des gereiften Käses.

Die Vermeidung dieses Käsefehlers ist bereits mehrfach erstrebt worden. Auch wir haben uns mit der Frage eingehend beschäftigt, ob es nicht Mittel und Wege gibt, diesem ernsten Käsefehler entgegen zu treten. An Hand einer großen Menge von Versuchen ist es gelungen, dieses Problem befriedigend zu lösen. Wir haben verschiedene Stoffe ausfindig gemacht, die das Blauwerden verhindern und in einem begrenzten Maße angewendet, die Reifung nicht ungünstig beeinflussen. Eine Anzahl der Mittel, die nach dem Nahrungsmittelgesetz unstatthaft sind, mußten natürlich ausscheiden. Ein anderer Teil kommt wegen des zu hohen Preises für die praktische Anwendung nicht oder nur beschränkt in Frage. Wir arbeiten mit den geeigneten Mitteln in dem Eisenhuthschen Betriebe mit sehr günstigen Erfolgen.

Die obigen Ausführungen stellen z. T. eine Preisgabe langjähriger Erfahrungen und vieler Versuche dar, zu der sich die Fa. Gebr. Eisenhuth infolge katastrophalen Auftretens der Käsefehler im Interesse der Kollegen auf Drängen des Herrn Direktor Wernicke vom Reichsverband Deutscher Käseindustrieller entschlossen hat.

Bei Anwendung der erwähnten Mittel wird das Ablaufen und Dunkelwerden der Käse verhindert. Eine Dunkelfärbung kann erst im hohen Alter eintreten und auch dann nur im verminderten Maße.

Vielleicht bietet ein weiteres enges Zusammenarbeiten von Wissenschaft und Praxis noch andere Möglichkeiten als die angeführten zur Vermeidung der Käsefehler. Zunächst ist das oben Dargestellte das Gegebene.

*) Es wäre empfehlenswert, das Auswaschen des Quarges in den Molkereien vorzunehmen. Gut ausgewaschener Quarg würde zum großen Teil von Schädlingen befreit sein. Auch der Säuregehalt würde stark vermindert werden, infolge dessen könnte man den Natronzusatz in der Käserei herabsetzen. Wahrscheinlich würden jedoch in den wärmeren Monaten beim Versand so schwach sauren Quarges Verluste eintreten.

Die Milchwirtschaftliche Fachausstellung „Mifach" in Berlin vom 28. 2. bis 8. 3. 1925.

Bei herrlichstem Frühjahrssonnenschein wurden am vergangenen Sonnabend Mittag die Ausstellungstore der „Mifach" für die Besucher geöffnet. Wer von auswärts nach Berlin kam, wird allerdings an den Fernbahnhöfen, an den Berliner Straßenbahnen und den Anschlagsäulen die auf die Ausstellung hinweisenden und das Auffinden derselben erleichternden Anzeigen vermißt haben. Ebenfalls waren die Anzeigen in den milchw. Fachzeitungen nur spärlich. Aus alledem ist wohl zu schließen, daß die Ausstellungsleitung sich nicht, wie aus dem Namen Milchw. Fachausstellung hätte angenommen werden können, in erster Linie an die Milchw. Fachleute wenden wollte. Wäre dieses der Fall gewesen, so hätte sie wahrscheinlich besser getan, als geeigneten Zeitpunkt Mitte Februar zu wählen, als zur Tagung des Deutschen Milchw. Reichsverbandes und zur Landw. Woche eine nach vielen Tausenden zählende Schar von Molkereifachleuten und Landwirten aus dem ganzen Reich nach Berlin gekommen war. Möglicherweise hatte man einen geeigneteren Termin auch wohl im Auge gehabt, aber bei der außerordentlich kurzen Zeit wohl nicht mehr durchführen können; scheint es doch, daß die Vorbereitungszeit bis Ende Februar nicht allzu lang gewesen ist. Jedenfalls hörte man in milchw. Fachkreisen auch außerhalb Berlins, daß diese Ausstellung eigentlich recht plötzlich gekommen sei. Nach allem gewinnt man daher den Eindruck, daß der Ausstellung in erster Linie eine lokale Bedeutung beizulegen ist und daß der veranstaltende Verband der Groß-berliner Molkereibesitzer-Vereine auch vor allen Dingen die Aufgabe darin erblickte, der Berliner Bevölkerung die Bedeutung der Milch als wichtigstes Volksnahrungsmittel vor Augen zu führen und dadurch gleichzeitig eine Erhöhung des Milchverbrauchs in Großberlin zu erzielen, zumal der Milchkonsum immer noch um ⅓ hinter dem Verbrauch der Vorkriegsjahre zurücksteht.

Die Milch ist nun einmal eins der wichtigsten und im Verhältnis zu den anderen Stoffen auch preiswertes und, gemessen an ihrem Nährwert, das billigste aller Nahrungsmittel. Die Hebung der Milcherzeugung und des Milchkonsums ist daher eine volkswirtschaftlich wichtige Aufgabe. Aus diesem Grunde haben daher auch verschiedene Behörden, wie z. B. das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft, das Hauptgesundheitsamt der Stadt Berlin, das Institut für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule Berlin, das Milchw. Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg in Oranienburg und andere mehr ihre Mitwirkung und Förderung der Ausstellung zugesagt. Sehr eigenartig berührt es aber, daß, während man sich auf der einen Seite die denkbar größte Mühe gibt, einwandfreie Milch in genügender Menge der Bevölkerung zur Verfügung zu stellen, auf der anderen Seite in unverständlicher Weise dagegen gearbeitet wird, insofern, als z. B. am Eröffnungstage der Ausstellung sämtliche Arbeiter der Berliner Molkerei C. Bolle in einen wilden Streik getreten sind. Daß durch solche Vorkommnisse große Mengen eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel ernstlich gefährdet werden und voraussichtlich dem Verderben anheimfallen, ist außerordentlich zu bedauern!

Die Bedeutung der Milchversorgung der Berliner Bevölkerung geht daraus hervor, daß vor dem Kriege nach Groß-Berlin und seinen Vororten täglich etwa 1 000 000 Liter Vollmilch eingeführt wurden, während im vergangenen Jahre und auch in den beiden ersten Monaten dieses Jahres die Höchstmenge der Milcheinfuhr etwa 800 000 Liter pro Tag betrug. Von dieser Einfuhr bringen die Vereinigten Berliner Milchhändler etwa 70 Prozent in den Verkehr, deren Bearbeitung in den 6 Großmolkereien des organisierten Milchhandels (Meierei Milchlieferungs-Gesellschaft, Meierei Nordbahnhof, Meierei Steglitz-Lichterfelde, Meierei am Kreuzberg, Meierei Tegel-Reinickendorf, Spandauer Milchverwertungs-Gesellschaft) erfolgt, während der Kleinverkauf durch etwa 3000 Groß-Berliner Milchgeschäfte geschieht. Etwa je 15 Prozent werden von der Molkerei C. Bolle und den Berliner Kuhhaltungen (Berliner Stadtgüter u. a. m.) in Verkehr gebracht.

Von dem Wunsche erfüllt, den Milchverbrauch zu erhöhen, wendet sich die Ausstellungsleitung besonders an die Hausfrauen und Mütter und an die breite Masse der Bevölkerung. Die Ausstellung umfaßt daher auch alles, was mit der Milch und ihrer Verwendung im Zusammenhang steht.

Wenn wir beim Eintritt in die hübsche, neu erbaute Ausstellungshalle die vom Verband der Groß-Beriner Molkereibesitzer gestifteten 13 wertvollen Ehrenpreise betrachtet haben, und gleichzeitig lesen, daß das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Ehrenurkunde und 5 Geldpreise in Höhe von 1500 Mark gestiftet hat, vernehmen wir wohlbekannte Töne von dem Nordende der Halle, wo 33 Kühe aus dem Musterstall des Verbandes Groß-Berliner Molkereibesitzer-Vereine, sowie 6 Rasserinder der Tierärztlichen Hochschule (je 1 Rind der Angler-, Shorthorn-, Holsteiner Wilstermarsch-, Holsteiner Breitenburger-, Oberbaden-, Simmenthaler- und Frankenrasse) ausgestellt sind. Alle Tiere befinden sich in Schweinsburger Aufstallung mit Hängevorrichtung (Grabnerkette nach Dr. Schuppli) und Jaucheaewinnung. Jeder Tierstand ist versehen mit dem Tränkebecken (Patent Dickow-Görlitz), welches den Vorteil bietet, daß das Tier durch einen leichten Druck mit dem Maul gegen eine Ventilklappe sich jederzeit frisches Wasser zapfen kann und daß ein Abstehen des Wassers im Becken selbst und Verunreinigungen desseben vermieden werden. Zweifellos wird dadurch auch die Gefahr der Verbreitung von Tierseuchen verringert. Mehrmals am Tage findet ein Probemelken statt. Wenn der Milchkonsum gehoben werden soll, so muß vor allen Dingen das Publikum mehr Zutrauen zur Milch bekommen, denn es läßt sich leider nicht abstreiten, daß vielen Menschen das Milchtrinken verleidet wird durch den Ekel, den sie beim Gedanken an die möglicher-

weise nicht einwandfreie Milchgewinnung empfinden. Es zeigte sich denn auch beim Publikum großes Interesse für das Melken der Tiere und als besonders wichtig muß berichtet werden, daß das Melkpersonal sich vor dem Melken jeder einzelnen Kuh in Gegenwart des Publikums die Hände mit Wasser und Seife gründlich wusch. Die ermolkene Milch jeder Kuh wurde sogleich gemessen, durch ein Filter geseiht und sodann tief gekühlt, und gelangte weiterhin in dem nebenan liegenden Ausstellungsstande zum Preise von 10 Pfg. pro Glas zum Verkauf. Jeder, der diese rohe Milch gekostet hat, wird sich hoffentlich gesagt haben, daß solche Milch ein gar seltener Genuß war. Man hatte hierbei wirklich die Ueberzeugung, daß die früher einmal etwas boshafter Weise der Milch gegebene Bezeichnung „Nebenprodukt ländlicher Dungbereitung“ für diese Milch nicht anwendbar ist.

Weiterhin wurde auch eine Melkmaschine „Melkreform“, System Lickemeyer, vorgeführt. Zum Unterschied von früheren Melkmaschinen zeigt die Melkreform das Neue, daß die Milch in einem 15 Liter fassenden Aluminiumgefäß gesammelt wird welches mittels eines über den Rücken des Tieres gelegten Handgurtes unter das Euter gehängt wird. Die Milch wird also nicht durch Gummischläuche geführt. Wie weit sich diese Melkmaschine bewähren wird, muß die Praxis lehren. Jedenfalls ist es vom Standpunkt hygienischer Milchgewinnung zu begrüßen, wenn brauchbare Melkmaschinen sich weiter einführen würden. Zu hoffen ist es, daß die deutsche Technik auch dieses Problem weiter lösen wird. Gerade in der unzweckmäßigen Milchgewinnung und in der damit verbundenen bakteriellen Infektion liegen oftmals die Ursachen für ein späteres Mißlingen der Milchprodukte, für Butter- und Käsefehler, und es ist auch bekannt, daß nicht immer die beste Kunst des tüchtigsten Käsers aus schlecht gewonnener Milch ein gutes Produkt erzielen kann. Vor allen Dingen muß jeder, der mit der Milch irgendwie zu tun hat, sei es nun der Landwirt, der Melker, der Milchhändler, das Molkereipersonal, das milchkonsumierende Publikum, die Hausfrau und Mutter, also jeder einzelne von ihnen muß wissen, daß die Milch ein dem Verderben leicht anheimfallendes Nahrungsmittel ist, welches vom Ort der Gewinnung bis zum Verbrauch im Haushalt nicht sorgfältig genug behandelt werden kann.

Zu diesem Zwecke war von verschiedenen Seiten eine Schaustellung über die chemische Zusammensetzung und den Nährwert der Milch im Vergleich mit anderen Nahrungsmitteln usw. gegeben worden. Das Institut für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule Berlin hatte neben zahlreichen anschaulichem Tabellen- und Bilder-Material Apparate zur chemischen und hygienischen Untersuchung der Milch, sowie zahlreiche mit Tierseuchen (insbesondere Perlsucht) befallene Organteile in Spiritus ausgestellt. Auch das Milchwirtschaftliche Institut der Landwirtschaftskammer zu Oranienburg hat in ansprechender Weise eine reichhaltige Sammlung von Apparaten und Methoden zur wissenschaftlichen und praktischen Untersuchung der Milch und Milchprodukte ausgestellt. Erfreulicherweise waren hier auch die dem Laien noch wenig bekannten Pilze zur Darstellung gebracht, man sah Impfnadeln, Gelatinestichkulturen, sowie Petrischalenkulturen, welche den Unterschied im Keimgehalt bei roher und pasteurisierter Milch veranschaulichten. Außerdem waren Petrischalenkulturen bestimmter Pilze zur Schau gestellt, die jedoch unseren Beifall nicht fanden, da z. B. unter anderem die als Bacterium lactis acidi bezeichnete Kultur keine Bakterien- sondern eine Oidiumkultur und die Penicilium camemberti Kultur ein Gemisch von saftigen Bakterienkolonien darstellte. Ferner waren Verkaufskulturen der Forschungsanstalt Kiel und aus Gollnow zu sehen. Tabellen, Abbildungen und eine Reihe von Käsereigeräten wie Schöpfkellen, Käsequirle, Käseschwerter, Käseharfen und Formen, sowie Formzangen vervollständigten diesen reichhaltigen Stand. Außerdem befand sich in dem Pavillon der Vereinigten Berliner Milchhändler eine recht hübsche Ausstellung von Apparaten zur Untersuchung der Milch, verbunden mit Darstellungen über Zusammensetzungen der Milch, über Aufrahmung von roher und erhitzter Milch usw.

Mit Apparaten zur Untersuchung von Milch sowie Laboratoriumsgeräten war die Firma Paul Funke & Co. vertreten; H. Hauptner-Berlin hatte alle Artikel für die Tierpflege sowie Untersuchungsapparate ausgestellt, die Buchhandlung Oskar Rothacker eine reichhaltige Auswahl aus der milchwirtschaftlichen und wissenschaftlichen Fachliteratur.

Die Ausstellung von Milch und Molkereiprodukten, die unsere Leser besonders hier interessieren dürfte, war nicht sehr reichhaltig. Flaschenmilch hatten die Berliner Stadtgüter, die Vereinigten Berliner Milchhändler, sowie die Molkerei C. Bolle (biorisiert für Säuglinge und Kinder) in ihren sehr hübsch ausgeführten Pavillons ausgestellt. Die Meierei Hogenhof, Wiembeck bei Detmold i. L. zeigte ihre „pasteurisierte Vorzugsmilch“, die in Flaschen einen Transport von 400 Klm. hinter sich hatte.

Deutsche Butter war am Eröffnungstage nur bei 2 Ständen und zwar bei den Vereinigten Berliner Milchhändlern und bei Gebrüder Groh zu sehen. Dagegen war die Firma J. F. Aßmann mit neuseeländischer, australischer und dänischer Butter vertreten. Am Sonntag gingen noch weitere Butterproben ein, die für den im Laufe der Woche stattfindenden Preisbewerb bestimmt waren und zwar von der Molkerei-Genoss. Holle i. H., Thomas Fichtel Burggen, Molkerei Bülkau bei Otterndorf, Unterelbe, Molk.-Gen. Lötzen, Molkerei Kürten, Gen.-Molk. Pinneberg, Schl.-Holst., Meierei-Gen. Hattenstedt, Schles., Molkerei Peitschendorf.

Zahlreich vertreten waren Käse fast sämtlicher Arten. Der Stand der Berliner Käsefabrik Gebr. Eisenhuth erfreute sich besonderer Beachtung von Seiten des Publikums, weil hier neben fertigem Harzkäse eine Käseformmaschine der Fabrik Lübbers-Langensalza im Betrieb befindlich gezeigt wurde. Die saubere Fabrikation wird zweifellos das Vertrauen zum Harzkäse, diesem besonders preiswerten Nahrungsmittel noch weiter fördern. Harzkäse war ferner ausgestellt von der Firma Bernh. Böhme, Berlin, neben Allgäuer-, Limburger-, Romadur-, Tilsiter-, Camembert-, Frühstücks- und Chesterkäse. Die Dampfmolkerei Heinr. Wiencke-Rostock zeigte Holländer Käse ohne Rinde und einen Jagdkäse. Am reichhaltigsten und wirkungsvollsten war zweifellos der Stand der Firma Gebrüder Groh-Berlin, die aus ihren 10 Molkereien und Käsereien ostpreußischen Schweizerkäse, Limburger-, Romadur-, Sahneschicht-Käse, sowie Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch und Teebutter ausgestellt hatten. Die Firma Deppner und Calmez, Berlin und Kiel, zeigten echten Schweizer, Emmentaler, Emmentaler ohne Rinde, Tilsiter-, dänischen Gouda-, Limburger- und Camembertkäse. Zum Preiswettbewerb waren ferner noch einige Käse eingesandt und zwar Tilsiter Käse von den Molkereien Neu-Bogdahnen und Gr.-Brittanien, Ostpr.; Allgäuer Dessertkäse, Stangenkäse und Camembert von der Molkerei Tannheim i. Wrttbg., Tilsiter von J. Diethelm-Güldenboden und Weeskendorf, Westpr., Emmentaler 45 proz. von H. Schäfer und Barwitz, Schachtel-Emmentaler von der Meierei Holzhausen, Harzkorbkäse von der Sangerhäuser Käsefabrik.

Milchkonserven waren reichlich vertreten. Es hatten ausgestellt die Fa. J. F. Aßmann & Co., Condensmilch, Büchsenvollmilch und Schweizer Vollmilch in Dosen; die Schweriner Zentralmolkerei kondensierte Vollmilch, Schwerina-Milch, Schlagsahne, Kaffeesahne und Schokoladekrem in Dosen. Als Zeichen des erfreulicherweise immer mehr zunehmenden Konsums von saueren Milchpräparaten war Yoghurtmilch von der Meierei C. Bolle, von den Vereinigten Berliner Milchhändlern, dem Laktologischen Institut „Jozun“ und der Yoghurtzentrale Hahn & Tittel ausgestellt. Letztere Firma bot auch einen automatischen Yoghurtmilchbereitungs-Apparat zur Schau. Die Molkerei C. Bolle zeigte in ihrem hübschen Pavillon außer Yoghurtmilch auch Kefir, biorisierte Vollmilch, Kaffeesahne, Schlagsahne, sowie in Schaugläsern: Speisequarg, Käsequarg, sowie die technischen Produkte Kasein, Molken, Albumin, Roh- und Reinmilchzucker, sowie milchsauere Salze und Milchsäure.

Sehr zahlreich vertreten waren auch die mit Milch mehr oder weniger im Zusammenhang stehenden Nährpräparate Plasmon, hergestellt aus Kasein, Kindermehle und Kinderzwieback, Calcokeks der Kindernährmittelfabrik Stempfle Oberstdorf, Friedrichdorfer Zwieback, Seelbergkeks, Präparate der Deutschen Maizenagesellschaft, Hämatopan von Dr. Wolff-Bielefeld, Soxhlet Nährpräparate, sowie Präparate der Fa. Dr. Klopfer.

In großer Zahl waren ferner die Milchkannen aus Holz und Metall, Milchsiebe und Filter, Transportgefäße, Transportmotorräder, kleinere und größere Kühler verschiedenster Ausführungen und sonstige Molkereibedarfsartikel zumeist von Berliner Firmen oder dem Berliner Vertreter auswärtiger Firmen ausgestellt. Von namhaften Firmen von auswärts waren vertreten die Schwarzwaldwerke Lanz-Mannheim mit Kraftzentrifugen verschiedener Größen. Die Union Akt.-Ges. Hannover-Wülfel zeigte neu eine 10 000 Liter Reinigungszentrifuge, schaumzerstörend mit festsitzendem Tourenzähler. Die Stanzwerke Oberscheden hatten u. a. ihren Hako-Heißhalter mit neuer Schaumzerstörungshaube ausgestellt.

Flaschenreinigungsmaschinen, Abfüllmaschinen, Butterformtische und Butterformmaschinen, Butterkneter, Butterkübel und -Tonnen, Milchausgabe-Apparate und Niederdruck-Dampferzeuger wurden von den verschiedensten Firmen in größerer Zahl gezeigt. Besonders zu nennen ist noch eine selbständige Milchannahmewage „Neigungswage“, Tragfähigkeit 150 Kg., mit amtl. Eichstempel, die von der Firma Andreas Hollender gezeigt wurde, sowie Tafelschnellwagen bis zu 15 Kg. Tragfähigkeit mit Zeiger. Käsehorden, Bürsten, Pergamentpapier, Reinigungs- und Desinfektionsmittel (Antinonnin, Autan, Kaporit der Farbwerke F. Bayer, Leverkusen) Persil und Bleichsoda der Fa. Henkel-Düsseldorf, Berufskleidung, Butter- und Speisesalz des Salinenamts Schöningen, Schaufenster- und Ladeneinrichtungen, Registriekassen fehlten nicht. Die Byk-Guldenwerke stellten ihr weltberühmtes Lab in Pulver-, Tabletten- und flüssiger Form aus. Interessant ist noch ein Spezialkäsemesser der Fa. Max Schneck-Berlin; durch eine Reihe von Löchern wird das Festsaugen des Messers verhindert und dadurch ein leichtes Schneiden von Emmentaler Käsen ermöglicht.

Da die Statistik der Säuglingssterblichkeit zeigt, daß in Deutschland etwa 1/7 aller lebend geborenen Säuglinge vor Vollendung des ersten Jahres stirbt und da in vielen Fällen die falsche Ernährung und Pflege des Säuglings, vor allem das Fehlen der natürlichen Nahrung eine große Rolle dabei spielt, so war mit der „Mifach“ auch eine Sonderausstellung des Kaiserin Auguste-Viktoria-Hauses“ verbunden, in der alle für die Pflege und Ernährung des Säuglings und Kleinkindes in Betracht kommenden Sachen in anschaulicher Weise zur Darstellung kamen. Mit der Ausstellung verbunden sind fernerhin Vorträge von namhaften Fachmännern: „Über Mittel zur Erhöhung der Milchleistung unserer Kühe“ von Prof. Dr. Stang; „über die Bedeutung der Milch für die Ernährung des Säuglings und älteren Kindes“ von Prof. Dr. Langstein; „Über die Notwendigkeit und Bedeutung der hygienischen Milchgewinnung“ von Prof. Bongert; über die Milchversorgung der Großstädte als Transportproblem“ von Oberbaurat Laubenheimer. Von den nach Erscheinen dieser Zeitung noch stattfindenden Vorträgen seien folgende hier genannt: Freitag, 6. März, nachmittags 5¼ Uhr: Dr. Mohr, „Die Milch und ihre Verarbeitung“, anschließend Filmvorführung „Milch und Milchverwertung“. Abends 7 Uhr: Prof. Dr. Gudzent, „Die Milch in der Krankenernährung“ mit Filmvorführung. Sonntag 8. März, nachmittags ½4 Uhr: Dr. Schaar, „Die Gewinnung einer tuberkelbazillenfreien Milch für den Rohgenuß“. Nachmittags 4¼ Uhr: Ing. Gäger, „Reine Milch von reiner Kuh“. Nachmittags 5 Uhr: Filmvorführung.

Wenn wir das bisherige zusammen fassen, so müssen wir sagen, daß die Ausstellung eine reichhaltige, wohlgelungene Schau darstellt, die zwar für den Molkereifachmann nicht viel Neues bietet, die aber sicher manches Gute im Gefolge haben wird.

Unterricht- und Versuchswesen

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve. Vom 25. bis 27. März 1925 soll an der Anstalt wieder ein Vortragskursus für Leiter und Besitzer von Molkereien, Vorsteher von Molkereigenossenschaften usw. abgehalten werden, wie in früheren Jahren. Die Vorträge haben besondere Bedeutung im Hinblick auf die schwierigen Zeiten, denen die deutsche Milchwirtschaft heute entgegen geht.

Bisher sind Vorträge vorgesehen außer von dem Direktor der Anstalt, von Herrn Bankdirektor Feldmann-Cöln, von Herrn Verbandssekretär Thoma-Cöln, von Herrn Molkerei-Instruktor Schwarz-Bonn, ferner über Maschinenwesen von einem Ingenieur usw. Es sollen alle wichtigen technischen und wirtschaftlichen Fragen möglichst zur Sprache gebracht werden.

Die Vorträge beginnen am 25. März, vormittags 11—1 Uhr, dann gemeinsames Mittagessen, nachmittags Vorträge von 2½—6 Uhr, abends gemütliches Beisammensein, veranstaltet von dem Verein ehemaliger Schüler der Anstalt, mit Damen, zu welchem auch Nichtmitglieder des Vereins als Gäste herzlich eingeladen sind, dabei Lichtbildervortrag von Direktor Müller über die Studienreise nach Holland. Am 26. März 1925 Besprechung von 9—12 Uhr und 3—6 Uhr, anschließend abends gemütliches Beisammensein, Besprechung der Vorträge und Besprechung besonderer wirtschaftlicher Fragen. Am 27. 3. 25 Besichtigung eines größeren industriellen Werkes, entweder in der Rheinprovinz oder in Holland. Ge-

2

naue Tagesordnung wird noch mitgeteilt werden. Anmeldungen sind zu richten an Direktor Müller, Molkereischule Cleve.

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Unsere Notiz in Nr. 16 ist dahin zu berichtigen, daß außer in Belgard am 24. März und in Züssow am 27. März eine Lehrlingsprüfung auch noch in Stargard am 25. März vormittags 7 Uhr stattfindet.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Der „Zentralverband Tilsiter Käsefabrikanten in Ostpreußen", Sitz Tilsit, hielt vor kurzem im Hotel „Königlicher Hof" in Tilsit seine Generalversammlung ab. Der Vorsitzende, Herr Stotzka aus Jedwilleiten, wies auf die großen Schwierigkeiten des vergangenen Jahres hin. Fast alle Molkereien haben mit mehr oder weniger Verlust gearbeitet. Wesentliche Erfolge erzielte der Verband jedoch bei einzelnen Behörden. Der Vorsitzende erinnerte an die Bemühungen wegen Anerkennung der Molkenerhitzung durch direkten Dampfstrahl. Ebenso setzte sich der Verband soweit durch, daß bei Käseverpackungen die bisher von der Eisenbahnverwaltung vorgeschriebene Erklärung „Mangelhaft verpackt" nicht mehr nötig ist. Den Bemühungen des Vorsitzenden ist es zu verdanken, daß dem Verband ein Kredit von 200 000 ℳ bei der Reichsbank gewährt wurde. Sehr wesentliche Arbeit leistete die vom Verband gewählte, viel angefeindete Milchpreiskommission. Der Vorsitzende wies ferner vielfach gegen die Bestrebungen des Verbandes erhobene Vorwürfe und Anfeindungen zurück und betonte ausdrücklich, daß der Verband nicht gegen die Landwirtschaft zur Herabsetzung des Milchpreises gegründet worden sei.

Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt Münster i. W. Am Sonnabend den 21. März, nachmittags 6 Uhr, findet im Lokal Brabender, Münster, Königstraße, der Schlußkommers der jetzigen Schüler statt, wozu alle Schüler der früheren Semester hierdurch frdl. eingeladen werden. Gleichzeitig werden alle ehemaligen Schüler um sofortige Adressenangabe an H. Lambertz, Hammerstr. 26, gebeten.

W. Schweitzer.

Rundschau

Wilder Streik in der Molkerei Bolle. Weil zwei Kannenwäscherinnen wegen angeblicher Entwendung von Milch fristlos entlassen wurden, hat die ganze Belegschaft der Meierei Bolle am 28. Februar die Arbeit niedergelegt. Dadurch ist die Berliner Milchversorgung schwer gefährdet, da der fünfte Teil der Berliner Bevölkerung von der Meierei Bolle mit Milch versorgt wird. Am Sonnabend Abend wurde der Versuch gemacht, die auf den Bahnhöfen lagernde Milch durch selbständige Spediteure abfahren zu lassen, um sie vor dem Verderben zu schützen, was auch teilweise gelungen ist. Gegen 9 Uhr abends wurde ein Transportauto am Nordbahnhof von Streikenden aufgehalten; der Chauffeur soll durch Messerstiche verletzt worden sein. Darauf haben die übrigen Chauffeure die Abfahrt eingestellt. Das Eingreifen der Technischen Nothilfe steht bevor, um weiteres Verderben von Milch zu verhüten.

Die Pflichten des Milchhändlers. Der Molkereibesitzer P. aus H. bei Elsterberg war vom Amtsgericht wegen Zuwiderhandlung gegen die Polizeivorschriften über den Handel mit Milch in der Stadt Plauen i. V. zu einer Geldstrafe verurteilt worden. Der Angeklagte bekommt die Milch von Landwirten der dortigen Gegend geliefert, die er mit Geschirr abholen läßt. Mengen unter 20 Liter werden mit anderer Milch zusammengemischt und nach Ansammlung einer größeren Menge erfolgt der Abtransport nach Elsterberg-Bahnhof, von wo sie nach Plauen befördert und den Kleinhändlern zugeführt wird. Am 7. August 1924 hat P. Milch in den Verkehr gebracht, die nicht den polizeilichen Vorschriften entsprach, da sie einen erheblich geringeren Fettgehalt als 2,8 Prozent aufwies, ohne Kenntlichmachung ihrer Minderwertigkeit. Die Milch war teils entrahmt, teils war ihr entrahmte Milch zugesetzt. Die Minderwertigkeit war ohne weiteres zu erkennen, auch besitzt der Angeklagte einen Apparat mit dem der Fettgehalt der Milch einwandfrei festzustellen ist. Nach seinen eigenen Angaben hat er auch wiederholt einen zu geringen Fettgehalt der Milch festgestellt, gleichwohl aber meist die Milch ohne vorherige Prüfung in den Verkehr gebracht, angeblich, weil vor dem Abtransport zur Bahn keine Zeit zur Untersuchung bleibe, so daß er sich auf Stichproben beschränken müsse. Demgegenüber hat das Amtsgericht festgestellt, daß so viel Zeit der Angeklagte auf alle Fälle habe. Es müsse von ihm verlangt werden, daß er die Milch auf die Güte ansehe. Bei den hier in Frage kommenden 12 Kannen Milch sei die Minderwertigkeit auf den ersten Blick zu erkennen, sogar von Nichtfachleuten. Habe er sich die Milch nicht angesehen, so habe er eben fahrlässig gehandelt. Die Revision des Angeklagten führte aus, die Zuwiderhandlung könne auch innerhalb des Marktbereichs der Stadt Plauen begangen werden. Seine Tätigkeit sei aber mit der Aufgabe der Milch auf dem Bahnhof Elsterberg beendet. Infolge der Zwangswirtschaft sei er verpflichtet gewesen, bestimmte Mengen Milch nach Plauen zu liefern. Eine schuldhafte Unterlassung der Milchuntersuchung sei nicht festgestellt. — Das Oberlandesgericht Dresden hat das Rechtsmittel verworfen. Der Transport nach Plauen und das Ausladen in Plauen geschähe mit Wissen und Willen des Angeklagten, sei also noch Handlung des Angeklagten, der also die Milch in Plauen in Verkehr bringe und deshalb auch den Plauener Bestimmungen unterliege. Gewiß habe ihn die Zwangswirtschaft zur Milchlieferung verpflichtet, habe er aber keine einwandfreie Milch liefern können, so hätte er sie eben kurzerhand zurückhalten oder doch mindestens kenntlich machen müssen. H.

Die rheinische Landwirtschaftskammer und das Molkereiwesen. In seiner letzten Sitzung faßte der Vorstand der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz folgende Beschlüsse: „In Übereinstimmung mit den Beschlüssen des Ausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen nimmt der Vorstand Stellung gegen das noch freigegebene Einfuhrkontigent von holländischer Milch, da diese Einfuhr angesichts der steigenden Milcherzeugung und Milchzufuhr nach den Städten entbehrlich und ihre Einstellung im Interesse des Schutzes gegen die Seucheneinschleppung dringend geboten ist. Des ferneren nimmt der Vorstand Stellung gegen die Verlängerung des Milchhofzwanges in einzelnen Großstädten über die befristete Zeit hinaus.

Alsdann hält der Vorstand den Erlaß von neuen Polizeiverordnungen für den Milchverkehr für verfrüht, bevor wieder allgemein normale und beständige Verhältnisse im Milchverkehr eingetreten sind.

Für die Vorarbeiten zur Einführung einer freiwilligen systematischen Milchkontrolle in den Molkereien bewilligt der Vorstand der Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt einen Vorschuß." (Pr. H. L. K.

Liquidation der Frankfurter Milchversorgungs A.-G. Die Milchversorgungs-Gesellschaft A.-G. Frankfurt a. M. beschloß wegen Unrentabilität die Liquidation ihrer Gesellschaft, die früher die gesamte Milchversorgung von Frankfurt a. M. beherrscht hatte und zuletzt jedoch nur noch 10 Proz. der gesamten Milcheinfuhr im Betriebe hatte.

Milchanlieferung in den Oldenburger Molkereien. Nach der bei der milchwirtschaftlichen Abteilung der Landwirtschaftskammer geführten Statistik bestehen im Landesteil Oldenburg 99 Molkereien. Hierbei handelt es sich um 56 Privatmolkereien, 42 Molkerei-Genossenschaften und 2 Konsumvereins-Molkereien. Die Zahl der Molkereien hat sich im Vergleich mit den letzten Jahren vor dem Kriege bei den Genossenschaften garnicht und bei den Privatmolkereien nur wenig geändert. Die in diesen Molkereien angelieferten Milchmengen erreichten im Jahre 1914 eine Höhe von rund 220 Millionen Liter. Im Kriege und besonders auch in der Inflationszeit ging die Milchmenge bis auf 220 Millionen Liter zurück, und es macht sich erst seit Anfang 1924 ein langsames aber stetiges Ansteigen der Anlieferung bemerkbar. Es i stbesonders interessant, die während der einzelnen Monate in den Jahren 1923 und 1924 angelieferten Milchmengen miteinander zu vergleichen. Von dem Zeitpunkt an, wo wieder mit unserem Gelde gerechnet werden konnte, und der Landwirt nicht mehr befürchten brauchte, daß er die gelieferte Milch umsonst hergegeben hatte, wird die verarbeitete Milchmenge von Monat zu Monat andauernd größer Im Monat Januar 1925 ist bereits die dopeplte Milchmenge im Vergleich mit demselben Monat 1924 an die Molkereien abgeliefert worden. Wir haben aber noch lange nicht wieder die großen Milchmengen von vor dem Kriege erreicht. Die folgenden Zahlen mögen diese Tatsachen veranschaulichen:

Jahr	Milchanlieferung Ltr.	Monat	Milchanlieferung 1923	Milchanlieferung 1924
1914	220 000 000	Januar	5 347 771	5 781 233
1915	198 993 999	Februar	4 079 478	5 580 897
1916	191 464 400	März	4 378 262	6 935 422
1917	168 810 333	April	5 934 991	8 149 774
1918	139 113 814	Mai	14 278 347	14 868 490
1919	133 046 274	Juni	19 516 442	22 584 328
1920	129 000 000	Juli	19 040 438	22 487 948
1921	121 000 000	August	16 434 462	20 571 966
1922	121 000 000	September	12 692 078	16 500 497
1923	121 466 249	Oktober	9 121 123	12 905 287
1924	154 791 444	November	5 475 509	9 372 044
		Dezember	5 167 348	9 053 558
			121 466 249	154 791 444

Nach der Wirtschaftsform getrennt wurden in den Jahren 1923 und 1924 folgende Milchmengen an die Molkereien abgeliefert:

	1923		1924	
Molkereigenossenschaften:	93477324 Ltr.	= 77 %	119235160 Ltr.	= 77 %
Privatmolkereien:	25717249 „	= 21,2%	32884409 „	= 21,3%
Konsumvereinsmolkereien:	2271676 „	= 1,8%	2271676 „	= 1,7%

Die Zunahme der Milchanlieferung im Jahre 1924 gegenüber dem Jahre 1923 ist demnach im Durchschnitt bei den Privatmolkereien prozentual die gleiche gewesen, wie bei den Genossenschafts-Molkereien.

J. Harms.

Viehzählung vom 1 Dezember 1924. Die vorläufige nErgebnisse der Viehzählung vom 1. Dezember 1924 zeichnen ein günstigeres Bild von der Entwicklung unseres Viehstandes, als die Ergebnisse der Vorjahre. Für die wichtigeren Gattungen ergeben sich folgende Zahlen:

	1924	1922	1921	1913
Rindvieh	17 296 280	16 316 725	16 790 699	18 475 804
Schweine	16 843 512	14 679 030	15 817 819	22 534 407
Ziegen	4 350 633	4 140 679	4 295 548	3 164 250

Die Ergebnisse der Viehzählung vom Oktober 1923 können zum Vergleich nicht herangezogen werden. Bei einem Vergleich mit den Jahren 1922 und 1921 ist festzustellen, daß der Rückgang unseres Viehbestandes infolge Kriegs- und Zwangswirtschaft und Futtermittelnot mit dem Jahre 1922 zum Stillstand gekommen zu sein scheint und sich jetzt eine Besserung bemerkbar macht. Bei der Zunahme des Rindviehbestandes gegenüber 1922 entfällt der Hauptanteil auf den Milchviehbestand, der sich von 8 205 477 im Jahre 1922 auf 8 796 032 im Jahre 1924 gehoben hat. Diese Vergrößerung unseres Milchviehbestandes macht sich in der zunehmenden Besserung der Milchversorgung bemerkbar. Eine erhebliche Besserung gegenüber den ersten Nachkriegsjahren ist beim Schweinebestand zu verzeichnen; freilich bleibt auch dieses Ergebnis noch um rund 26 Prozent hinter dem Friedensbestande zurück.

Bei der Viehzählung am 1. Dezember 1924 wurden auch die in der Zeit vom 1. Dezember 1923 bis zum 30. November 1924 getätigten, nicht beschaupflichtigen Hausschlachtungen erhoben. Die Bedeutung dieser Statistik für die Beurteilung der Fleischversorgung ergibt sich daraus, daß die Hausschlachtungen von Schweinen den gewerblichen Schlachtungen nahezu gleichkommen, bei Schafen etwa die Hälfte und bei Ziegen rund das achtfache der Zahl der gewerblichen Schlachtungen erreichen. Die Hausschlachtungen von Rindvieh sind gegenüber den gewerblichen Schlachtungen unerheblich und betragen etwa nur ein Zwölftel. Im übrigen ist zu verzeichnen, daß die Hausschlachtungen an Schweinen einstweilen nicht in dem Maße zurückgegangen sind, wie die gewerblichen Schlachtungen. Der stärkere Rückgang der gewerblichen Schlachtungen erklärt sich wohl zum Teil daraus, daß die gewerb.mäßige Schweinegroßmästerei noch nicht wieder den Umfang der Vorkriegszeit erreicht hat. (D. L. R.)

Von der Anklage übermäßiger Preisforderung freigesprochen. Die Geschäftsinhaberin Frau M. W. in Görlitz war angeklagt, am 2. Oktober 1924 vorsätzlich für einen Gegenstand des täglichen Bedarfs einen übermäßigen Preis gefordert zu haben, indem sie einen Liter Kaffeesahne mit 2,20 Mark anstatt mit 1,6 Mark verkaufte Die Angeklagte gab an, nur ¼ und ⅛ literweise verkauft zu haben, so daß sie bei diesen kleinen Mengen in Anbetracht der Arbeit zur Festsetzung des genannten Preises gezwungen gewesen sei. Molkereidirektor Gärtner gab als Sachverständiger sein Gutachten dahin ab, daß der betreffende Preis für einen Kleinbetrieb nicht zu hoch gewesen sei. Wenn in der Filiale der Molkerei, die mit ihrem Preis von einer Verkäuferin als Vergleich herangezogen wor-

den war, 2,20 Mark verlangt worden wären, so würde dieser Preis übermäßig gewesen sein. Dort war der Preisunterschied für Kaffeesahne allerdings beträchtlich gewesen, denn 1 Liter hatte nur 1,60 Mark gekostet. Nach dem Gutachten des Sachverständigen war die Herstellung der Sahne durchaus einwandfrei gewesen. — Die Angeklagte wurde freigesprochen, da die Voraussetzung zur übermäßigen Preisforderung unter der Berücksichtigung der gegebenen Preisverhätnisse — und auf diesen Zusatz kam es im vorliegenden Falle an — nicht gegeben war. H.

Verkauf von deutschem Camembert mit zu geringem Fettgehalt. Vor dem erweitereten Schöffengericht zu Görlitz war der Molkereidirektor Albert Mund aus Oberbellmannsdorf unter der Beschuldigung angeklagt, im Jahre 1924 fortgesetzt Nahrungsmittel unter einer zur Täuschung geeigneten Bezeichnung in den Verkehr gebracht zu haben. Der Angeklagte hatte deutschen Camembert verkauft, dessen Mindestfettgehalt in der Trockensubstanz 40 Prozent Fettgehalt betragen soll. Dieser Anforderung hatte der Käse nicht entsprochen. Nach der Angabe des Angeklagten sei er sich nicht bewußt gewesen, daß ein Mindestfettgehalt in dieser Beziehung vorgeschrieben sei. Die Gutachten der Sachverständigen vom Untersuchungsamt in Leipzig und auch in Chemnitz besagen, daß unter der Bezeichnung Camembert ein bestimmter Tafelkäse zu verstehen sei. Die Verhandlung wurde zur Vernehmung der von dem Angeklagten genannten Zeugen vertagt. Ferner sollen auch noch Sachverständige vernommen werden. Bei der Sache wird es sich, wie aus der Verhandlung hervorgeht, um eine allgemein wichtige Entscheidung handeln. H.

Die Freigabe der Schweineausfuhr. Die Landwirtschaftskammer der Provinz Schleswig-Holstein wurde mit folgender Eingabe beim Reichsernährungs-Ministerium und Preußischen Landwirtschafts-Ministerium vorstellig:

„Die Preise für Schweine sind seit September/Oktober vor. Jahres ständig heruntergegangen. Bewegten sich die Preise für beste Schweine um Mitte Oktober noch etwa um 75—80 Pfg., so sind sie in der letzten Woche sogar auf 62 Pfg. gefallen. Es ist zu befürchten, daß die Preise noch weiter nachgeben werden, da für das reichliche Angebot kaum der Konsum ausreichen wird.

Es besteht nun die große Gefahr, daß die Unrentabilität des Geschäfts den Mästern Veranlassung geben wird, in nächster Zeit die Schweine schon in den leichteren Gewichten abzustoßen. Die Folge wird dann ein weiterer Preissturz sein. Diese leichteren Schweine im Gewicht von 150—180 Pfund wären am besten nach England abzusetzen, da dort überwiegend nur die leichteren Schweine verlangt werden. Dänemark setzt z. B. seine ganze Schweineausfuhr in leichteren Gewichten nach England ab. Nach den letzten Notierungen der Exportschlachtereien werden die Schweine in Dänemark mit 85—95 Pfennigen geschlachtet bezahlt, dies würde einem Lebendgewichtspreise von 65—70 Pfennigen je Pfund entsprechen.

Wollen wir erreichen, daß die Schweinemast nicht wieder wie in früheren Jahren je nach der Marktlage außerordentlich starken Schwankungen unterliegt, sondern daß sie ein gleichmäßig betriebener Zweig unserer Landwirtschaft bleiben kann, so muß u. E. dafür gesorgt werden, daß in Zeiten des Ueberangebots an Schweinen und dadurch verursachten Preisrückganges die Ausfuhr ermöglicht wird. Denn nur dadurch wird die Gleichmäßigkeit in der Schweinhaltung und damit auch das Ausschlagen der Preisentwicklung nach der anderen Seite bei zu stark eingeschränkter Schweinehaltung vermieden.

Wir bitten deshalb, die Ausuhr von geschlachteten Schweinen insbesondere nach England freigeben zu wollen."

(Landw. Wochenblatt für Schleswig-Holstein.)

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchzentralgenossenschaft Schweigern, zu Schweigern, Krs. Mosbach, e. G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchhandelsgesellschaft am Viktoriapark m. b. H., Berlin. Das Stammkapital ist infolge Umstellung auf 50 000 Reichsmark festgesetzt.

Molkerei Geestenseth Hermann Mieth in Geestenseth. Inhaber: Molkereipächter Hermann Mieth in Geestenseth.

Milchgenossenschaft Staffort, Amt Karlsruhe, e. G. m. b. H. in Staffort. Gegenstand des Unternehmens: die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchverwertungsgenossenschaft Elfenbusch e. G. m. b. H., Elfenbusch. Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinsame Milchverwertung.

Milch- und Fettversorgung Meißen, G. m. b. H., Meißen. Die Umstellung des Stammkapitals auf 600 Reichsmark, sowie dessen Erhöhung auf 100 600 Reichsmark ist erfolgt.

Ernst Klemm, Buttergroßhandlung in Weißbach, Inhaber Buttergroßhändler Ernst Richard Klemm in Weißbach bei Wiesenburg.

Dampfmolkerei Huchting Heinrich Weseloh, Bremen. Die Prokura von L. Hoffmann ist erloschen. Die Firma ist erloschen.

W. Schnetzer jun. G. m. b. H., Kempten. Das Stammkapital ist von 3 200 000 M auf 4000 R.-M. umgestellt.

Albert Specht, Dampfmolkerei, A.-G. in Schwansdorf, Krs. Marienburg. Die Aktiengesellschaft ist aufgelöst.

Dampfmolkerei und Mühle Zachun, G. m. b. H. in Alt-Zachun. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Zum alleinigen Liquidator ist bestellt Heinrich Riecken in Alt-Zachun.

Käsereigenossenschaft Honsolgen, e. G. m. u. H. in Honsolgen, A.-G., Memmingen. Das Statut wurde am 21. Dezember 1924 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist Erwerb, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Laktologisches Institut Jozun G. m. b. H. für hygienische Milchpräparate, Berlin. Gegenstand des Unternehmens: Die Herstellung und der Vertrieb von Milchpräparaten jeder Art, insbesondere unter besonderer Beobachtung ärztlicher und hygienischer Vorschriften. Stammkapital: 5000 Reichsmark. Geschäftsführer: Kaufleute Hans Hasse, Haik Ter-Shanian, beide in Berlin.

Märkische Käserei G. m. b. H. Oktavius Fischer und Otto Neumann sind nicht mehr Geschäftsführer. Kaufmann Carl Mendelsohn in Berlin ist zum Geschäftsführer bestellt.

„Zur Butterglocke" Christian Bießmann in Leipzig (Plagwitz, Zschochersche Str. 41 a). Der Kaufmann Friedrich Christian Bießmann in Leipzig ist Inhaber. (Angegebner Geschäftszweig: Butterhandlung.)

Allgäuer Molkereiprodukte, G. m. b. H., München, Schraudolphstr. 2/0. Der Gesellschaftsvertrag ist am 22. Dezember 1924 abgeschlossen. Gegenstand des Unternehmens ist der provisionsweise Generalvertrieb der Erzeugnisse der Firma „Ottmar Herz, Gesellschaft mit beschränkter Haftung" in Sonthofen (Allgäu) und der Firma „Allgäuer Molkereiindustrie Ottmar Herz", A.-G. in Sonthofen (Allgäu).

Genossenschaft Einkaufs- und Herstellungs-Vereinigung der Butter- und Käsehändler von Hannover und Linden, G. m. b. H. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 13. November 1924 ist der Name der Genossenschaft geändert in: „Butterhändler-Genossenschaft, e. G. m. b. H."

Milch- und Viehwirtschafts-A.-G. „Zoo", Breslau. Das Grundkapital ist auf 10 000 Reichsmark umgestellt. Karl Köhler ist nicht mehr Vorstandsmitglied. Kaufmann Otto Thomas in Breslau ist statt seiner bestellt.

Dampfmolkerei und Käsefabrik W. Spreer in Cammin in Pomm. Inhaber ist der Molkereibesitzer Wilhelm Spreer in Cammin i. P.

Segeberger Meierei, G. m .b. H., Segeberg. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidatoren sind die Gesellschafter Landleute Fritz Wulff und Ernst Bunge, beide aus Bad Segeberg.

Oberhauser Eier-, Butter- und Käsegesellschaft m. b. H., in Oberhausen, Rheinl. Dr. Josef Nüssenfeld in Oberhausen ist zum Geschäftsführer an Stelle des verstorbenen Kaufmanns Isidor Potoker bestellt. Die Prokura des Dr. Josef Nüssenfeld in Oberhausen ist erloschen.

Milchgenossenschaft Riedöschingen, e. G. m. b. H., zu Riedöschingen (Amt Donaueschingen). Der Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Lügde, G m. b. H. zu Lügde. Die Genossenschaft ist durch Generalversammlungsbeschluß vom 30. Januar 1922 aufgelöst.

Karl Linde, Molkerei in Frankenberg. Die Firma ist erloschen.

Butterversteigerungs-Gesellschaft m. b. H., Bremen mit Zweigniederlassung in Hamburg. In der Gesellschafterversammlung vom 4. Dezember 1924 ist beschlossen, das Stammkapital durch Ermäßigung auf 6000 Reichsmark umzustellen. Die Ermäßigung ist erfolgt. Gleichzeitig ist der Gesellschaftsvertrag gemäß (16) abgeändert.

Molkereigenossenschaft Wald e G. m. u. H. in Wald, A.-G. Ansbach. In den Generalversammlungen vom 28. Februar und 6. März 1924 wurde die Auflösung der Genossenschaft beschlossen.

Becker & Haase, Käsefabrik, Butter- und Käse-Großhandlung, **Halle a. d. S.** Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Kaufmann Georg Haisler in Halle a d. S. ist alleiniger Inhaber der Firma.

Hans Gegner, Butter- und Käsegroßhandlung, **Liegnitz.** Inhaber der Kaufmann Hans Gegner in Liegnitz. Der Frau Mia Gegner, geb. Possow, in Liegnitz ist Prokura erteilt.

Molkerei-Genossenschaft Sauggart, e. G. m. b. H. in Sauggart, A.-G. Riedlingen. Statut vom 28. Oktober 1924. Der Zweck der Genossenschaft ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Max Pöge, Dampfmolk. Wülknitz, G. m b. H. in Wülknitz b. Riesa. Der Geschäftsführer Franz Felix Hubert Hagen in Leipzig-Reudnitz ist ausgeschieden. Zum Geschäftsführer ist der Molkereibetriebsleiter Alfred Max Schenk in Wülknitz bestellt worden.

Molkerei-Genossenschaft Gentingen, e G m. u. H., Sitz Gentingen. Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Verwertung der Mil chauf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr in der Molkerei sowie auch der Verkauf von Vollmilch nach auswärts durch die Genossenschaft.

Milch-Verwertungs-Genossenschaft Buchau, e G. m. u. H., Sitz Buchau. Der Zweck der Gesellschaft ist bestmöglichste Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Hermann Velke, Meierei Braak. Inhaber der Meierei-Besitzer Hermann Oskar Richard Velke in Braak, A-G. Eutin.

Zentral-Molkerei Gifhorn, G. m. b. H. in Gifhorn, Nr. 18. Zum zweiten Geschäftsführer neben dem Molkereipächter Lange ist der Rechnungsführer Hermann Fricke in Gifhorn bestellt worden.

Meierei von Glindemann & Eggers, Hohenaspe. Die Firma ist gelöscht.

P. & H. Schreckenberg, Berlin. Offene Handels-Gesellschaft seit 2. Januar 1925. Gesellschafter sind: Paul Schreckenberg, Kaufmann, und Hildegard Schreckenberg, unvereheichte Kauffrau, beide Charlottenburg.

Magdeburger Molkerei-Gesellsch. m. b. H., Magdeburg. Das Stammkapital ist auf 239 000 Reichsmark umgestellt.

Molkerei Unna G. m. b. H. Das Stammkapital ist von 40 200 000 Mark auf 72 000 Goldmark umgestellt.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a M. Der Kaufmann Heinrich Kleinböhl ist als Gesellschafter ausgeschieden. Gleichzeitig sind als Gesellschafter eingetreten: a Johann Peter Heinrich Kleinböhl, b) Willy Kleinböhl, c) Gustav Kleinböhl, d) Karl Kleinböhl, e) Fräulein Marie Kleinböhl, und f) Albert Kortheuer, als Statutarerbe seiner verstorbenen Ehefrau Elisabeth, geb Kleinböhl, alle zu Frankfurt a. M. Zur Vertretung der Gesellschaft sind die vorstehend genannten Gesellschafter immer nur je zwei gemeinsam berechtigt. Die Prokura Elisabeth Kleinböhl ist erloschen.

Christian Allgayer, Käsegroßhandlung, **Thannhausen,** bayr Schwaben, in **Thannhausen.** Dem Kaufmann Leonhard Skondo in Thannhausen ist Prokura erteilt.

Hermann Spekowsky, Berlin. Die Firma lautet jetzt: Meierei Humboldt, Hermann Spekowsky.

Konkurse. Ueber das Vermögen der Firma **Karl v. Borries, Milchkonserven-Werke in Eutin,** ist das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter Rechtsanwalt Dr. Evers in Eutin. Anmeldefrist bis 20. Mär 1925, erste Gläubigerversammlung 17. März 1925, vormittags 10 Uhr. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 20. März 1925. Wie das Hamburger Fremdenblatt meldet, ist B. mit seiner Familie verschwunden, nachdem er in der Nacht vorher ein Lastauto mit Mobilien hat fortschaffen lassen. Er soll im Besitz eines Auslandspasses sein.

Gebr. Burgwedel, G. m. b. H., Käsefabrik in **Wittenberge.** Anmeldefrist bis 11. März, Gläubigerversammlung 19. März.

Buttergroßhändler Herm Cl. Fr. Friedr. Karstens, i. Fa. **Herm. C. F. Karstens, Hamburg,** Roonstr. 1. Anmeldefrist bis 21. Februar; Gläubigerversammlung 25. Februar.

Molkereiprodukten-Händler **Franz Jahnke** in **Erfurt,** Preßburgerstraße 77. Anmeldefrist bis 14. März; Gläubigerversamlung 23. März.

Conrad Weber, Käsefabrik in Cassel, ist zahlungsunfähig geworden und bietet seinen Gläubigern 10 Prozent.

Aufgehobene Geschäftsaufsicht. Molkereibesitzer **Bernhard Jakubowski in Duneyken.**

Sprechsaal

Wie kann der Fettgehalt der Milch durch geeignete Futtermittel erhöht werden? Ein hoher Fettgehalt in der Milch kann nicht durch ein hochwertiges Futtermittel erzeugt werden. Wenn das der Fall wäre, würde es die Landwirtschaft bald heraushaben, welches Futtermittel Kaffeesahne und welches Magermilch erzeugt. So einfach lassen sich leider die Kuheuter nicht einstellen. Man vertritt in Landwirtskreisen auch tatsächlich vielfach die Ansicht, daß sich der Fettgehalt der Milch durch Futtermittel beeinflussen läßt. Alle Beobachtungen und Versuche in der Praxis beruhen jedoch meistens auf Trugschlüssen. Hat ein Landwirt durch ein Kraftfuttermittel einen höheren Fettgehalt seiner Herdenmilch erzielt, so liegt das eben daran, daß er vordem seinen Tieren nicht ein in seiner Zusammensetzung vollwertiges Futter gereicht hatte. Die Kunst, das Futter den Leistungen der Tiere anzupassen, ist nur den Hochzüchtern, sonst jedoch noch verhältnismäßig wenig Landwirten eigen. Die hohe Bedeutung der Rindviehzucht und -Pflege ist in Deutschland eigentlich erst der jetzigen Generation klar geworden.

Wie allgemein bekannt, ist der Fettgehalt der Kuhmilch in den verschiedenen Gegenden verschieden. In Norddeutschland beträgt er etwa 3.20 Prozent, in Süddeutschland und der Schweiz 3.70 Prozent, auf den Kanalinseln sogar 5.20 Prozent. Bekanntlich erklären sich diese Unterschiede dadurch, daß in den verschiedenen Gegenden verschiedene Milchviehrassen vorhanden sind, sowie, daß in den verschiedenen Gegenden ganz verschiedene Verhältnisse herrschen.

Man hat zwar solche Tiere mit hoher Fettleistung in Gegenden mit niedrigem Fettgehalt eingeführt, jedoch hat man damit keine großen Erfolge erzielt. Klima und Bodenverhältnisse weichen zumeist so sehr von denen des Heimatlandes ab, daß die Tiere sich schwer akklimatisieren und somit die erhofften Erfolge ausbleiben. Kreuzungsversuche sind wohl vielfach unternommen, jedoch bei ihrer Langwierigkeit noch nicht abgeschlossen.

Heute arbeiten nun die Kontrollvereine tüchtig daran, den Fettgehalt in der Herdenmilch zu erhöhen. Man weiß, daß es eine individuelle Eigenschaft der Kühe ist, hohen Fettgehalt zu leisten, und man merzt daher in den Vereinen die Tiere aus, die sich auf Grund der fortlaufenden Feststellungen in der Fettleistung als schlechte Lieferanten kennzeichnen. Durch diese Maßnahme verbeiben nur Tiere mit guten Fettleistungen in den Herden und was besonders wichtig ist, ebenfalls auch deren Nachkommen Denn die Eigenschaft ‚viel und gehaltreiche Milch zu geben, ist erblich.

Nun ist es möglich, den Fettgehalt in der Herde durch geeignete Futtermittel, wie sie in natürlicher Weise den Leistungen und Bedürfnissen der Tiere entsprechen, auf seiner Höhe zu halten. Die oberste Grenze überschreitet man nicht, wenn man auch die vollkommensten Futtermittel verwenden würde. Jedoch läßt der Fettgehalt nach, sobald längere Zeit ein nicht der Leistung entsprechendes oder in seiner Zusammenstellung nicht geeignetes Futter gereicht wird. Die Milch kann sogar noch zunehmen, jedoch wird sie schließlich keine normale Zusammensetzung mehr aufweisen. Mir kam ein Fall vor, in dem eine Herde von 50 Stück Milchkühen „entrahmte, der Verwässerung verdächtige Milch" lieferte. Die Tiere waren wochenlang mit Sauerblatt und Stroh und vollkommen ausgebleichtem Grummt, welches monatelang auf der Flußwiese „geschwommen" hatte, gefüttert. Eine kräftige Salzgabe und das natürliche Bedürfnis der Tiere, ihren Durst darauf zu löschen, waren die Ursache, daß die Kühe eine fettarme, dünne Milch lieferten. Die Tiere gaben bei diesem nicht vollwertigen Saftfutter in der ersten Zeit wohl noch auf Kosten ihres körperlichen Zustandes normale Milch, doch hat die Hergabe aus dem Körperbestand seine Grenze.

Durch unzulängliches Melken wird ebenfalls eine fettarme Milch erzeugt, was man oft beim Wechsel im Stallpersonal merkt. Es können aber auch junge, abgekalbte Färsen durch geeignete Euterbehandlung beim Melken zur Milch- und Fettleistung gewissermaßen erzogen werden. (?) Unruhe in der Herde während der Melkzeit bedingt ebenfalls fettarme Milch. Die Tiere halten bei Erregung die Milch zurück, das Letzte des Gemelkes ist aber stets der fettreichste Teil (oft 8—10 Prozent).

Sehr oft wird aber auch durch Unkenntnis oder Fahrlässigkeit eine fettarme Milch erst nach dem Melken „gemacht", indem die in Haus und Hof zur Verwendung kommende Milch einfach von oben her aus den Kannen geschöpft wird, und da man zu bequem ist, eine Kanne auszuschöpfen, nimmt man von mehreren und schickt die zusammengegossenen Reste zur Molkerei. Auch stehen bei der vielfach geübten, sehr zweckmäßigen Gruppenfütterung die Tiere so in den Ställen, daß die Milch der frischmilchenden Tiere, welche bekanntlich einen niedrigen Fettgehalt hat, einen großen Teil der Kannen füllt, die nach der Molkerei gehen, während die Milch der altmelkenden Tiere, die einen hohen Fettgehalt hat, nur wenige Kannen füllt und dann womöglich für die Wirtschaft zurückbleibt.

Es müssen die Milchviehhalter immer wieder darauf hingewiesen werden, daß sie mit allen Mitteln darauf hinarbeiten, den Molkereien vollwertige Milch anzuliefern. Es kann ihnen auch nicht gleichgültig bleiben, ob sie minderwertige, schlecht in Leistung stehende Kühe oder solche mit guter Leistung besitzen Die letzteren präsentieren einen viel größeren Wert. N.

Last-Automobile für Molkereien. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 16).

I.

Bei dieser so allgemein gehaltenen Anfrage ist Ihnen schwer ein Rat zu erteilen, da nach meiner langjährigen Erfahrung im Milchautomobil-Betrieb den besonderen Umständen und Verhätnissen Rechnung getragen werden muß.

Unzweifelhaft bietet ein Kraftwagen große Vorteile für städtische Molkereibetriebe, oder für solche, die in der Hauptsache Frischmilchversand oder -Verkauf haben, da hier die Geschwindigkeit der An- und Ablieferung namentlich in der warmen Jahreszeit, eine große, vielleicht ausschlaggebende Rolle spielt.

Anders ist es bei ländlichen Molkereien, die die Milch auf Butter und Käse verarbeiten, und sich bei dieser Verwertung mit einem kleineren Gewinn bescheiden müssen. Hier habe ich mit einem Kraftbetrieb schlechte Erfahrungen gemacht.

Wir hatten einen 3 To.-Wagen, 30 PS., neu, geliefert von den Saurerwerken. Es mußten täglich 1800—2200 Liter Milch aus einer fast 25 Klm. entfernten Ortschaft geholt werden, welche wir bisher mit drei Fuhrwerken bekamen. Bemerken möchte ich, daß für unseren Autobetrieb die Verhältnisse die denkbar schlechtesten waren, recht gebirgige Gegend, so daß der Benzinverbrauch ein recht großer war und die Straßen in

einem oft trostlosen Zustand, wodurch die Bereifung unverhältnismäßig schnell abnutzte. Der Benzinverbrauch war je nach der Witterung für 50 Klm. zurückgelegte Strecke 25—40 Kg. Der Ölverbrauch ist nicht groß, teuer hingegen sind Ersatzteile und die Reparaturen.

Ihre Frage wegen dem Wagenlenker möchte ich dahin beantworten, daß sich in den seltensten Fällen ein gewöhnlicher Arbeiter oder Kutscher zu einem guten Fahrer ausbilden läßt, es gehört dazu ein Mann mit größeren Maschinenkenntnissen, da derselbe oft kleine Reparaturen, sogar unterwegs, vornehmen muß, und hat der Motor und das Getriebe doch ungemein genaue und exakte Bestandteile.

Als nach etwa zweijährigem Betrieb unser Wagen eines Tages bei einer scharfen Kurve bei glatter, gefrorener Straße schleuderte und in den tiefen Straßengraben kam, wobei der Motor total zertrümmert wurde, gaben wir den Kraftwagen weg, und holten die Milch, wie früher mit Fuhrwerk.

Vor Anschaffung eines Kraftwagens ist noch folgendes zu berücksichtigen. Den Milchkutscher nimmt man gewöhnlich aus dem Dorf, woraus die Milch geliefert wird, und fährt derselbe von Hof zu Hof und ladet hierbei die Kannen mit der Milch auf, kommt damit zur Molkerei und gibt bei der Rückfahrt die leeren Kannen wieder ab. Anders ist es hingegen mit dem Kraftwagen. Das Auto ist doch immer in der Molkerei eingestellt, muß also erst in die milchliefernde Ortschaft fahren. Sind die Landwirte nicht dazu zu bewegen, die Milchkannen an einer oder mehreren Sammelstellen im Dorfe zusammen zu tragen, was oft der Fall ist, so müßte der Autolenker bei jedem Gehöft stehen bleiben, und mit dem Auf- und Absteigen vom Wagen zum Aufladen der Milch, sind zum großen Teil die Vorteile der schnellen Beförderung aufgehoben, zumal wenn man viele kleine Lieferanten hat.

Wenn das Auto die Milch zur Molkerei gebracht hat, muß es aber dann mit den leeren Kannen denselben Weg noch einmal machen, und dieses verteuert den Kraftwagenbetrieb zu sehr.

Daß sich die Milchlieferanten Wechselkannen anschaffen, hat den Nachteil, daß diese Kannen in der Molkerei gereinigt werden müssen, was eine Arbeitskraft erfordert.

Nun komme ich noch zu einem Punkt, der zwar rein persönliche Empfindungen berührt, aber auch Berücksichtigung finden muß.

Im allgemeinen ist ein Auto auf dem Lande wenig beliebt, schon aus dem Grunde, weil viel Pferde, denen ein solcher Wagen oft noch fremd ist, davor scheuen, wobei, wenn nichts schlimmeres passiert, des öfteren etwas zerreißt oder zerbricht. Dadurch kann leicht der liebe Friede mit den Bauern zerstört werden, und auf den kommt es ja bei uns doch gerade an. R. Knappe, Fulnek.

II.

Wir haben einen 1½ To. Hansa-Lloyd Schnellastwagen in Betrieb. Derselbe hat einen gewöhnlichen Aufbau (Länge 2,82 Meter, Breite 1,60 Meter). Die Betriebskosten bei je 100 Klm. täglicher Fahrt stellen sich, wie folgt:

Wert des Wagens 8000 M, 20 Proz. Abschreibung 1600 M, also per Tag 4,— M; 18 Kg. Benzin zu 47 Pfg. 8,46 M; 1 Kg. Öl 0,70 M; Ersatzteile und Reparaturen 1,— M; Gummiabnützung 1,— M; Versicherung 1,— M; Chauffeur 4,— M. Sa. 20,16 M.

Einen Molkereigehilfen oder einen sonstigen Arbeiter als Chauffeur anzulernen rate ich Ihnen nicht, da diese, wenn am Wagen auch nur das Geringste fehlt, sich nicht zu helfen wissen. Ich kann Ihnen nur empfehlen, einen gelernten Autoschlosser als Chauffeur einzustellen, denn für Molkereibetriebe ist es doch von größter Wichtigkeit, daß der Wagen jeden Tag betriebsfähig ist, weil die Milch doch jeden Tag abzuholen ist. Mit unserem Hansa-Lloyd Wagen sind wir sehr zufrieden. Derselbe läuft seit über 2 Jahren jeden Tag über 50 Klm. und war derselbe bis jetzt nur einige Tage wegen meterhohen Schnees im Winter 1924 außer Betrieb. Für den Fall, daß Sie ernstlich daran denken einen Lastkraftwagen anzuschaffen, kann ich Ihnen einen solchen Wagen nur empfehlen. Herstellerin sind Hansa-Lloyd Werke Akt.-Ges. Bremen. Walter Menniger.

III.

Im hiesigen Betrieb laufen zwei Daimlerwagen zur An- und Abfuhr der Milch, ein 3 Tonner und ein 5 Tonner. Bei normaler Belastung 60 resp. 100 Zentner gebraucht der 3 Tonner ca. 35 Liter und der 5 Tonner 50—55 Liter guten Benzin, vorausgesetzt, daß Motor und Getriebe in Ordnung sind und ein umsichtiger Wagenführer vorhanden ist; denn vorweg gesagt, der Führer ist die Hauptsache. Einen besonderen Kasten haben wir hier nicht, wir verladen vorwiegend Fässer und stellen solche doppelschichtig. Es ist auch nicht zu raten, den Triebwagen zu überlasten, dann ist es schon besser, einen Anhänger anzuschaffen. Auf hiesigem 5 Tonnerwagen haben wir im Hochbetrieb schon zwei Anhänger mit zusammen 200—210 Faß verladen, (jedes Faß wiegt 110—120 Pfd.) Dem Motor war beim ansteigenden Anfahren nicht das geringste anzumerken. Ein besonderes Fabrikat zu empfehlen, ist wohl bei dem jetzigen Material schwierig. Die Daimlerwagen laufen hier zur größten Zufriedenheit.

Folgende Punkte sind besonders zu beachten: 1. Kaufen Sie nur einen neuen Wagen, wenn die Kosten zu hoch, dann aber nur einen vollständig überholten Wagen, d. h. ein gebrauchter, welcher von vorne bis hinten durchrepariert ist, und Ihnen dieses vom Verkäufer garantiert wird. Beim Ankauf eines gebrauchten, nicht überholten Wagens werden Sie keine Freude haben. Wir haben hier schlechte Erfahrungen gemacht. Der erste hier angeschaffte Wagen war ein gebrauchter, nicht überholter. Die Reparaturen und die Unkosten durch Anfuhr eines Mietswagens und durch stundenlanges Leerlaufen der Maschinen in der Molkerei waren nachher höher als wenn ein neuer Wagen gekauft wäre.

2. Kaufen Sie, wenn irgend möglich, einen Wagen von einer nicht sehr weit entfernt liegenden Fabrik resp. Reparaturwerkstelle, damit wenn Störungen vorkommen, ein Monteur schnellstens erreicht wird. Hier kommt alle 6—8 Wochen ein Monteur meistens Sonntags vom Werk, um die Wagen nachzusehen und es ist interessant zuzusehen, was ersterer schon auf den ersten Blick beim Ankommen der Wagen auf dem Hofe sieht. Hierbei werden die meisten Reparaturen im Anfangsstadium abgeholfen und größere Unkosten erspart. Lassen Sie vorkommende Reparaturen nicht von jedem gewöhnlichen Autoschlosser ausführen, hier ist die Erfahrung gemacht, daß solche mehr verderben wie heil machen. Dazu ein Beispiel. Bei einem Wagen mußte der Magnet ausgewechselt werden. Zuerst waren die Wagenführer dabei, dann ein Schlosser mit Gesellen ziemlich einen Tag, ohne den Wagen in Ordnung zu bekommen. Nun wurde der Monteur schnellstens herbeordert. Innerhalb 40 Minuten war der Wagen wieder betriebsfähig. Es wäre noch schneller gegangen, wenn nicht vorher Unkundige am Wagen hantiert hätten. Solche und ähnliche Fälle könnte ich noch mehr anführen.

5

Ich würde Ihnen raten, bei Anschaffung eines Wagens einen erfahrenen Wagenführer zu nehmen, welcher das Fabrikat schon gefahren hat, und vor allen Dingen ist es ratsam, einen Reservefahrer zu haben, am besten wenn Sie auch selbst fahren können, damit Sie nicht bei plötzlichem Wechsel ohne Führer dastehen. Einen Gehilfen oder Arbeiter ausbilden zu lassen ist nur ratsam, wenn Sie gesichert sind, daß selbige längere Zeit bei Ihnen bleiben.

Es ist sehr schwer, einen Wagenführer zu bekommen, welcher die unausbleiblichen Reparaturen, d. h. gebrochene Teile, durch neue fachkundig auswechseln kann. Die es wirklich können, wollen meistens keinen Milchwagen fahren resp. nur den Wagen führen und einen Beifahrer zum Ab- und Aufladen gestellt haben. Sollten Sie sich zur Anschaffung eines Auto entschließen und meine Winke beherzigen, so werden Sie bald überzeugt sein, daß für weite und kurze Touren, vorausgesetzt, daß Sie genügend Milch haben, dieses am zweckdienlichsten ist und auf die Dauer am billigsten. A. B. in F.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Joghurtmilchflaschen. 1. Wir benötigen zur Fabrikation von Joghurt-Milch ½ Liter-Flaschen mit 50 Millimeter Pappscheibenverschluß. Da die uns bekannten Flaschenfabriken solche weithalsigen Flaschen nicht herstellen, fragen wir an, welche Fabrik Flaschen mit 50 Millimeter Pappscheibenverschluß herstellt? 2. **Milchbassin.** Wir beabsichtigen einen vorhandenen isolierten Kühlraum als Milchreservoir auszubauen und fragen zu diesem Zweck an welches Material, gebrannte Fliesen oder Glassteine, und mit welcher Masse vermauert, sich hierzu eignet, wer dieses Material liefert, und schließlich, welche Erfahrungen mit solchen Bassins für das Aufbewahren von süßer Milch gemacht sind?

Breslauer Molkerei e. G. m. b. H.

Briefkasten

Molkerei S. Molkereien mit großem Postversand haben sich ihre Kundschaft im Laufe vieler Jahre mit großer Mühe zusammengesucht. Das Geheimnis, wie man eine große Postkundschaft erwirbt und dauernd behält, besteht darin, jeden Kunden, der zunächst erstmal versuchsweise bestellt, in Bezug auf Qualität, Preis, Aufmachung, Pünktlichkeit, so zu bedienen, daß er nicht wieder abspringt. Hat man vorläufig eine kleine Zahl solcher treuer Kunden, so vergrößert sich dieselbe durch Empfehlung in Bekanntenkreisen ganz von selbst. — Sie schreiben, daß Sie mit Inseraten in div. Blättern bisher wenig Erfolg gehabt haben und wünschen von uns Zeitschriften zu erfahren, bei denen man auf Erfolg rechnen kann. So einfach ist die Sache nicht. Wenn Sie z. B. in einer Zeitschrift, wie das „Daheim", Leipzig, ein Vierteljahr lang inserieren, so wird der Erfolg zunächst gering sein. Mit jedem folgenden Vierteljahr ununterbrochener Insertion wird er aber immer größer werden. Natürlich kommt es auch auf die Aufmachung und den Inhalt des Inserates an. Es empfiehlt sich, den Preis gleich im Inserat zu nennen. Wenn dieser mäßig ist, so werden Sie mit einem solchen Inserat natürlich mehr Erfolg haben, als wenn als wenn Sie vielleicht gar keinen Preis im Inserat nennen. Es kommt also viel weniger darauf an, ob Sie in diesem oder jenem Blatte inserieren, als vielmehr darauf, wie Sie inserieren und wie Sie nachher die wenigen sich meldenden Reflektanten zu bedienen verstehen. Dazu gehört auch, daß man sich unter Umständen zunächst erst mal mit einem geringeren Butterpreise begnügt. — Wir bitten alle diejenigen Molkereien, welche Erfahrungen über den Postversand mit Butter gesammelt haben, sich darüber im Sprechsaal dieser Zeitung zu äußern.

A. B. Die Verwendung von Wasser beim Buttern ist erlaubt und können Sie wegen des Verkaufs der in dieser Weise gewässerten Buttermilch nicht bestraft werden, vorausgesetzt, natürlich, daß Sie nicht über das durch den Butterungsprozeß bedingte Maß hinaus Wasser zugesetzt haben. Die Buttermilch des Handels darf bis zu 25 Prozent Wasser enthalten und muß außerdem dann ausdrücklich als solche deklariert sein. Verboten ist es natürlich, der Buttermilch nachträglich, etwa nach dem Butterungsprozeß, Wasser zuzusetzen. — Im übrigen dürfen Sie einer etwaigen Anklage wegen Lebensmittelfälschung getrost entgegensehen. Eine solche Anklage müßte immer mit Freisprechung enden.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 3 März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,25 Mark, 2. Qualität 1,90—2,10 Mark. Tendenz: stetig.

Leeuwarden (Holland), 27. Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 260 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 266—270 Gulden.

Hamburg, 4. März. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

5	Drittel	1. Kl.	zu	210,40 Mk.	2	Drittel	1. Kl.	zu	208,90 Mk.
73	„	1. „	„	210 30 „	2	„	1. „	„	208,70 „
9	„	1. „	„	210,20 „	2	„	1. „	„	208,60 „
1	„	1. „	„	210,10 „	5	„	1. „	„	2[illegible]8,[illegible]0 „
43	„	1. „	„	210,— „	4	„	1. „	„	20[illegible],40 „
6	„	1. „	„	209,90 „	14	„	1. „	„	2[illegible]8,— „
18	„	1. „	„	[illegible]0[illegible],[illegible]0 „	1	„	1. „	„	207,60 „
26	„	1. „	„	209,60 „	1	„	1. „	„	207,50 „
27	„	1. „	„	209,[illegible]0 „	3	„	1. „	„	[illegible]06,— „
13	„	1. „	„	209,30 „	1	„	1. „	„	20[illegible],[illegible]0 „
3	„	1. „	„	209,[illegible]0 „	8	„	1. „	„	20[illegible],— „
3	„	1. „	„	209,10 „	8	„	1. „	„	200,— „
29	„	1. „	„	209,— „					

1. Klasse 307 Drittel zu . . . . 209,23 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 2 Drittel zu . . . . 195,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. März. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Bedarfsfrage nach allen Qualitäten war auch in den ersten Tagen dieser Woche rege; obgleich die Zufuhren etwas größer als bisher waren, fanden dieselben zu unveränderten Preisen guten Absatz. Vom Ausland liegen feste Meldungen mit höheren Forderungen vor und rechnet man allgemein mit einer Heraufsetzung der Kopenhagener Notierung am Donnerstag. — Schmalz. Täglich erhöhte amerikanische Forderungen bedingten ein weiteres Anziehen der hiesigen Preise.

Hamburg, 4. März. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Butterhandel hat dieses mal den Ultimo besser überstanden, als es gewöhnlich der Fall ist. Der vorwöchige Markt blieb von bemerkenswerter Festigkeit und es war von vornherein anzunehmen, daß mit Beginn des neuen Monats die gute Haltung des Marktes keine Einbuße erleiden würde. Tatsächlich eröffnete die neue Woche wiederum mit recht lebhafter Kauflust für alle Sorten, zumal diesesmal der Impuls von England ausgeht, welches wesentliche Preiserhöhungen für sämtliche überseeische Buttersorten meldete. Die Festigkeit erstreckte sich auch auf dänische Butter, der Handel wurde bereits gestern darauf vorbereitet, daß ein wesentliche Erhöhung der Kopenhagener Notierung von vielleicht 25 Kronen zu erwarten sei. Eine solche Erhöhung würde allerdings wieder ein Preisniveau bringen, welches bei den Verbrauchern auf manchen Widerstand stoßen wird und es bleibt abzuwarten, wie der Handel in feinster Butter sich nach dieser Erhöhung gestalten wird. Hoffentlich wird das Kopenhagener Komitee in letzter Stunde sich besinnen, ob es den Markt durch übertriebene Erhöhungen ruinieren will. Gegenüber der Preislage für überseeische Butter scheint der Handel nach wie vor Vertrauen zu besitzen, da diese Ware trotz der inzwischen erfolgten erheblichen Erhöhungen noch immer preiswert ist. Für deutsche Butter ist an einigen Stellen eine gewisse Zunahme zu beobachten, jedoch scheint dies noch nicht von ausschlaggebender Bedeutung zu sein. — Amerikanisches Schmalz: Auch der Artikel amerikanisches Schmalz zeichnete sich in der Berichtswoche durch bemerkenswerte Festigkeit aus und die Kabelnotierungen wurden mehrfach von einem Tag zum andern erhöht. Im Endergebnis liegt eine Steigerung von Dollar 1.— je 100 Kg. vor. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 42,—, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 180—182 Mark je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Festigkeit des Marktes für das amerikanische Produkt übertrug sich auf das relativ billige dänische Schmalz, welches erhebliche Preisavancen zu verzeichnen hat. Blasenschmalz notiert ca. 180,— ℳ ab Stadtlager, Blockschmalz ca. 172.— ℳ je 100 Kilogramm.

Hildesheim, 5. März. Bericht von Mann & Friedeborn. Die mit Monatsanfang erwartete Besserung der Nachfrage dürfte nicht zur Tatsache geworden sein. Wirklich feinste Qualitäten waren noch unterzubringen, aber für mindere Qualitäten fanden sich keine Abnehmer. Trotzdem Holland und Dänemark feste Tendenz melden, werden sich die Preise bei der zunehmenden Produktion nicht lange halten können. Tendenz: ruhig.

Leipzig, 3. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Es machen sich Anzeichen bemerkbar, welche auf eine Erhöhung der dänischen Notierung schließen lassen. Dadurch werden die Preise für inländische Butter auch wieder anziehen müssen, zumal, wenn die Einlieferungen kleiner werden. Allerdings ist das Angebot in billigeren Buttersorten noch stark und werden daher die Preiserhöhungen für feinste Qualitäten Schwierigkeiten bereiten.

Dresden, 3. März. Bericht der Firma Georg Münch. Der Markt hat sich seit Anfang dieser Woche etwas befestigt. Das Ausland, besonders Dänemark, meldet höhere Preise, wodurch natürlich auch der deutsche Markt beeinflußt wird. — Es wird nun abzuwarten sein, ob die vergrößerten Zufuhren in Inlandbutter eine weitere Preissteigerung zulassen; jedenfalls durfte diese nur mit größter Vorsicht vorgenommen werden. Der Absatz kann nicht als sehr lebhaft bezeichnet werden. — Schmalz. Die in den letzten Tagen wiederholt erhöhten Kabelmeldungen haben den Absatz wieder nachteilig beeinflußt. — Margarine. Der Margarineabsatz bleibt nach wie vor schleppend.

Hamburg, 4. März. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die in der Vorwoche vorgenommene Reduzierung des Preises um 2 Kronen hat verschiedentlich die Meinung hervorgerufen, daß die Preise den höchsten Stand erreicht haben. Es wurde dabei vielfach übersehen, daß dieselbe nur eine Valutadifferenz bedeutete. Mit einer rückläufigen Bewegung konnte schon deshalb nicht gerechnet werden, weil die Jahresproduktion jetzt den niedrigsten Stand erreicht hat. Das Geschäft setzte denn auch zu Anfang der neuen Woche sehr lebhaft ein. Von England, als auch vom Kontinent liefen reichlich Orders ein und die Preise konnten deshalb erheblich gesteigert werden. Vorige Woche wurden Preise von 218 Sh. genannt, diese Woche zahlte England zu Anfang 224 bis 226 Sh, und heute wurden uns Forderungen von 228—230 Sh. bekannt, zu denen auch Abschlüsse getätigt worden sind. Man muß deshalb für morgen mit einer Erhöhung von ca. 25—30 Kronen rechnen. Auf dänischer Seite ist man trotz dieser Erhöhung sogar optimistisch und meint, daß sich der Markt auch noch in den nächsten 14 Tagen auf dieser Basis halten wird, da die Produktion tatsächlich zur Zeit recht klein ist. Die Ausfuhr von Butter, die in der Woche vom 13. 2. 25 bis 20. 2. 25 Kg. 2 438 900 betrug, ist in der Woche vom 21. 2. 25 bis 28. 2. 25 auf Kg. 2 018 200 zurückgegangen, das bedeutet ein Minus von 420 700 Kg. Es ist deshalb wohl möglich, daß sich die Preise noch eine Zeit auf der reichlich hohen Basis halten lassen. Aber es darf nicht übersehen werden, daß der Absatz an die Verbraucher bei diesen hohen Preisen ganz merklich zurückgehen wird. — Kolonialbutter. Die Nachfrage nach Austral-Butter, die jetzt in Deutschland am meisten gehandelt wird, ist unter diesen Umständen nach wie vor sehr gut. Die Preise haben allerdings weiterhin eine Kleinigkeit angezogen. Trotzdem ist die Differenz zwischen der Australbutter und der Dänenbutter ganz erheblich.

Käse.

Köln, 3 März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 Mk., Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 Mk., Holländer Edamer, 40 proz. 2,20—2,30 Mk., Emmenthalerkäse 2,90—3,20 Mk., Limburger Käse, Allgäuer 1,20 Mark. Tendenz: stetig.

Hamburg, 4. März. Bericht von Heinrich Ebeling. Die ersten Tage im März haben noch keine Besserung der Marktlage gebracht. Der Konsum ist sehr gering. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die teils billigeren Preise das Geschäft für die nächsten Wochen etwas beleben werden. — Tilsiter Käse: Die Forderungen in Ost- und Westpreußen sind unverändert. Um einen besseren Umsatz zu erzielen, müssen die Preise etwas ermäßigt werden. Das Geschäft hier am Platze lag ruhig. — Holländer Käse: Die etwas günstigeren Notierungen in Holland haben den Markt nicht beleben können. Prima abgelagerte Käse sind für den großen Konsum zu teuer und billige frische Käse sind qualitativ nicht gut genug, um flotten Absatz zu finden. — Dänen Käse. Trotz der stark reduzierten Preise für insbesondere 20 und 30proz. Gouda war der Absatz nicht groß. Ein weiteres Zurückgehen der Preise wird kaum zu erwarten sein, da mit einem Anziehen der Butternotierung gerechnet wird — Schweizer Käse: Der Markt liegt unverändert ruhig. Ganz prima Emmmenthaler grossgelochte Ware kommt für den großen Konsum infolge der hohen Preise kaum in Frage. Absatz finden Finnen, welche zum Teil zu Mk 1.— bis Mk 1,10 gehandelt werden. — Weich-Käse: Das Weichkäse-Geschäft liegt sehr ruhig. Es liegt reichliches Angebot vor, ohne daß dem eine entsprechende Nachfrage gegenübergestellt werden kann. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Ware G.-M. 118—125, do., 2. Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda Käse. 20 proz. G.-M. 55 bis 58, do., 30 proz. G.-M. 86—88, do. 45 proz., vollfett G.-M. 126—130, do. 20 prozent. —, do. 30 prozent. G.-M. 106—112, do. 40 prozent. G.-M. 118 bis 130, do 45 proz G.-M. 145—170. dänische Edamer Käse 20 proz. G.-M. 83—86. do. 30 proz. G.-M. 105—108, do. 40 proz. G.-M. 118—125, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven, 3. März. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Heute waren 71 Partien am Markte, welche flott verkauft wurden, weil in den Lägern wenig Vorrat in frischer Ware zu finden ist. Man zahlte für: 1. Qualität Gulden 65—69, 2. Qualität Gulden 56—61; bei Molkereiware ist im Preise keine Veränderung eingetreten; man zahlte für Gouda 20 proz. Gulden 37, Edamer, 20 proz. Gulden 37, Goudakäse 40 proz. Gulden 57—58, Edamerkäse 40 proz. Gulden 58, nordholländischen Edamer 40 proz. Gulden 61—62.

Leeuwarden (Holland), 27. Februar. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 68—76 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 86—92 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 112 bis 118 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Eier.

Köln, 3 März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 13—14 Pfg., 2. Sorte 11—12 Pfg., 3. Sorte 9—10 Pfg.

Vieh.

Berlin, 4. März. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 11 365 Schweine, 341 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war ruhig. Die Preise lauten in Mark: 1. —, 2. 63—64, 3. 62 bis 63, 4. 58—61, 5. 56—57, 6. 55; Sauen 58—60.

Berlin, 4. März. Amtl. Bericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Auftrieb: 340 Schweine, 416 Ferkel. Im Verlauf des Marktes war

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 5. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 204 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 5. März. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 206 G.-M. d. Ztr.

etwas lebhafteres Geschäft bei festen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel: für Läuferschweine, 7 bis 8 Monate alt, Stück 65 bis 80 M, do. 5—6 Monate alt, 55—65 M, Pölke, 3—4 Monate alt, 50 bis 60 M, do. 9—13 Wochen alt 27—38, do. 6—8 Wochen alt 22—27 M.

Hannover, 4. März. Auftrieb: 1789 Schweine. Handel langsam. 1. und 2. 62—63, 3. 60—61, 4. 56—58, 5. 50. — Der Markt beginnt von der nächsten Woche an um 8 Uhr morgens. Der Auftrieb auf den Landwegen muß spätestens um 7 Uhr morgens beendet sein.

Hannover, 3. März. Bericht der Viehverkaufshalle Lehrte. Auftrieb: 1314 Stück Ferkel, 52 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—29 M, 8—12 Wochen alt 29—38 M; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 38—48 M, 4—6 Monate alt 48—70 M. Marktverlauf Der kleine Bestand konnte bei etwas lebhafterem Geschäftsverkehr ziemlich glatt geräumt werden.

Getreide und Futtermittel.

Hamburg, 4. März. Getreide. Weizen 158—264, Roggen 250—258. Hafer 198—202, inländische Gerste 236—260, Buchweizen 230—232, ausländische Gerste 220—242, Mais 210—214 Rm. für 1000 Kg.

Emden, 3. März. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,85—10,95, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,70—10,80; inländischer Hafer 10,00—10,40, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 13,10—13,25, inländische Sommergerste 12,50—13,50, inländische Wintergerste 12.50—13,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte, 15.50—15,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte, 12,50—12,75, inländische Ackerbohnen 10,00—11,00.

Lediger Fachmann

25 J. a., firm in Herstellg. feinster Camembert, Allg. Käse, sow. haltb. Schlagsahne, s. Stellg. als Verwalter, Betriebsleiter, sonst. Vertr.-Posten. Kaut. vorhand. Gefl. Zuschriften unter 4164 an ds. Ztg.

Fachmann

27 Jahre, sucht zum Antritt am 15. 3. evtl. 1. 4. Stellung in Molkerei od. Weichkäserei (Camembert, Brie, Romadur). Gefl. Angeb. erb.
Otto Rose (4163
Molkerei Fraustadt, Schles.

Tücht. Fachmann

Mitte 20 er, sucht z. 15 3. Stellung als Verwalter, Rahmstat.-Leit. od. Obermeier, wo Verheiratg. gestattet. ist Derselbe ist vertr. mit allen theoret. und technischen Facharbeit. Kaution b. zu 2000 M kann in bar kann gestellt werd. Zeugnisse steh. zur Verfügung. Angeb. erb. unter 4160 an ds. Ztg.

Suche für tüchtigen, strebsamen
Gehilfen
24 Jahre alt, der hier fast 3 Jahre tätig war, passende Stellung, am liebsten, wo er sich noch in Käserei vervollkommnen kann. (4168
P. Wunsch, Molk. Ahmstorf
bei Neindorf, Krs. Gifhorn.

Molkereifachmann

34 J. alt, tücht. Fach- u. Kaufm., imstande jede Molkerei wieder hoch zu bringen, mit pa. Zeugn. u. Referenz., größ. Molkereien mit best. Erfolg geleit., gewandt im Verkehr mit den Lieferanten, sucht geeignet. Wirkungskreis, evtl. wo männliche Leitung fehlt oder Einheirat mögl. ist. Angeb. unter 4156 an ds. Ztg.

Molkereifachmann

der mit sämtlich. Molk.-, Käs.- und Kontorarbeit. best. vertr. u. im Besitze pa. Zeugn. u. Referenz ist, s. zu möglichst baldig. Antritt Stellung, wo er seine Kenntn. verwert. kann. Suchend. ist an strenge, selbständige Tätigkeit gewöhnt, solide und von anständiger Gesinnung. Angebote unter 4158 an diese Ztg.

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, mit allen einschläg. Arbeiten des Molk.-Betriebes vertraut und der Weichkäs. kundig, s. z. 1. 3. oder 15. 3. 25 Stellung. Gehalt nach Vereinbarung. Gefl. Angebote an (4166
Gustav Kelle, Magdeburg
Gr. Diesdorferstr. 242.

Fachmannssohn, 29 J. alt, unverheirat., von Jugend auf im Fach tätig, sucht zum beliebig. Antritt Stellung als (4159
Verwalter oder Obermeier.
Suchend. verfügt über umfangreiche Fachkenntnisse und ist in der Lage, dem Personal in jeder Weise vorzustehen. Zeugnisse u. Referenzen gern zu Diensten. Angeb. mit Gehaltsangabe erb. **Carl Barg, Molk. Altbelz** b. Köslin.

Tüchtiger Gehilfe

24 Jahre alt, vertraut mit sämtl. Facharbeiten, sucht zum 15. März Stellung, wo er sich in der Weichkäserei vervollkommnen kann. Angebote an (4167
A. Brandt
Verchen, Krs. Demmin.

Molkereigehilfe, mit allen Facharbeiten vertraut, keine Arb. scheuend, sucht zum 15. 3. Stellung für Kessel und Maschinen od. Butterei. Werte Angeb. erb. an **H. Möller, Käs. Reuden a. Elster**, Krs. Zeitz.

Berufs-Heizer, 28 J. alt, erfahr. zuverläss. u. ordnungslieb., Maschinistenschule absolv., mit Reparatur. u. Akkumulatorenbatterie vertr., in größ. Molk. tät. gewes., gute Zeugnisse vorhand., s. Dauerstellg. zum 1. April. Werte Angeb. erb. **Ew. Skrodzki, Schikarowen**, Post Groß Karzowen, Krs. Darkehmen, Ostpr.

Zuverläss. Gehilfe

22 Jahre alt, sucht für sof. od. spät. möglichst dauernde Stellg. Kenntn. in städt. Betriebe sowie für Milchverkaufswagen vorhanden. Ferner auch sehr guter Pferdepfleger. Um gefl. Angebote bittet (4165
Hans Päck, z. Zt. Berlin S. W. 29
Mittenwalderstraße 16.

Kräftiger Käsereigehilfe
19 Jahre alt, evang, Ostpreuße, m. guten Fachkenntnissen und Zeugnissen, z. Zt. als alleiniger, sucht zum 15. März Dauerstellung. Werte Angebote mit Gehaltsangabe ohne Abzug unter 4028 durch diese Zeitung erbeten.

Suche für meine Schwester, (Waise), 24 Jahre, (4162
Stellung
zu sofort oder 15. 3. in Butterei, Käserei. Selbiger würde sich auch gern im Geschäft betätigen. Gefl. Angebote erb.
E. Schwartz, Berlin-Grunewald
Brahmsstraße 13.

Molkereibes.-Sohn, 14 J. alt, gesund und stark, sucht
Stellung
in einer guten Molkerei. Thüringen bevorzugt. Angeb. unter 3796 an diese Zeitung.

Geprüfter
Allg. Meisterkäser
der in der Lage ist, einen größeren Betrieb selbständig zu leiten und für erstklassiges Produkt in verschiedenen Sorten Weichkäse auch Delikateß- u. Camembert sowie für Buttereibetr. garant., sucht bis 1. April od. nach Wunsch Stelle. Sehr gute Zeugn. u. Empfehl. stehen zu Dienst. Ang. u. 4008 an ds. Ztg.

Molkereikutscher
22 Jahre alt, groß und kräftig, guter Pferdepfleger, kein Stundenarbeiter, a. firm in allen landwirtschaftlichen Arbeiten u. Maschinen, sucht ab 15. März oder 1. April Stellung. Werte Angebote erbittet
Georg Slotosch
Molkerei Heidersdorf
Kreis Nimptsch, Schles.

Aus unserem Ort sucht starker, junger Mann, Bauerssohn, 19 J. alt, per 1. April (4088
Lehrstelle
in größerem Betriebe Ober- oder Mittelschlesiens.
Central-Molkerei Wilkau,
e. G. m. b. H.
Kreis Neustadt O.-Schl.

Suche zu sofort oder später
Stellung
zur Führung d. Molkereihaushalts. Ich bin ledig, Mitte der 40er, habe 11 Jahre einem großen Molkereihaushalt vorgestanden, in der Zeit mir auch weitgehende Kenntn. im Molkereiberuf angeeignet. Angebote erbittet (4042
Hedwig Simoneit
Jucknischken bei Büglin
Ostpreußen.

Für meinen (3817
Lehrling
der hier bereits ein Jahr gelernt hat, suche zur weiteren Ausbildung zum 15. März oder 1. April Stellg.
Molkerei Sarranzig
Krs. Dramburg i. Pomm.

Suche für einen jungen Mann, 16 Jahre alt, Stellung als (3882
Lehrling.
Bedingung gewissenhafte Ausbildg. Angebote an
R. Thießen
Dampfmolkerei Könnern a. Saale
E. G. m. b. H.

Um mich weit. auszubild. suche ich in größ. Betr. m. Käserei Stelle. Bin 21 J. alt, bis jetzt in kleiner Molkerei beschäftigt u. scheue keine Arb. Gehalt wird nicht verlangt. W. Angeb. m. Ang. der Beding. an **Paul Kleinert, Koberwitz** Kreis Breslau. (4029

Suche zu sof. Stelle als **Meierin.** Ich bin mit sämtlichen ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, ebenso in d. Wirtschaft. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefällige Angebote nebst Gehaltsangabe bitte zu richt. an **Frieda Oberüber, Lyck (Ostpr.)**, Morgenstr. 12. (4061

Junges Mädchen
21 J., kathol., sucht Stelle z. 1. April für Milchann., Kontor, event. Verkauf und Aushilfe im Haushalt. Selbige ist im Schriftlichen wie im Rechnen sicher und in Führung der Bücher bewandert. Rheinl., Westfalen u. Hannover bevorzugt. Angebote unt. 3890 an diese Zeitung.

Molkereifachmann, 25 Jahre alt, seit 1913 im Fach, sucht zu beliebig. Antritt Stellung als (3814
Obermeier
im Betriebe, wo Gelegenheit geboten, im Kontor zu arbeiten. Suchender verfügt über umfangreiche Fach-Kenntnisse u. ist in der Lage, dem Betriebspersonal in jed. Weise vorzustehen. Zeugnisse u. Referenzen gern zu Diensten. Angeb. mit Gehaltsangabe erb.
Albert Dachrodt, Oberkäser
Molk. Marienhafe, Ostfrsld.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 23 Hildesheim, den 7. März 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 3. März. 204 Mark je Zentner.
Donnerstag, 5. März. 204 Mark je Zentner.
Sonnabend, 7. März. 208 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 5. März 206 Mark je Zentner.
Auktion am 4. März. Höchstpreis 210,40 Mark, Durchschnitt 209,23 Mark.

Köln. Dienstag, 3. März. Höchstpreis 225 Mark je Zentner.
Freitag, 6. März. Höchstpreis 230 Mark je Zentner

Kempten. Mittwoch, 4. März. 175—192 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 5. März. 590 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 565 Kronen.

Berlin, 7. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 208 G.-M., 2. Qualität je Zentner 194 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 6. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,30 ℳ, 2. Qualität 1,90—2,10 ℳ. Tendenz: fest.

Kempten, 4. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 175—192 Mark. Tendenz: Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 6. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 270 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 276—280 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 5. März. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Im Berliner Buttereinzelhandel hatte sich das Geschäft zum Monatsbeginn gebessert, läßt aber jetzt schon wieder nach. In der Woche vom 27. 2. bis 5. 3. waren die Eingänge an Inlandsbutter im ganzen normal, stellenweise knapper, das Angebot an Auslandsbutter unverändert gut. Die amtliche Notierung von 2,04 Mk. je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation hält sich nun seit 14. Februar bis heute unverändert. Auch die Kleinhandelspreise bewegten sich wiederum zwischen 2,— Mk. bis 2,50 Mk. auch 2,60 Mk. je Pfund. Die Notierungen im Großhandel waren die gleichen wie in der Vorwoche. — Die Einkaufspreise für Schmalz waren fest. Sie zogen um einige Pfennige an. Das Geschäft in Schmalz war ruhig. — Der Umsatz in Margarine bei unveränderten Preisen sehr gering.

Berlin, 5. März. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die deutschen Zufuhren zeigen eine weitere Abschwächung und dementsprechend eine größere Nachfrage. Diesem konnte nur begegnet werden durch Hereinnehmen größerer Posten ausländischer Butter aller Provenienzen, so daß der Markt in Kopenhagen infolge der deutschen Käufe sich wesentlich versteifen mußte. Kopenhagen meldet daher heute auch eine Erhöhung der Notierung um 25 Kronen auf 590 Kronen. Es ist weiter mit strammen Märkten zu rechnen, da die Produktion bei der kühlen Witterung in den nordischen Ländern jetzt weiter stark abnimmt und kann erst mit einem Nachlassen der Preise gerechnet werden, wenn Holland wieder mit größeren Posten auf dem Markt erscheint.

Hamburg, 5. März. Bericht von A. F. C. Fick. Die letztwöchigen Notierungen zeigten durchweg keine Änderung, die Tendenz blieb auch am Schluß des alten Monats äußerst fest bei anhaltend guter Nachfrage und ständig geräumten Lägern. Die Aussichten waren somit weiter denkbar günstig, eine wesentliche Abschwächung konnte von keiner Seite erwartet werden. Wenn wir auch kaum noch mit höheren Preisen in diesem Frühjahr rechneten, so zeigte die erste Woche des neuen Monats doch recht bald, daß wir uns hierin täuschten. Der dänische und englische Markt insbesondere begannen mit Forderungen, die von vornherein auf eine neuerliche Heraufsetzung der Preise schließen ließen. Trotzdem die deutschen Märkte im allgemeinen keinesfalls mehr so überaus rege Kauflust an den Tag legten, mußten selbstverständlich bei der noch immer herrschenden Knappheit größere Bezüge von Dänemark gemacht werden. Da diese Käufe namentlich in festen Märkten mit wenigen Ausnahmen nur auf Basis der kommenden Notierungen abgeschlossen werden können, waren wir auch in dieser Woche gezwungen, uns dem internationalen Niveau anzupassen. Wir müssen abwarten, welche Wirkung die heutige recht fühlbare Erhöhung der Kopenhagener Notierung um 25 Kronen auf 590 Kronen ausübt. Der Rückschlag kann nicht mehr fern sein, da die abermals erhöhten Kleinhandelspreise für das dänische Produkt unzweifelhaft eine weitere Einschränkung des Konsums nach sich ziehen werden. — In australischer Butter hielt der äußerst lebhafte Bedarf die ganze Woche hindurch unvermindert an. Die ersten Marken sind heute von so bestechend feiner Qualität, daß der ständig zunehmende Konsum dieser Provenienz nur zu erklärlich ist. Die Preise wurden seit der Vorwoche um 6—8 Sh. erhöht, bleiben aber gegenüber der deutschen und dänischen Butter immer noch sehr günstig. — Auch für argentinische Ware, die jetzt wieder in guter Qualität geliefert wird, herrscht stärkerer Begehr. — Von kanadischer Butter werden einige Posten erwartet, es bleibt aber abzuwarten, wie die Qualitäten heute ausfallen. — Sibirische Butter ist nahezu ausverkauft.

Leipzig, 5. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Erhöhung der dänischen Butternotierung wirkte zwar anregend, jedoch kann man diese Preissteigerung nicht für nachhaltig ansehen. Die Butterproduktion ist groß genug, um den Bedarf zu decken, und nur der Impuls der Auslandsmärkte erzeugt die Preisbewegungen. Wenn im Kleinhandel die Erhöhung der dänischen Butter durchgeführt ist, wird sich das auf den Absatz nachteilig auswirken.

Kopenhagen, 5. März. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Wie bereits in unserem vorigen Bericht erwähnt, ließ der Markt sich nicht nur behaupten, sondern wesentlich höhere Preise konnten durchgeführt werden, indes in dieser Woche, besonders von England, bedeutend größere Aufträge zu steigenden Preisen vorlagen. Die Notierung wurde deshalb heute um 25 Kronen auf 590 Kronen erhöht. — Der starke Begehr nach dänischer Butter ist ja ein Beweis dafür, daß die deutschen Kunden der alten Kolonialbutter satt sind, welche ja sehr verschieden ausfällt und im Laufe von wenigen Tagen einen schlechten Geschmack bekommt. Es ist deshalb zu erwarten, daß die feineren Buttersorten, wie dänische, schwedische, finnische, und baltische fortwährend stark gefragt werden, während die Koloniebutter, namentlich falls warmes Wetter eintritt, unbeachtet gelassen werden wird. — Markttendenz: sehr fest.

Bremen, 6. März. Bericht von Herm. Schwarz. Nachdem die Kopenhagener Notierung in der Vorwoche fast unverändert geblieben, zeigte sich bereits am Anfang dieser Woche, daß Dänemark eine Erhöhung der Notiz vornehmen würde. Die gestrige Notierung wurde um 25 Kr. auf 590 Kr. erhöht. Hamburg und Berlin blieben unverändert. Der Bedarf in feinster Butter konnte befriedigt werden. Kolonialbutter lag nach wie vor fest, zumal in australischer Butter wirklich hochfeine Qualitäten an den Markt kamen. Das Publikum hat sich an den Charakter derselben gewöhnt, und so lange die Preisdifferenz zwischen dieser und der dänischen Butter so erheblich ist, dürfte die starke Nachfrage anhalten.

Käse.

Köln, 6. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer ,45 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20 ℳ. Tendenz: fest.

Berlin, 6. März. Das Käsegeschäft hat die erwartete Belebung noch immer nicht erfahren. Die Hoffnungen, welche man auf den Monatswechsel gesetzt hatte, sind nicht in Erfüllung gegangen. Die in breiten Schichten der Konsumenten herrschende Geldknappheit gebietet eben allergrößte Einschränkung. Beste Tilsiter Käse sind knapp geworden und Preise dafür gestiegen, ebenso sind die Preise für Holländer erhöht. Rege Nachfrage besteht auch für besten □-Käse, während mindere Qualitäten aller Sorten vernachlässigt sind. Camembert und Harzer werden zu weichenden Preisen stark angeboten. — Als Großhandelsverkaufspreise (in Mark je Pfund) für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, 1. Sorte 1,25—1,30, do. 2. Sorte 1,10—1,20, halbfett 0,65—0,70, echte Emmenthaler 1,65—1,75, finnländische Emmenthaler, großgelocht, 1,30 bis 1,45, do. mittelgelocht 1,25—1,30, bayrische Emmenthaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1,25—1,30, holländischer Edamer Käse, 40 proz. 1,18—1,23, do. 30 proz. 1,05—1,08, do. 20 proz. 0,77—0,83, holländische Gouda, 45 proz., gr. Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60—1,65, do. kl. Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55 bis 1,60, do. 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,05, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do. geringere Ware 0,27—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,60—0,70, bayrischer

Stangenkäse 0,60—0,70, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,80 bis 0,90, Harzer 0,30—0,40, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 6. März. Bericht der Firma C. H. Dancker. Das Geschäft in Tilsiter Käse ist wieder ruhiger geworden. Das einzige, was gefragt ist, ist wirklich, feinste. reine Weideware, wofür im Großhandel ca. 1,25 ℳ das Pfund bezahlt wird. Leider stecken die Molkereien, wenn sie noch über einige Weidekäse verfügen, vielfach Winterkäse mit in in die Rollen hinein, in der Hoffnung, daß dann die ganze Ware als Weidekäse verkauft werden soll. Die Molkereien sollten sich durch derartige Sachen nicht selbst die Geschäfte verderben, sondern sollten Weide- und Winterkäse scharf von einander getrennt halten, denn in den meisten Fällen werden solche Sachen doch gemerkt. Prima Winterkäse kostet ca. 1,10 ℳ das Pfund, doch ist hierfür keine große Nachfrage. — Der Markt in Schweizer-Käse ist unverändert. Finnländischer Schweizer Käse hat sich mehr und mehr den Markt erobert, so daß nach anderen Sorten keine große Nachfrage herrscht. Die Preise für prima finnische Schweizer sind nach wie vor ℳ 120—125 je 100 Pfund ab Hamburger Lager, leicht beschädigte Ware kann man zu bedeutend billigeren Preisen haben.

Kempten, 4. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 32—35. Tendenz: Geschäft ruhig. Rundkäse: 90—128. In kleingelochter und Mittelware starkes Angebot.

Leeuwarden (Holland), 6. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 72—78 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 88—92 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 114 bis 118 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 6. März. Festgesetzt wurde der Milchpreis ab 6. bis 12. März einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21,5 ₰ für gekühlte Milch frei Berlin. Verbraucherpreis ab Laden 32 ₰, ab Kuhstall 35 ₰, Magermilch frei Berlin 3,3 ₰, Verkaufspreis 8 ₰ je Liter.

Hamburg, 6. März. Grundpreis für 1 Liter Milch 22 ₰. Unter Zuschlag von 1 ₰ für Bahn- und Schiffsmilch und 2 ₰ für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 6. bis 12. März frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte

für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien)	23	₰
für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus	24	₰
füre 1 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte oder dauererhitzte Milch ein Zuschlag von	2	₰
für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden	33	₰
für 1 Liter Mager- und Buttermilch ab Händlers Laden	17	₰
für 1 Liter Mager- und Buttermilch ab Meierei	9,8	₰

Breslau, 6. März. Preise für 1 Liter Trinkmilch in Breslau vom 7. bis 13. März:

Erzeugerpreis frei Verladestation	21	₰
Großhandelspreis	27,5	₰
Kleinhandelspreis	30	₰
Mager- und Buttermilch im Großhandel	13	₰
Mager- und Buttermilch im Kleinhandel	15	₰

Eier.

Berlin, 5. März. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eier-Großhandel. Preis je Stück in Pfennigen. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 15, frische über 55 Gramm 10—11, do. unter 55 Gramm 9—9½; Auslandseier: extra große Eier 12½—13, große Eier 10—11, normale Eier 7—8½, kleine und Schmutzeier 6—6½. Tendenz: flau.

Köln, 6. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 17—18 ₰, 2. Sorte 10—16 ₰, 3. Sorte 8—9 ₰.

Vieh.

Hamburg 6. März. Bericht vom Hamburger Schweinemarkt. Beste Fettschweine 63—64, mittelschwere Ware 62—63, gute leichte Mittelware 61—62, geringe Ware 53—58, Sauen 52—58. Herkunft: Schleswig-Holstein, Hannover, Mecklenburg. Tendenz: Handel ziemlich rege.

Neueste Schweinepreise.

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	4	11365	64—62	61—55	Lebendgew.	ruhig
Breslau	4	2380	62—59	58—50	„	langsam
Chemnitz	2	2252	70—65	64—55	„	langsam
Danzig	3	1393	64—58	56—53	„	ruhig
Dortmund	2	2869	67—64	63—58	„	sehr langsam
Dresden	5	572	70—68	60—55	„	langsam
Düsseldorf	2	1527	69—63	62—60	„	langsam
Elberfeld	2	3171	66—62	58—50	„	mittel
Essen	2	4091	66—62	56—54	„	mittel
Frankfurt a. M.	5	543	72—70	68—65	„	lebhaft
Hamburg	6	4977	63—60	59—52	„	rege
Hannover	4	1789	63—62	58—50	„	langsam
Karlsruhe	2	1024	66—63	63—55	„	langsam
Leipzig	5	1601	64—62	61—52	„	langsam
Magdeburg	3	3342	64—61	54—50	„	schleppend
Mannheim	2	2229	67—64	64—50	„	ruhig
München	4	2624	70—63	62—47	„	gedrückt
Stuttgart	5	462	70—68	63—50	„	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. März. Hafer, der nur vereinzelt in Deckung früherer Verkäufe nach Polen bestellt war, hatte sehr stilles Konsumgeschäft. Futterartikel waren meist vernachlässigt. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kilo amtliche notiert: Hafer, gut, 220 bi[s] 224, mittel 210—219, La Plata 218—222, Futtergerste 250—256, Roggen[-] kleie 148—154; Berliner Kartoffelpreise: Weiße 2,10, rote 2,30, gelb[-] fleischige 3 ℳ. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 253—263, Mär[z] 278,50—279, Mai 295—297—296,50, Juli 300—299—300, Roggen, märk[i-] scher 249—251, März 262—261, Mai 277,50—277, Juli 261, pommersche 247—250, Sommergerste 250—263, Futtergerste 215—235, Hafer, märkische 186—192, neuer 208,50, Mais (loko Berlin) 210—220, Weizenkleie 14,4[0], Roggenkleie 14,50, Raps 395, Viktoriaerbsen 27—32, kleine Speiseerbse[n] 20—22, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19—2[1], Wicken 18,15—20, Lupinen blau 12,25—13,75, Lupinen gelb 14,50—1[6], Serradella neue 14,25—16,50, Rapskuchen 17,60—17,80, Leinkuchen 22,5[0] bis 23,50, Trockenschnitzel 9,50—9,70, Torfmelasse 9,40—9,50, Kartoffel[-] flocken 19,50—18,80.

Hamburg, 6. März. Getreide: ruhig, die Preise unterlagen geringe[n] Schwankungen. Weizen 252—258, Roggen 250—255, Hafer 198—20[.], Inlandsgerste 230—240, Auslandsgerste 220—230, Mais 210—215, Lein[-] saat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 6. März. Weizen still, 12,70—12,90, Roggen ruhig, 12,6[.] bis 12,70, Hafer ruhig 10,70—10,90.

Bremen, 6. März. Weizen, Barusso 79 Kg. 16,60, Rosafee, 80 K[g] 16,80, Chile 16, Roggen, amerikan. 2 14,80—15, La Plata 14,60, Gerst[e] Donau 10,80, russische 11,20 amerikanische Malzgerste 11, Hafer, deutsche 11, La Plata 10, Kanada Western 2 12, white Clipped 10,30, Mais L[a] Plata 10,85, Donau-Galfox 10,75, Grahamerbsen 10,80.

Emden, 5. März. Bericht der Internationalen Import- und Expor[t-] Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark. La Plat[a] Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,85—10,95, Mixed-Mais fr[ei] Hamburg oder Bremer Kai 10,70—10,80, Steckrüben 1,35—1,45, inländi[-] scher Hafer 10,00—10,40, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländische Roggen 13,10—13,25, inländische Sommergerste 12,50—13,50, inländisch[e] Wintergerste 12,50—13,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 15,5[0] bis 15,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte, 12.50—12,75, inlän[-] dische Ackerbohnen 10,00—11,00.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	27. 2. ℳ	2. 3. ℳ	6. 3. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	19,96	20,03	20,05		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	168,16	168,11	167,96		
100 dänische Kronen	74,89	75,19	75,37		
100 Schweizer Frank	80,70	80,91	80,92		
100 französische Frank	21,62	21,60	21,53		
100 tschechische Kronen	12,4[.]	12,47	12,48		
100 000 österr. Kronen	5,93	5,92	5,91		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 24 Hildesheim, den 10. März 1925. 39. Jahrgang.

Die Auskunftspflicht gegenüber den Finanzämtern.

Von Verbands=Obersekretär Fricke=Hannover.

In letzter Zeit mehren sich die Anfragen, wo nicht nur das Finanz- nt Auskunft über alle möglichen Fragen verlangt, sondern auch, wo das inanzamt auf Grund der gesetzlichen Bestimmungen Beamte zur Bücher- nsicht usw. in die Betriebe der Molkereien entsandt hat, um an Ort und telle Feststellungen zu treffen. Inwieweit die Finanzämter hierzu be- chtigt sind, ist im allgemeinen noch unklar, obwohl wiederholt an dieser telle darüber geschrieben ist. Die Finanzämter haben es in der Hand, h auf Grund der ihnen eingeräumten Rechte alle für die Besteuerung ichtigen Aufschlüsse durch Kontrolle oder Büchereinsicht zu verschaffen.

Die grundlegenden Vorschriften sind in der Reichsabgabenordnung iedergelegt, sie werden jedoch durch einzelne Steuergesetze, wie § 32 des msatzsteuergesetzes, §§ 114 ff. der dazu erlassenen Ausführungsbestim- ungen und der 3. Steuernotverordnung ergänzt.

Die Auskunftspflicht des Steuerpflichtigen im **Ermittlungs- und estsetzungsverfahren** ist eine sehr weitgehende. Wenn das Finanzamt egen die Richtigkeit der Steuererklärungen Bedenken hat, so ist es be- chtigt, Ermittlungen vorzunehmen; es soll den Steuerpflichtigen tun- ichst durch schriftliche Aufforderung veranlassen, daß die Lücken ergänzt nd Zweifel beseitigt werden. Das Finanzamt kann aber auch den teuerpflichtigen, falls eine Aufforderung zu schriftlicher Erklärung nicht ngezeigt ist, vorladen, um von ihm Auskunft und weitere Nachweisungen t erhalten.

Die Finanzämter können auch Sachverständige zuziehen, wie dieses B. bei der Vermögenssteuer=Veranlagung für den 31. Dezember 1923 elfach geschehen ist. Hier werden auf Grund des § 35 der dazu erlassenen urchführungsbestimmungen die Berufs- und Wirtschaftsvertretungen, ir Molkerei=Genossenschaften, die einem Revisionsverbande angeschlossen nd, dieser zur Begutachtung über die Höhe des Betriebsvermögens erangezogen.

Die Bücher und Geschäftspapiere sollen in der Regel erst zur Vor- gung verlangt werden, wenn die Auskunft nicht genügt, auch sollen diese ach Möglichkeit in der Wohnung oder den Geschäftsräumen eingesehen erden. Der Reichsfinanzhof hat in einem Urteil vom 14. November 922 (Entsch. Bd. 10 S. 350) zum Ausdruck gebracht, daß das Finanzamt e Arbeitslast jedoch nicht auf den Steuerpflichtigen abwälzen darf, in- em es diesem lange Fragebogen zur Beantwortung übersendet, wenn der teuerpflichtige seinerseits die Einsicht der Bücher anbietet.

In einem anderen Falle, in dem das Finanzamt sich zur selbstän- gen Nachprüfung der Geschäftsbücher entschlossen hatte, sucht es sich eses dadurch bequemer zu machen, daß es dem Steuerpflichtigen aufgibt, e Bücher nach dem Finanzamt zu bringen und so lange dort zu lassen, is das Finanzamt seine Nachprüfung beendet haben würde. Auch hierin at der Reichsfinanzhof eine Ueberschreitung der dem Finanzamt zu- ehenden Befugnisse erblickt, da aus dem Wortlaut der Reichsabgaben- rdnung eine Verbindlichkeit der Steuerpflichtigen zur Einsendung der ücher an die Steuerbehörde nicht entnommen werden kann. (Entsch. v. Juli 1922, Bd. 10 S. 44). Die Einsendung der Bücher verstößt auch egen einen Erlaß des Reichsministers der Finanzen vom 1. Juli 1920. n diesem ist nur von einer Vorlage und Einsichtnahme im Geschäftslokale es Steuerpflichtigen die Rede. Die Vorlage der Bücher kann natürlich st verlangt werden, wenn die mündlich und schriftlich geführten Ver- andlungen mit dem Steuerpflichtigen nicht zum Ziele führen.

Anders wird die Frage zu behandeln sein, wenn der Steuerpflichtige ie Einsichtnahme der Bücher verweigert und eine Beschlagnahme not- endig wird.

Es soll gleichzeitig auch darauf hingewiesen werden, daß z. B. zu ner Schätzung die Finanzämter erst dann schreiten dürfen, wenn sie die esteuerungsgrundlage nicht feststellen oder berechnen können, also dann, enn der Steuerpflichtige über seine Angaben keine ausreichende Aufklä- ngen zu geben vermag, Bücher oder Aufzeichnungen nicht geführt hat der die Auskunft verweigert (Entsch. des Reichsfinanzhofs v. 29. 11. 1921 d. 7 S. 259). Die Finanzämter sind jedoch nicht berechtigt, mittels einer chätzung sich über Bücher und sonstige Belege des Steuerpflichtigen hin- egzusetzen.

Eine **Auskunftspflicht dritter Personen** besteht nur dann, wenn die erhandlungen mit dem Steuerpflichtigen selbst nicht zum Ziele führen der keinen Erfolg versprechen — aber auch nur dann, wenn das Finanz- mt im einzelnen Fall den Steuerpflichtigen näher bezeichnet und in der ufforderung zur Erteilung der Auskunft zum Ausdruck bringt, daß die orschrift des § 209 der R. A. beachtet ist.

Das Finanzamt kann z. B. Auskünfte über die den Mitgliedern für Milchlieferungen gezahlten Beträge nur dann verlangen, wenn diese namentlich benannt sind und wenn hervorgeht, daß die Verhandlung mit dem Steuerpflichtigen selbst nicht zum Ziele führen. Durch Nachfrage bei den Mitgliedern ist bald festzustellen, ob tatsächlich dieser Versuch gemacht ist, und wenn das Gegenteil der Fall ist, steht der Beschwerdeweg offen.

Eine Liste der Lieferer zu fordern, um unbekannte Steuerfälle zu erforschen, dazu ist das Finanzamt nicht befugt.

Ebenso sind die Finanzämter auch nicht befugt, von den Genossenschaften die Beantwortung nachstehender Fragen zu fordern:

1. Welche Milchmengen sind in den einzelnen Monaten dieses Jahres verkauft?
2. Wie hoch waren die Milcherzeugerpreise in den einzelnen Monaten?
3. Wie hoch waren die Kleinhandelspreise in den einzelnen Monaten?
4. Welche Landwirte waren die hauptsächlichsten Milchlieferanten?
5. Wird Milchhandel betrieben?
6. Wird Käse hergestellt?

Diese Fragen werden in letzter Zeit wiederholt sogar unter Strafandrohung gestellt. In allen derartigen Fällen muß sofort Beschwerde eingelegt werden.

Man wende sich deshalb an den Revisionsverband.

Der Reichsfinanzhof hebt in einer Entscheidung vom 21. April 1922 V A 223/23 das folgende hervor:

„§ 177 der Reichsabgabenordnung schreibt die Auskunftspflicht von Personen, die nicht steuerpflichtig sind, für solche Tatsachen vor, die für die Ausübung der Steueraufsicht oder in einem Ermittlungsverfahren für die Feststellung von Steueransprüchen von Bedeutung sind Ebenso wie sich ein Ermittlungsverfahren stets gegen einen bestimmten Steuerpflichtigen richtet, so beziehen sich auch die Ueberwachungsmaßnahmen der Steueraufsicht in jedem Fall auf ein bestimmtes Unternehmen, das der Steueraufsicht unterliegt Bei Ausübung dieser Aufsicht kann die Steuerbehörde, wie § 115 Abs. 1 Nr. 2 der Ausf.=Best. z. Umsatzsteuergesetze richtig hervorhebt, gemäß § 177 a. a. O. auch die Kunden des beaufsichtigten Betriebes über dessen Lieferungen an sie als Auskunftspersonen vornehmen. Weiter aber reicht die Bedeutung der genannten Vorschrift, soweit die Steueraufsicht in Frage kommt, nicht. Die Vorschrift macht die Auskunftspflicht Dritter zu einem Mittel der Aufsicht über den aufsichtspflichtigen Betrieb; sie darüber hinaus dazu zu verwenden, um unbekannte Umsatzsteuerfälle zu ermitteln, stellt sich als ein Mißbrauch dar, der durch den Zweck der Gesetzesbestimmung nicht gedeckt wird. Soweit Unbeteiligte verpflichtet sind, die Finanzämter bei der allgemeinen Erforschung steuerpflichtiger Fälle zu unterstützen, hat das Gesetz Sondervorschriften, wie die §§ 186, 189 der Reichsabgabenordnung erlassen, die nur gewisse Klassen von Unternehmen betreffen und deren Verpflichtungen, die ihnen im öffentlichen Interesse zur Durchführung der Steuergesetzgebung auferlegt sind, genau umgrenzen. Auch dieser Umstand beweist, daß eine Verpflichtung aller der Steuerhoheit des Reichs unterworfenen Personen, die Finanzämter bei der allgemeinen Nachforschung nach unbekannten Steuerfällen durch Auskünfte zu unterstützen, nicht besteht.“

Der in der vorstehenden Entscheidung erwähnte § 186 der Reichsabgabenordnung schreibt folgendes vor:

„Wer Waren zum Weiterverkauf veräußert, deren Abgabe an den Verbraucher eine Steuerpflicht begründet, hat dem Finanzamt mit Genehmigung des Landesfinanzamts auf Verlangen seine Bücher und Geschäftspapiere insoweit zur Einsicht vorzulegen, als dies zur Feststellung erforderlich ist, wer solche Waren erhalten hat und um welche Waren es sich handelt.“

Diese Vorschrift ist für die Umsatzsteuer von maßgebender Bedeutung. Es ist aber zu beachten, daß eine derartige Maßnahme nur mit Genehmigung des Landesfinanzamts durchgeführt werden kann.

Auch die Revisionsverbände sind nach einer Etscheidung des Reichsfinanzhofs vom 27. April 1923 — Entsch. Bd. 12 S. 202 — verpflichtet, dem Finanzamt Mitgliederverzeichnisse der angeschlossenen Genossenschaften einzureichen, wenn das Finanzamt diese fordert. Diese Verzeichnisse sind für die Finanzämter wegen der Vorschrift im Körperschafts- und Kapitalverkehrssteuergesetz, die den Genossenschaften, die einem Revisionsverband angehören, Erleichterungen zusagen, von geringer Bedeutung.

Die Steueraufsicht erstreckt sich im allgemeinen auf alle Betriebe, die den Verbrauchssteuergesetzen unterliegen. Auch im Umsatzsteuergesetz, § 32 und der dazu erlassenen Ausführungsbestimmungen sowie im Einkommensteuergesetz § 52a bezüglich der Durchführung des Steuerabzuges ist eine Steueraufsicht vorgesehen.

Das Umsatzsteuergesetz, das für die Molkereien hinsichtlich der Steueraufsicht an erster Stelle in Frage kommt, sagt im § 32, da jede gewerbliche und berufliche Tätigkeit im Sinne des § 1 des Umsatzsteuergesetzes der Steueraufsicht unterliegt.

Die Ausführungsbestimmungen zum Umsatzsteuergesetz lassen das Betreten der Geschäftsräume zu. Es kann insbesondere geschehen, um den Schriftwechsel mit den Kunden und auch die Geschäftsbücher einzusehen und zu prüfen, ob die Lagerbestände mit den Büchern übereinstimmen.

Der Aufenthalt in den Geschäftsräumen soll sich auf die hierzu erforderliche Zeit beschränken. Das Betreten der Geschäftsräume ist ohne Einwilligung des Steuerpflichtigen nur zulässig in den üblichen Geschäftsstunden, in denen die Räume dem Publikum zugängig sind, und wenn es sich um Lager- oder Fabrikationsräume handelt, der Steuerpflichtige oder seine Angestellten in ihnen tätig sind. Es ist zu vermeiden, daß das Publikum auf die Prüfung aufmerksam wird oder eine Störung des Geschäftsbetriebes eintritt.

Der Beauftragte soll sich dem Steuerpflichtigen oder seinen Angestellten gegenüber auf Verlangen über seinen Auftrag durch eine mit Amtsstempel oder Siegelabdruck versehene Anfertigung des ihm erteilten allgemeinen oder besonderen Auftrages ausweisen.

Das Finanzamt kann sich zur Prüfung und Aufsicht der Hilfe von Vertretern und Angestellten von Verbänden und Interessenvertretungen (Revisionsverbände) bedienen, denen der Steuerpflichtige angehört.

Der Reichsfinanzhof hat sich in letzter Zeit mehrfach mit der Ausübung der Steueraufsicht befaßt und hat den Maßnahmen und Befugnissen der Finanzämter eine sehr weitgehende Auslegung gegeben. Der Reichsfinanzhof hat durch Urteil vom 11. Juli 1923 (Entsch. Bd. 12 S. 305) entschieden, daß das Finanzamt grundsätzlich jederzeit berechtigt ist, nach seinem pflichtgemäßen Ermessen zu prüfen, ob die Bücher und Aufzeichnungen fortlaufend, vollständig und formell und sachlich richtig geführt sind. Ergebnisse, welche eine derartige Prüfung zeitigen, kann das Finanzamt gegebenenfalls benutzen, um bis zum Ablauf der Verjährungsfrist neue Tatsachen und Beweismittel zu ermitteln, die eine Neuveranlagung im Sinne des § 212 Abs. 2 der R. A. rechtfertigen.

Den Finanzämtern ist durch die gesetzlichen Vorschriften zweifellos eine weitgehende Möglichkeit gegeben, sich die notwendigen Unterlagen zu verschaffen, es sind aber auch im Gesetz Vorschriften enthalten, die auch dem Steuerpflichtigen einen gewissen Schutz gewähren. Wo Uebergriffe des Finanzamts stattfinden, ist der Beschwerdeweg zu beschreiten, der evtl. bis an den Reichsfinanzhof führt. Aus diesem Grunde empfiehlt es sich für die Molkerei-Genossenschaften, sich in allen Auskunfts- und Steuerfragen an die Revisionsverbände zu wenden, die über die nötige Sachkenntnis verfügen und die Molkerei-Genossenschaften gern nach jeder Richtung hin unterstützen.

Milchbezahlung an den Erzeuger.

In einem so überschriebenen Artikel beschäftigt sich in Nr 95 Jahrg. 1924 der Molkerei-Zeitung ein Herr P. W. mit der Milchbezahlung nach Fettgehalt. Ueber dieses Thema ist ja schon viel geschrieben worden, und über die Nützlichkeit und Notwendigkeit sind sich wohl alle Fachleute einig. Wenn trotzdem noch so viele Molkereien, vor allem Privatmolkereien, die Milch nach der alten Methode, nach Litern bezahlen, so beweist das, daß die Lieferanten von der Nützlichkeit der Bezahlung nach Fettgehalt viel weniger überzeugt sind. Es ist eben so, daß dasjenige Moment, welches die Bezahlung nach Fettgehalt am notwendigsten erscheinen läßt, die Verschiedenheit des Fettgehalts, zugleich auch das größte Hindernis für die allgemeine Einführung derselben darstellt. Weil die Lieferanten fettarmer Milch dieselbe niedriger bezahlt erhalten, sträuben sie sich gegen diese Bezahlungsart, weil sie vielfach der Meinung sind, daß der Fettgehalt ihrer Milch zu niedrig eingeschätzt sei, daß gerade sie die beste Milch hätten. Man kann in dieser Hinsicht manchmal komisch anmutende Aeußerungen hören. „Dee Molkemeier hedd sick vasehn. UhseMelk is väel fetter. Aß use Modder noch sülvest bodderte, doh bruukt see neh mehr aß twölf Leeter tohn Pund." Also ließ sich ein Landwirt vernehmen, dem der Milchfuhrmann eben seinen auf einen Fettgehalt von 2,10 Prozent lautenden Milchzettel eingehändigt. Mit dem Zettel in der Hand ging er dann zum Nachbar herüber, auf dessen Zettel die Zahl 3,20 prangte. „Düvel", schrie er da erbost, „dat lahd ick mie neh gefallen. Mine Melk is jüß so fett as Diene Nu sett ick mi vohr's obb't Rad und vöhr na 'rr Molkerei. Wenn dadd neh anners wadd, höhr ick obb to läwern." Ein anderer Landwirt konnte oder wollte nicht begreifen, weshalb die Molkerei da überhaupt einen Unterschied mache. „Ei is Ei un Melk is Melk", deklamierte er Und es hätte doch früher kein Mensch nach dem Fettgehalt etwas gefragt. Solch bornierte Ansichten entwickeln natürlich nur wenige. Daß der Fettgehalt der Milch verschieden ist, wissen die meisten Landwirte ganz gut; nur glaubt jeder gern, daß gerade seine Milch die beste sei. Bestärkt in diesem Glauben werden sie durch die vorzüglichen Ausbeuteziffern, die guten Butterungsresultate, weche sie „aufzuweisen" haben. Ich habe hier diejenigen Landwirte im Auge, welche zwar liefern, die aber nebenher auch noch buttern für ihren Eigenbedarf. Diese selbstbutternden Landwirte brauchen immer nur 12, höchstens aber 13 Liter zu einem Pfund Butter, während die Molkerei um 14 herum braucht. Wie kommen die Bauern zu diesem bedauerlichen Irrtum? Denn ein Irrtum ist es ohne Frage. Die Antwort ist nicht schwer. Entweder wird die Milch nicht genau abgemessen, oder aber, es wird die Butter nicht genau abgewogen. Die Haushaltswage, meist so ein alter „Lünschner", stimmt nicht mehr so ganz. Meistens abere dürfte diese allzu günstige Ausbeute auf den großen Wassergehalt der Bauernbutter zurückzuführen sein. Bekanntlich enthält die meiste Bauernbutter viel zu viel Wasser. Derartige „Wasserbutter" aber wiegt schwer. Da wiegen sich schon leicht etliche 100 Gramm mehr heraus. Wie es nun aber auch sein mag, ob die Bauern Recht haben oder nicht, sie g l a u b e n doch wenigstens Recht zu haben, sind fest überzeugt davon, daß sie nur 12 bis 13 Liter gebrauchen. Und wenn dann am Schluß des Monats das Untersuchungsattest kommt und der Bauer sieht, daß seine Milch, die nach der von ihm festgestellten Ausbeute mindestens 3½ Prozent Fett enthalten müßte, nur 2½ Proz. aufweist, dann macht er Krach und seine Frau erst recht, weil das ja in ihr Fach schlägt. Der Landwirt liebt in Punkto Bezahlung seiner Produkte höchste Gleichmäßigkeit. Er will durchaus nicht, daß sein Nachbar mehr für seine Milch erhält, auch wenn dieser höhere Preis durch den größeren inneren Wert derselben vollständig gerechtfertigt erscheint. Er urteilt da ähnlich, wie wenn eine Molkerei einen höheren Milchpreis zahlt, als die Nachbarmolkerei. Da verlangen die Lieferanten der letzteren auch diesen Preis und fragen nicht lange, ob sie auch so viel zahlen kann, wie die andere Molkerei, welche so viel mehr Milch oder billigere Betriebsverhältnisse hat usw. Nein, da heißt es einfach, sie m u ß das können, weil die andere Molkerei es doch auch kann. Also Preisunterschiede, hervorgerufen durch die Verschiedenheit des Milchquantums, der Betriebseinrichtung, der Anfuhrkosten, erkennen die meisten Bauern nicht als zu Recht bestehend an. Und viele, sehr viele wollen, wie schon bemerkt, auch den durch die Verschiedenheit des Fettgehalts hervorgerufenen Preisunterschied nicht anerkennen, insofern derselbe zu ihren Ungunsten ausschlägt. Ist es umgekehrt, dann schimpft man nicht, dann schweigt man. So stellen sich der Einführung der Bezahlung nach Fettgehalt die größten Schwierigkeiten entgegen. Diese durch gesetzliche Bestimmungen zu beseitigen, indem den Molkereien die Bezahlung nach Fettgehalt zur Pflicht gemacht wird, wie Herr P. W. vorschlägt, wäre aber ein ganz aussichtsloses Beginnen, bei welchem die Molkereien selbst die Leidtragenden sein würden. Die Schriftleitung hat das schon hervorgehoben. Mit Zwangsmaßnahmen auf milchwirtschaftlichem Gebiete haben wir doch so üble Erfahrungen gemacht, daß wir uns unsere wirtschaftliche Freiheit nicht wieder durch behördliche Eingriffe beeinträchtigen lassen möchten. Ganz abgesehen davon, daß die zwangsweise Milchbezahlung nach Fettgehalt aller Voraussicht nach sehr schlimme Folgen für die Molkereien nach sich ziehen würde. Sie würden eine Menge Lieferanten verlieren. Im jetzigen Freistaat Oldenburg wurde während der Kriegszeit die Bezahlung nach Fettgehalt gesetzlich eingeführt. Diese Maßregel konnte damals aber viel leichter durchgeführt werden, weil ja die Milchlieferungspflicht bestand. Die Leute wagten es nur in wenigen Fällen, die Lieferung ganz einzustellen. Da auch das Selbstbuttern und die Verfütterung von Vollmilch verboten war, hatten die Landwirte auch viel weniger Verwendung für die nicht gelieferte Milch. Da aber bekanntlich die milchwirtschaftlichen Zwangsgesetze viel mehr übertreten als gehalten wurden, gab es eine Menge Landwirte, denen der Milchpreis wegen des Mindergehalts ihrer Milch beschnitten worden war, die die Lieferung nun aufs äußerste beschränkten. Viel einschneidender würde der Bezahlungszwang nach Fettgehalt jetzt wirken, da die Landwirte wieder volle Verfügungsfreiheit über ihre Milch haben. Damals hoffte man vielfach, die Lieferanten würden sich an diese Bezahlungsart gewöhnen, so daß diese auch nach dem Kriege, nach Wiederherstellung der freien Wirtschaft, weiter bestehen bleiben könne. Diese Hoffnung hat sich aber als trügerisch erwiesen. Gleich nach Aufhebung der Zwangswirtschaft trat die altgewohnte Milchbezahlung nach Litern wieder in ihre „Rechte", weil die Mehrzahl der Lieferanten das verlangte. Es gibt eben zu viele Landwirte, welche minderwertiges Milchvieh halten und die durch die Bezahlung nach Litern vor den anderen begünstigt werden. So hat jede Molkerei, welche die Bezahlung nach Fettgehalt einführt, damit zu rechnen, daß die Lieferanten fettarmer Milch oder doch ein großer Teil derselben in den „Streik" eintreten würden. Dieser Abfall der „Minderwertigen" wäre an sich für die Molkerei ja auch garnicht ungünstig, wenn sie nur über einen genügend zahlreichen Stab „vollwertiger" Lieferanten verfügt, welche eine gute, fettreiche Milch liefern. Damit hapert es aber eben. Durch das Ausscheiden jener unzufriedenen Elemente würde das Milchquantum zu stark verringert. Der Betrieb würde sich in vielen Fällen nicht mehr rentieren. So erwachsen den Molkereien bei der Einführung der Fettgehaltsbezahlung die größten Schwierigkeiten. Vor allem werden die Privatmolkereien davon betroffen. Genossenschaftsmolkereien, welche nur Genossen als Lieferanten haben oder bei denen die Zahl der Genossen diejenige der Lieferanten stark überwiegt, können die Fettgehaltsbezahlung viel leichter durchführen. Je kleiner die Zahl der Genossen gegenüber derjenigen der Lieferanten ist, je größer sind die Schwierigkeiten, welche den Molkereien bei der Einführung der neuen Methode erwachsen. Am übelsten daran aber ist der Molkereibesitzer, weil ihm keinerlei Druckmittel auf die Lieferanten zur Verfügung stehen. Predigen aber nützt bei Bauern nicht; sie durch Worte Beweiskraft für die Neuerung zu gewinnen, wäre ein ganz aussichtsloses Beginnen. Die einzelne Molkerei zumal kann mit der Bezahlung nach Fettgehalt überhaupt nicht durchdringen. Da müssen sich schon sämtliche Molkereien eines ganzen Bezirks zusammenschließen, und gemeinsam die Sache in die Hand nehmen. Aber auch dann noch haben die Molkereien einen schweren Stand. Zahlreiche Lieferanten werden abspringen. Aber Beharrlichkeit wird zum Siege führen. Die Lieferanten werden doch schließlich zu der Erkenntnis kommen, daß die neue Bezahlungsart nicht bloß den Molkereien, sondern auch ihnen selbst zum Nutzen gereicht, wenn sie es nur verstehen, sich den veränderten Verhältnissen anzupassen. Wenn der Bauer sich einmal mit der Milchbezahlung nach Fettgehalt abgefunden hat, so wird es auch sein Bestreben sein, möglichst fettreiche Milch zu liefern. Wichtig ist da nun für ihn, zu wissen, welche von seinen Kühen bessere Milch geben und welche schlechtere. Da er das selbst durch eigene Milchuntersuchung nicht genau feststellen kann, die Molkerei aber nur die Gesamtmilch der einzelnen Lieferanten untersucht, ist es Aufgabe der Kontrollbeamten, den Fettgehalt der einzelnen Milch auf den Gehöften zu ermitteln. Notwendigerweise muß also mit der Einführung der Milchbezahlung nach Fettgehalt auch die Einrichtung von Kontrollvereinen einhergehen. Wenn die Landwirte dann wissen, die und die Kühe geben eine dünne, fettarme Milch, werden sie in ihrem eigensten Interesse schon Sorge tragen, diese Kühe auszumerzen und durch echte Rassekühe zu ersetzen. Aufgabe der landwirtschaftlichen Vereine und Verbände ist es nun, die Landwirte bei der Beschaffung von rasseechtem Milchvieh zu unterstützen durch Nachweis geeigneter Bezugsquellen, Aussetzung von Prämien usw. Voraussetzung des Erfolges bei der Bezahlung nach Fettgehalt ist das harmonische Zusammenwirken der Kontrollbeamten und der Molkereien. Wenn die Untersuchungsergebnisse der Kontrollbeamten mit denen der Molkereien übereinstimmen, dann wird das Mißtrauen der Bauern in die Richtigkeit der in der Molkerei vorgenommenen Milchprüfung allmählich schwinden. Leider ist diese Uebereinstimmung nicht immer zu erreichen, besonders dann nicht, wenn die Bauern von der untersuchten Milch noch einen Teil für den Eigenverbrauch entnehmen und zwar aus der oberen fettreicheren Schicht heraus, ohne sich erst viel Mühe mit dem Umrühren zu machen. Zur Beruhigung der mißtrauischen Bauerngemüter trägt es auch bei, wenn die Molkereien die Milchuntersuchung nicht selbst ausführen, sondern dieselbe einem leistungsfähigen Laboratorium übertragen. Ein Molkerei-Besitzer, welcher die Bezahlung nach Fettgehalt einführte, half sich in der Weise, daß er einem Ortseinwohner, der neben der nötigen Sachkenntnis auch das Vertrauen der Lieferanten besaß, mit der Milchuntersuchung betraute. Er selbst kümmerte sich garnicht darum. Und siehe da, die Sache klappte. Die Bauern gaben sich mit den Untersuchungsergebnissen des „Unparteiischen" durchaus zufrieden. „Dee Mann bedrügd üs neh", hieß es allgemein. So groß war das Vertrauen zu ihm. Leider gibt es dieser sachkundigen Vertrauenspersonen nur gar zu wenig in den ländlichen Molkereisitzen, als daß dieses Beispiel weitere Nachahmung finden könnte.

Groß sind, wie schon erwähnt, die Schwierigkeiten, welche sich dem Molkereibesitzer bei Einführung der Milchbezahlung nach Fettgehalt in den Weg stellen, aber unüberwindlich sind sie nicht. Wenn er im Verein mit den Nachbarmolkereien energisch und unbeirrt durch anfängliche Verluste sein Ziel verfolgt, wird er es auch erreichen, wird er der Schwierigkeiten auch Herr werden.

Gerade jetzt ist ja die Gefahr, daß allzuviel Lieferanten abspringen, gar nicht so groß. Denn die Bauernbutter steht auf dem Aussterbeetat. Sie ist kaum noch los zu werden. Die Vollmilch zu verfüttern lohnt sich bei den derzeitigen niedrigen Fettviehpreisen nicht. Unter diesen Umständen wird es sich mancher Lieferant doch noch dreimal überlegen, ehe er mit der Lieferung aufhört, eben weil er nicht weiß, wo er mit seiner Milch „bleiben soll". Und wenn es auch Lieferanten genug geben wird, die nun aus Verärgerung der Molkerei den Rücken kehren und eine eigene „Molkerei" aufmachen, so werden diese Abtrünnigen doch mit der Zeit den Weg zu ihr zurückfinden. Sie werden sich in ihrem eigensten Interesse bemühen, den Fettgehalt ihrer Milch auf eine höhere Stufe zu bringen, und dann auch die Milchlieferung wieder aufnehmen. So besteht kein Grund für die Molkereien, die bislang noch nach Litern bezahlen, die Umstellung auf Bezahlung nach Fettgehalt als ein gar zu schwieriges, folgenschweres Unternehmen zu betrachten. Die Folgen werden vielmehr für später segensreiche sein. Es gilt nur, die anfänglichen Schwierigkeiten zu überwinden. Ueberzeugt davon, daß die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt die einzig gerechte und die für beide Teile nützlichste ist, möge man deshalb guten Mutes und mit vereinten Kräften, d. h. im Verein mit den benachbarten Molkereien, ans Werk gehen. Der Erfolg wird nicht ausbleiben. —i.—

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat Februar 1925.

Milch. Frischmilch. Über den Handel ist wenig zu bemerken, die Lage ist seit Ende Januar unverändert geblieben. Das Angebot ist weiter reichlich und die Nachfrage noch immer sehr ruhig. Das Preismißverhältnis führt fortgesetzt zu großen Unannehmlichkeiten. Die Molkereien, die Frischmilch liefern, erhalten nie mehr, wie die Molkereien, die auf Verarbeitung angewiesen sind. Der Unterschied ist mit der Zeit zu groß geworden.

Kondensmilch. Das Geschäft lag außerordentlich ruhig. Einzelne Posten wurden zu herabgesetzten Preisen gehandelt. In Hamburg wurde ein größerer Posten 48/16 ungezuckerte dänische Vollmilch zu 5 bis 10,25 ℳ versteigert. Eine Partie gezuckerte Vollmilch erzielte Dollar 4,45 die Kiste 48/14. So 350 Kisten zu je 48 Dosen zu je 16 oz. ungezuckerte evaporierte Vollmilch kamen zum öffentlichen Ausgebot, das Quantum wechselte seinen Besitzer zu 3,75—3,80 Dollar die Kiste. Für 199 Kisten zu 48/14 amerikanische Vollmilch wurde ein Höchstgebot von 7 bis 10 ℳ die Kiste abgegeben, zu welchem überaus niedrigen Preise der Zuschlag aber nicht erfolgte. Die Preise waren ungefähr wie folgt: deutsche ungezuckerte kondensierte Vollmilch ℳ 17, 48/12, holländische gezuckerte kondensierte Vollmilch ℳ 28,80, 48/14, do. Magermilch ℳ 14, 48/14, amerikanische ungezuckerte evaporierte Vollmilch ℳ 19,—, 48/16, do. ℳ 17, 48/12, deutsche ungezuckerte Vollmilch 6 proz. ℳ 14, 48/16, do. 10 proz. ℳ 19,—, 48/16, do. 30 proz. ℳ 62,50, 48/16.

Trockenmilch: Das Geschäft war sehr still. Amerikanische Magermilchpulver ℳ 0,90—1,00 das Kg., amerikanisches Vollmilchpulver, 28 proz., ℳ 2,40—2,50 das Kg., beide nach dem Sprayverfahren.

Butter. Das Angebot war stark, wenn auch die inländische Ware etwas weniger angeboten war, so kommen allerhand Auslandsmarken von sehr guter Beschaffenheit an. Der Verdienst ist beim Butterkleinhandel leider viel zu klein, so daß oft von einem lohnenden Geschäft nicht die Rede sein kann. Im Laufe des Monats fanden in verschiedenen Teilen Deutschlands Butterausstellungen mit Prämierung statt und zeigte sich überall ein lebhaftes Interesse zur Hebung der Beschaffenheit der Ware, so in Berlin, Erfurt und anderen Städten mehr. Der Kleinverkaufspreis für ausgepfundete Ware war 2,20—2,50 ℳ.

Käse Schweiz. Das Geschäft ist sehr ruhig, Preise unverändert die 100 Kilo prima Sfrs. 383—393, sekunda Sfrs. 368—378, die Preise bei 10 000 Kilo sind abgeschafft worden. Schachtelkäse Sfrs. 1,40—1,80; von letzteren ist das Geschäft sehr still geworden.

Holland. Der Absatz ist im allgemeinen für die besseren Sorten ein guter. Gouda, 40 proz. 120 hfl., do. 30 proz. hfl. 98, do. 20 proz. hfl. 80 je 100 Kg., Edamer, 40 proz. hfl. 122, do. 30 proz. 102, do. 20 proz. 82 hfl. je 100 Kg., Lunchkäse Stück 1 lbs (450 Gr.) hfl. 148 je 100 Kg., Geheimratskäse, 45 proz. hfl. 166 je 100 Kg.

Dänemark: dän. Emmenthaler dän. Kr. 3—3,40 je Kg., dän. Gouda, 40 proz. dän. Kr. 3—3,30 je Kg., do. 30 proz. 1,90—2,10 dän. Kr. je Kilo, do. 20 proz. dän. Kr. 1,40—1,50 je Kg., Edelpilzdän. Kr. 3,50—3,65 je Kilogramm.

Frankreich: Das Angebot ist stark, die Nachfrage ruhig. Camembert 1/6 Schachtel ffrs. 0,85, do. 1/4 Schachtel ffrs. 1,20, do. halbrund 1/2 Schachtel ffrs. 1,90, do. grand rund 1/1 Schachtel ffrs. 3,50, do. in 4/5 Schachtel ffrs 4,05, do. in 5/5 und 5/6 Schachtel 4,15, do in 8/8 Schachtel ffrs. 4,35, Roquefort zurchoiz Kilo ffrs. 13,—, Coullommiers 2½ Pfd.-Stck. ffrs. 14,—, Brie Fernier, Stück 4—5 Pfd. ffrs.30,50, Port du Salut La Trappe Kilo ffrs. 12,50, Neufchateller 100 Stück ffrs. 145,—, Pont l'Eveque Schachtel ffrs. 4,75, Gervais Carse Kiste 6 Stück ffrs. 2,40, Gervais Suisse Kiste 6 Stück ffrs. 2,40, Gervais Camembert 250 Gr. 6/6 Stück ffrs. 1,30.

Italien: Die Nachfrage nach Weichkäse ist weiter gut. Reggiano Lire 14,—, Lodigiano Lire 2,—, Emmenthaler Lire 12,—, Gorgonzola Lire 10,—, Strachino Lire 8,50, Foumaggio Pepe Lire 11,—, Butterkäse Lire 11,—.

Finnland: Das Angebot ist stark, Absatz in Hartkäse mäßig. Schweizer großgelocht Fmk. 23,—, do. mittel Fmk. 18,50, do. klein Fmk. 16.

Ungarn: Das Geschäft war sehr ruhig. Schafkäse ungar. Kronen 25—30 000 je Kg., Sauermilchquarg ungar. Kr. 5—6000 je Kg., Trappisten ungar. Kr. 56—58 000 je Kg., Groyer ungar. Kr. 56—58 000 je Kg., Emmenthaler ungar. Kr. 55—60 000 je Kg.

Amerika: Kraft Cheese ℳ 7,—, Buttercup Käse, ca. 4½ Pfund ℳ 6,75.

Deutschland: Die Nachfrage war weiter sehr ruhig, dagegen das Angebot weiter sehr dringend, so daß sich in manchen Käsereien große

Lager bildeten. Das Allgäu rechnet mit der Fastenzeit, doch dürfte der Verbrauch nicht ausschlagggebend sein. Quargkäse sind ebenfalls in allen Sorten stark angeboten bei ruhigem Geschäft und weichenden Preisen. Allgäuer Emmenthaler *M* 1,40—1,50 je Pfd., Allgäuer Schweizerkäse *M* 1,30—1,40 je Pfund, Limburger, 20 proz. *M* 0,53—0,60 je Pfund, Stangenkäse 20 proz. *M* 0,55—0,65 je Pfund, □-Käse *M* 0,35—0,45 je Pfund, Romadur *M* 0,65—0,75 je Pfund, do. vollfett *M* 0,35—1,00, Tilsiter vollfett *M* 1,00—1,10 je Pfund, do. halbfett *M* 0,55—0,62 je Pfund, Münsterkäse *M* 0,90—1,00 je Pfund, Briekäse *M* 1—1,20 je Pfund, Kräuterkäse *M* 0,90 bis 1,10, Kochkäse *M* 0,40—0,45 je Pfund, Harzer *M* 0,37—0,46 je Pfund, Harzer, 3½ Pfd. die Kiste *M* 1,00—1,30, Bauernhandkäse, 10 Pfd.-Kiste *M* 4,00— 4,50, Camembert, 125 Gr., vollfett *M* 0,22—0,26, do., halbfett *M* 0,15—0,20, Camembert 6/6 *M* 0,90—1,30.

Eier. Die Auslandsangebote sind ziemlich reichlich. Holland meldet bei niedrigen Preisen flottes Geschäft, Dänemark bei zunehmenden Zufuhren guten Absatz. Ungarn war gegen Monatsende fester gestimmt. Rumänien hat hohen Ausfuhrzoll, ebenso stört bei Bulgarien die Ausfuhrabgabe das Geschäft. Italienische Ware war begehrt. Die Inlandsware machte sich bei starkem Angebot bemerkbar, der Absatz ist flott, besonders gesucht sind billige Sorten. Preise im Kleinverkauf von 9 Pfg. an.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M., Merianstr. 18/22.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Für tücht., ält., unverheirateten **Fachmann** der meinen Betrieb bisher selbständig zu meiner vollen Zufriedenheit leitete, suche ich zum baldigen Antritt passende Stellung. Ich kann denselben nur bestens empfehlen. Angebote erb. (4318
P. Dambeck, Molk.-Besitzer **Havelberg.**

Fachmann 25 Jahre, sucht (4200 **Stellung als Gehilfe.** Angebote unter **E. D. 20 608a** an **Rudolf Mosse, Hannover.**

Verwalterstelle gesucht. Langjähr., auf dem gesamt. Gebiete des Molkereiwesens erfahren. Fachmann mit kleiner Familie, s. zum 1. 7. 25 evtl. früher bei besch. Ansprüchen Verwalterstelle. Große Erfahrung in Reparaturen u. Nebenbetrieb. Garant. höchste Ausbeute bei ff. Qualitäten in Butter u. verschied. Sort. Käse. Kaution kann gestellt werden. (4221
E. Verwiebe Molkerei Kose, Kr. Stolp im Pom. Post Mickrow.

Tüchtiger **Molkereifachmann** mehr. Jahre Leiter größ. Betriebe, selbst mit Hand anleg., firm in der Herstellung von Pflanzen- u. tierischer Margarine, mit Reinkulturverfahren u. vertraut, sucht leitende Dauerstellung zum 1. April oder später. Angeb. unter **4266** an ds. Zeitung.

Fachmann sucht zum 1. 4. 25 Vertr.-Stellung. Selb. ist seit 1912 im Fach, vertr. mit Milchuntersuch., Abrechn.-Wes., sämtl. neuzeitl. Maschin., Butterei, □- u. Tils. Käs. und Schweinemast. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. nebst Geh.-Angabe sind zu richten an **P. Bauer, Gr. Rohdau,** Post Nikolaiken, Krs. Stuhm, Westpr. (4216

Tücht., strebs. Fachm. 28 J. alt, sucht, gest. auf g. Zeugn., zum 1. April Stellg. als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit allen ins Fach schl. Arbeiten, sowie Hart- u. Weichkäs., sow. Kontorarbeit. aufs beste vertraut. Werte Angeb. mit Gehaltsang. unter 4236 an diese Zeitung.

Strebsam. Fachmann 23 Jahre alt, technisch und kaufmännisch gebildet, Molkereischule mit Erfolg besucht. Gute Zeugnisse und Empfehlungen zur Verfügung, sucht Stellung, auch in Butter- u. Milchgeschäft. Reflektiert wird auf Dauerstellung. Angeb. unter **Nr. 4294** an diese Zeitung.

Tücht., strebs. Fachmann, Mitte 20er, sucht z. 15. 3. 25 Vertrauensstellg. als Verwalter, Rahmstat.-Leiter oder Obermeier, wo Verheiratung gestattet ist. Derselbe ist vertr. mit allen theoret. u. technisch. Facharbeit. Kaution bis zu 2000 *M* kann in bar gestellt werd. Zeugn. vorhand. Angeb. erb. unter **4297** an diese Zeitung.

Geb. Molk.-Fachm. perfekt. Hart- u. Weichkäser, für Tilsiter und Romadur 1. Preis er- halten, auch sonst mit allen Arbeit in einem modern. Betriebe vertr. sucht zum 1. oder 15. April aus- sichtsreiche Dauerstellg. Werte An- gebote erbeten an den **Oberkäser d Molkerei Godnicken**, Kr. Fischhaus Ostpreußen. (429

Tücht. Fachmann 23½ Jahre, led., Fachm.-Sohn., s zum belieb. Antr. Vertr.-Posten, 1 Gehilfe, Obermeier, Expedient od dergl. Selbig. ist mit allen Fach arbeit. sowie techn. u. kaufm. Buch führg. aufs beste vertr. Hand.-Sch besucht. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. zur Verfüg. W. Angeb. erb.
W. Syborg Städtische Molkerei (Schlachthof) **Worms am Rhein.**

Tücht. Molk.-Fachmann wünscht sich zum 1. April zu ver- ändern (vielleicht Vertr.-Stellung). Selbig. ist tüchtig in all. Molkerei- arbeit., im Besitze pa. Zeugn., mei immer selbst. gearbeit., charakter- voll u. zuverläss., gute Handschrift u. sich. Rechn. Angeb. sind zu richt an **Molkereigeh. Leo Schulz, Molk Drispenstedt** b. Hildesheim. (401

Molkereifachmann 26 J., sucht zum 1. April Stellung als Betriebsleiter, Obermeier oder sonst. Vertr.-Post. Selb. ist Molk.- Schüler, in allen Zweig. d. Faches gut bewand. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Werte Angeb. erb.
Hans Lambertz **Molk.-Schule Münster i. Wfl.** Hammerstraße 26.

Tücht., erfahrener **Molk.- u. Käserei-Fachmann** Tiroler, mit pa. Zeugn., Ende der 20er Jahre, intellig., stramme Er- scheinung, feine Umgangsform, Stellg. bis 1. April, am liebst. be vornehm. Herrschaft (nicht Juden) oder in Stadtmolk. Ders. hat schon größ. Betriebe m. Erfolg geleitet Zuschrift. erb. unter **Streber 430** an diese Zeitung.

Molk.- u. Käserei-Fachmann ledig, 25 Jahre alt, evgl., über 1 Jahre im Fach, Leiter ein. Genoss prakt. u. kaufmänn. sehr erfahren möchte sich zum 15. März veränd Vorzügl. Empfehl. vorhand. Molk. Schule besucht. Übernehme auch e Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier Oberkäser (Weichkäser) oder sonst gen Vertr.-Posten. Gegend gleich Suchender reflekt. nur auf Dauer stellung. Gefl. Angeb. erb. (400
Justus Gieß, Betriebsleiter **Nieder-Moos**, Kr. Lauterbach Oberhessen.

Tüchtiger, strebsamer **Fachmann** welcher mit allen Facharbeiten be stens vertraut, sucht Stell. als Ver walter, Gutsmeier, Filialleiter od sonstigen Vertr.-Posten. Suchende ist auch in Harzkäs. bewand. Ange bote u. **K. W. 3999** an ds. Ztg.

Verh. Fachmann sucht Stellg. al **Harzkäser oder Käsemeister** zum beliebigen Antritt. Angebot erbeten unter **B. P. 4000** an dies Zeitung.

Ein 42 Jahre alter, auf alle Gebieten der Milchwirtschaft durch aus erfahrener **Fachmann** im 25. Berufsjahre, der jahrelan Leiter einer Milchkonservenfabri Ostpreußens war, jetzt lange Jahr selbständig gewesen, durch d. Ver hältnisse gezwung., seinen Betrie verkauft hat, sucht p. bald leitend Stellung.
Für erstklassige Erzeugnisse i Butter u. den manigfachsten Käse arten übernehme Garantie. Ange bote unter **J. B. 4041** an d. Zeitung erbeten.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 10. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 208 G.-M., 2. Qualität je Zentner 194 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. März. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die Nachfrage war in der ganzen Woche nach allen Qualitäten recht rege. Obwohl die Zufuhren etwas größer waren, räumten sich dieselben jedoch glatt und reichten nicht aus, um den Bedarf zu decken; es mußte auf das Ausland zurückgegriffen werden, welches durchweg höhere Forderungen stellte. So notierten höher: Kopenhagen Kr. 25,—, Malmö Kr. 16,—, Leeuwarden Gulden 10.— je 100 Kg. Die baltischen Staaten forderten auch wesentlich mehr. Die Hamburger Notierung blieb diese Woche unverändert, während Köln am Freitag ℳ 5.— je 50 Kg. erhöhte. — Schmalz. Die steigende Tendenz auf den amerikanischen Märkten hält an und mußten die Preise bei anhaltend ruhiger Marktlage weiter stark erhöht werden. Die heutigen Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamard Dollar 40,75, Purelard Doll. 42,—, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 7. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Comp. Dem Zuge der Auslandsnotierungen folgend wurde heute auch eine Erhöhung der Berliner Notierung vorgenommen. Die bessere Nachfrage bedingte das, jedoch wird man mit weiteren Preiserhöhungen vorsichtig sein müssen, weil die Preislage ohnehin schon sehr gespannt ist. Man muß damit rechnen, daß viele Verbraucher sich von Butter abwenden, wenn die Preise eine gewisse Höhe überschreiten.

Dresden, 7. März. Bericht der Firma Mayer & Umlauf. Das Geschäft hat sich nach dem Monatswechsel etwas gebessert. Nachdem die ausländischen Märkte dauernd in fester Haltung verkehrten und zu erheblichen Preiserhöhungen schritten, übertrug sich die festere Stimmung auch auf deutsche Butter. Darin sind die Eingänge unwesentlich. Das Preisniveau ist nach dieser Lage um ℳ 4.— je Zentner erhöht worden. Zweite Qualitäten sind weiterhin begehrt.

Wien, 7. März. Bericht der Firma M. Medak. Die Geschäftslage ist im allgemeinen unverändert geblieben. Die Inlandsproduktion reichte zur Deckung des großen Bedarfs nicht aus. Auch die Vorräte an Inlandsbutter waren dermaßen knapp, daß die Bestellungen nur zum Teil effektuiert werden konnten. Bei unveränderten Preisen ist in der kommenden Woche mit einem lebhaften Geschäftsgang zu rechnen. Es notierten im Großhandel: Bauernbutter S 5,20—5,40, pa. mährische Butter S 7,00—7,20, pa. oberösterreichische Butter S 8,00—8,40, pa. ungarische Butter S 8,00—8,40, dänische und holländische Butter S 8,60—8,80.

London, 9. März. Der hiesige Markt trug abermals eine kräftige Haltung zur Schau und die bessere Nachfrage hatte eine weitere Preisbefestigung zur Folge. Feinste dänische Butter, die für festländische Rechnung, namentlich aber für deutsche, französische und schweizerische, stark begehrt ist, wurde auf 232—234 Sh. heraufgesetzt, so daß sie nunmehr ungefähr 50 Sh. je Zentner mehr kostet als feinste neuseeländische Butter, was nach Ansicht vieler Importeure ein unberechtigt hoher Unterschied ist, wenn man die geringe Qualitätsdifferenz berücksichtigt. Die Eingänge von australischer und neuseeländischer Butter erreichten jedoch im Januar nicht weniger als 17 000 To. gegen 9500 To. im gleichen Monat v. J., was natürlich etwas bedrückend auf die Tendenz wirkt, selbst wenn nicht nur die einheimische, sondern auch die Exportnachfrage ungewöhnlich flott war. So z. B. wurden nach dem Kontinent im Januar etwa 1500 To. verschifft, während Irland 1000 To. übernahm. Im gegenwärtigen und nächsten Monat werden die kolonialen Zufuhren etwas kleiner ausfallen, so daß die Preise fernerhin Stetigkeit entwickeln dürften. Argentinische Butter fand zu 176—180 Sh. gute Beachtung. Feinste gesalzene neuseeländische notiert 180—184 Sh., während ungesalzene sogar bis zu 190 Sh. erzielte. Holländische Butter lag etwas stiller, aber sehr fest auf 132 bis 134 Sh. Auf den Märkten des Nordens, namentlich Manchester und Liverpool, herrschte gleichfalls ein kräftiger Ton bei lebhaftem Verkehr und steigenden Notierungen.

Käse.

Dresden, 7. März. Bericht der Firma Mayer & Umlauf. Nach vielen Wochen kann man wieder einmal von einer Besserung in der Nachfrage nach bayrischem Weichkäse berichten. Der Begehr erstreckt sich namentlich auf dreiviertel bis vollreife beste Quaitäten. Die Preisrückgänge für diese Ware haben ihr Ende gefunden. Das Vertrauen zu einem risikolosen Geschäft kehrt allmählich wieder. Emmenthaler ist jedoch weiterhin schwach gefragt, was auch für Camembert gilt, wohingegen Ia Edamer vollfett ein ständig flottgehender Artikel ist. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. bayrische Emmenthaler vollfett ℳ 130—150, pa. bayrische Limburger 20 proz. ℳ 62—67, pa. bayrische Stangenkäse 20 proz. ℳ 62—67, do. 40 proz. ℳ 105—107, pa. Romadur 20 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 80—85, do., 40 proz. ℳ 110—112, pa. holländ. Edamer, vollfett ℳ 120—125, pa. dän. Roquefort vollfett ℳ 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer ℳ 0,28—0,30 je Stück. do. 400 Gr. schwer, 1/1 bis 1/8 teilig ℳ 0,96 bis 1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 7. März. Bericht der Firma M. Medak. Durch die große Flauheit auf allen großen Auslandsmärkten hat sich auch hier die Situation nicht besser gestaltet. Anfangs der Woche wurde ungarische Ware bereits zu Kr. 1300 ab Station angeboten und ist es auch bei diesem Preise nicht zu größeren Abschlüssen gekommen. Ende der Woche waren die Angebote drängend. Ein Großteil der Offerten lautet bereits auf Kr. 1250. Es ist jedenfalls besondere Vorsicht am Platze, da man allgemein mit einem weiteren bedeutenden Preisrückgang rechnet. — Tendenz flau; Zufuhren mäßig; Nachfrage sehr gering; Witterung warm ohne Niederschläge. Im allgemeinen notierten: Jugoslaven Kronen 1400—1450, Ungarn Kronen 1300, Russen Kronen 1300, Bulgarien und Rumänien ohne Zufuhren, Oberösterreicher und Burgenländer (Wildpackung) Kronen 1250 bis 1350.

Vieh.

Hannover, 7. März. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hannover-Langenhagen. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 ℳ 8—12 Wochen alte Ferkel 28—40 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 40—55 ℳ. Handel: mittel.

Bremen, 9. März. Bericht vom Schweinemarkt. Auftrieb: 1475 Stück, Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Reichsmark: 1. 0,61—0,62 für 744 Stück, 2. 0,58—0,60 für 461 Stück, 3. 0,55—0,57 für 133 Stück, 4. bis 0,54 für 49 Stück. Geschäftsgang mittelmäßig.

Wir suchen zum Antritt im April einen evgl. gesunden, kräftigen jg. Mann, am liebsten nicht unter 15 Jahren als (4150

Lehrling

für unsern modern eingerichteten Molk.-Betrieb. Lehrzeit 3 Jahre. Taschengeld nach Übereinkunft.

Molk. Peckelsheim, e. G. m. b. H.
Krs. Warburg in Westfalen.

Junger Mann aus achtbarer Familie, gesund und kräftig, kann hier zum 1. April als

Lehrling

eintreten. Nähere Angaben auf Anfrage. (4418

Dampfmolkerei Gotha.

Molkereigehilfe als (3868

Chauffeur

für Lastwagen mit Führerschein, d. in der freien Zeit auch in der Molkerei mit hilft, zum 15. März gesucht. Gehaltsansprüche an

Molkerei Gr. Welle, Ostprignitz.

Wegen Krankheit der jetzigen, suche zum sofortigen Antritt, tüchtige saubere (4241

Meierin

für Milchannahme, Ausgabe, Betrieb usw. Hülfe bei der Abrechnung. Gute Handschrift bevorzugt. Gehalt 35 Mk. Kassen frei. Frauenloser Haushalt.

Molkerei Dambeck,
Post Dallmin, Westprignitz.

Per sofort wird jüngere, tücht. und durchaus ehrl. Meierin als

Verkäuferin

gesucht. Kost und Wohnung wird gewährt. Bewerbungen mit Bild Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

M. Lux, Beuthen, O.-Schl.
Gr. Blottn. 27.

Anständ., ehrliche

Meierin

für Butterei und Haushalt, der an dauernder Stellung gelegen ist, s. zum 15. 3. oder 1. 4. (4149

Paul Simon, Butterhandlung
Annaberg, Erzgebirge.

Gesucht jg. evgl. Mädchen (gel. Meierin) als

Verkäuferin

für ein städt. Molkereiproduktengeschäft bei gutem Gehalt. Refl. wird nur auf selbständige, unbedingt gewissenhafte Kraft. Ang. m. Bild unter **K. K. 4270** an ds. Ztg.

Meierin

für Gutsmeierei in christl. Hause Selbige muß erfahren sein in Butterei und Frischkäserei und keine Arbeit scheuen. Erwünscht wird, daß auch etwas Hausarb. mit übernommen wird. Nach 3 Monaten wird Reise vergütet. Angebote m. Gehaltsansprüchen erb. an (4040

Wilh. Doum Gut Wambach
Weiden b. Aachen, P. Vorweiden.

Wir suchen zum 15. März einen tüchtigen (4013

Buttermeier

und einen tüchtigen

jungen Mann

für Milchannahme und Kontor. Suchender muß gute Handschrift besitzen und unbedingt sicherer und flotter Rechner sein.

Zum 1. April ist die

Obermeierstelle

zu besetzen. Erfahrene junge Leute, nicht unter 26 Jahren, die erfolgreiche Tätigkeit nachweisen können, wollen sich melden.

Fraustädter Molkerei e. G. m. u. H.
Fraustadt.

Gesucht zum 1. April 1925 oder früher für Gutsmeierei tüchtige, zuverlässige (4134

Meierin

nur für pa. Butterei. Leichte Stellung, Nähen und Hilfe im Haushalt erwünscht. Zeugnisabschr. u. Gehaltsansprüche an

Frau Rittergutsbes. Eggert,
Pinnau b. Grünhagen, Ostpreußen
Krs. Pr. Holland.

Für besseren Molkereihaushalt b. Schwerin i. M. suche ich eine saub., tüchtige, ältere

Meierin od. Mädch.

Gehaltsforderung und Zeugnisabschriften unter **4111** an diese Ztg.

Suche zum 15. März (4147

Meierin

die in der Wirtschaft mithelf. muß.

Wunderlich, Szierandßen
bei Grünheide, Ostpreußen.

Strebs. Obermeier

od. **Betriebsleiter** für Vertrauensposten in Stadtmeierei f. sofort od. später gesucht. Selbiger muß mit allen Kontorarbeiten vertraut sein. Bewerb. mit nur besten, lückenlos. Zeugn., wollen sich mit Gehaltsforderung unter **3795** an diese Zeitung wenden.

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (4420

Meierei Cuxhaven.

Stelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (4439

Molkerei Gr. Allendorf.

Stellungen besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (4531

Molkerei Teichel.

Stellen-Gesuche.

Molkereifachmann

26 Jahre Holsteiner, augenblicklich Molk.-Schule, solide u. ruhig, energisch, sucht zum 1. 4. 25 Stellg. als 1. Gehilfe od. Obermeier im Vollbetrieb mit Morgen- und Abendlieferung. Suchend. war einige Jahre in großer Tils.-Käserei tätig und übern. für die Herstellg. marktfäh. Ware jede Garantie, auch in Butterei, Frischmilchversd., Quargherstellung gute Erfahrung. Mit neuzeitlicher Maschin.-Anlage, Kälteanlage gute Erfahrung und werden sämtl. Reparaturen, soweit Werkzeug vorhand., selber ausgeführt. Interesse f. Schweinezucht u. Mast. Sehr gute Zeugnisse. W. Angeb. u. **Ostfriesland 4463** an ds. Ztg.

Strebs. Fachmann, 24 J., techn. u. kaufm. gebildet, Molk.-Schule Kiel mit Erfolg besucht, gute Zeugn. u. Empfehlung., s. Dauerstellg. **Joh. Schakat, Schmalfeld** b. Kaltenkirchen, Holstein. (4519

Fachmann

Schlesier, verheiratet, 1 Kind, sucht Vertrauenspost. zum beliebig. Antritt. Derselbe hat bereits Betriebe geleitet, ist tüchtiger Käser u. besitzt vielseit. Erfahrung in Schweineaufzucht und Mast. Angebote unter **4464** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann

26 Jahre alt, sicher. Rechner, gute Handschrift, der sämtliche Molkerei- u. Kontor-Arbeiten vollkomm. selbständig ausführt, sucht zum 15. 3. oder 1. April Stellung als Obermeier, 1. Gehilfe od. als alleiniger. Sehr gute Zeugnisse vorhand. Angebote mit Gehaltsang. an **Herm. Hupe, Hannover,** Edenstr. 30 I r.

Energ., arbeitsfreud. Fachmann

26 J. alt, mit all. ins Fach schlag. Arbeiten sowie Schweinemast, Futtermittel- u. Kunstdüngerhdlg. best. vertr., sucht zum beliebig. Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeier od. sonstigen Vertrauenspost. Befinde mich auf meiner jetzigen Stellg. als Leiter. Für gute Ausbeute übernehme volle Garantie u. kann eine Kaution von 3000 Mark stellen. Werte Angeb. unter **4513 M.** an diese Zeitung.

Suche für tüchtigen Fachmann den ich nur best. empfehlen kann, Stellung als Betriebsleiter, Obermeier od. als Filialleiter. Selbiger hat die Molk.-Schule mit best. Erfolg absolv. und ist imstande, einen jed. Betrieb auf eine glänz. Höhe zu bringen, da er meinen Betrieb schon üb. 1½ J. leitet. Selb. übern. für Ausb. Garantie u. kann eine Kaut. von 3000 ℳ stellen. Kolleg., die eine wirkl. gute Kraft gebrauch. könn., woll. ihre Angeb. unt. **4514** an ds. Zeitung einsenden.

Deutschgeb. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, z. Zt. Vertretung, sucht zum 1. April oder später verh.

Verwalter

oder Gutsmeier-Stelle, auch ander. Vertr.-Posten. Molk.-Schule bes., mit all. Maschin., Butterei u. Käs. gut vertr. Guter Umgang mit Lieferanten. In Schweinezucht und Mast, auch Landwirtschaft erfahren. Jede Arbeit wird gemacht. Kaution von 1500 ℳ kann gestellt werden. Angebote unter **4473** an diese Ztg. erbeten.

Älterer, erfahr., strebsamer

Molkereifachmann

vertr. mit □-Käs., Romadur, Limburger-, Frühstück- u. Camembert-Käse, sowie auch in Schweinemast erfahr., sucht zum 1. 4. Stellg. Bei Reflektanten ist spätere Verheiratg. nicht ausgeschlossen. Angeb. unter **4471** an diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachm.

Mitte 30, ledig, ca. 20 J. im Fach, mit sämtlich. Molk.-Maschin. eines städt. u. ländlich. Betriebes, sowie Herstellung feinster Molk.-Produkte aufs beste vertraut, sucht zum 1 .4. Vertrauensstellg. als Betriebsleiter eines mittleren od. klein. Betriebes. Pa. Zeugnisse steh. zur Verfügung. Gefl. Angeb. unter **4517** a. d. Ztg.

Gehilfe

23 Jahre, sucht zu sofort Stellg. in größer. Betrieb für Annahme und Butterei und zur weiteren Ausbildung in Käserei und Kühlmaschine. Gute Zeugnisse vorhand. Oldenbg. u. Ostfriesland bevorzugt. Werte Angebote erbittet **Fr. Bock, postlag. Wilhelmshaven.** (4520

Tücht. Molkereigehilfe mit allen vorkommend. Facharbeit. aufs beste vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldig. Antritt Stellung. **W. Bielau, Molk.-Geh., Dedeleben.**

Ält., erfahr., strebs. Molk.-Gehilfe 36 J. alt, vertr. mit Kess., Masch., Ahlb. Butterfertiger, □- u. Weichkäs., sucht zum 1. April Vertrauensstellg., am liebst. in Weichkäserei u. Butterei, wo Gelegenh. ist zu Kontorarbeiten. Zeugn. u. Empfehlungen stehen zu Diensten. Angeb. an **Molk.-Gehilfe Herm. Tietze, Schles. Gebirgsmolk. Friedeberg am Queis** Schlesien. (4470

Da zum 1. April auf hies. Molk.-Schule ein Lehrgang beginnt, sucht 24 jähriger (4478

kräftiger Gehilfe

eine andere Stelle. Selbiger ist m. sämtlichen Molk.-Arbeiten vertraut, auch Milchversand und auch etwas Käserei. z. B. Limburger, Tilsiter, Camembert u. Harzer, sow. Speise- u. Käsequarg u. verrichtet auch jede andere Arbeit mit u. ist kein Std.-Arbeiter. Gute Zeugn. sind vorh. Gegend gleich. Angebote sind zu richten an den

Gehilfen
der Molkerei-Schule Brehna
Sachsen.

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, der im Herbst auswandert, sucht für die Zeit vom 1. April bis 15. September Stellung. Am liebsten in der Käserei. Angeb. sind zu richten an (4474

Karl Faber
Wittmund, Brückstraße 166.

Molkereigehilfe

sucht zum 1. 4. 25 Dauerstellung. Ders. ist mit sämtlichen vorkommenden Molk.-Arbeit. vertraut, auch in Käserei nicht unerfahr. Da wo er sich im Kontor ausbilden kann, bevorzugt. Kaution kann einige 100 Mk. gestellt werden. Angeb. unter **4478** an diese Zeitung.

Jg. Molk.-Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zum 15. März Dauerstellung. Selbiger ist firm m. Kessel, Maschinen u. Butterei, hat auch Kenntnisse in □- und Harzkäserei. Werte Angebote erbitt. d.

Gehilfe
der Molkerei Oppersdorf
Schlesien.

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, sucht zum beliebigen Antritt Stellg. Suchender ist mit allen Fach- und Kontorarbeit. vertraut und möchte sich gern in der Käserei weiter ausbilden. Gute Zeugn. vorhand. Werte Angeb. an **Franz Neuy, Rindern 122** Post Cleve.

Wir suchen für (4489

2 junge Gehilfen

welche Ende März ihre dreijährige Lehrzeit beendet haben, Stellung. Die jungen Leute sind mit allen modernen Molkereimaschinen ausgebildet und wurden von ein. Prüfungskommission geprüft. Stellenangebote mit Gehaltsangaben erbittet

Molk.-Gen. Riesa E. G. m. b. H. Riesa.

Kräft., selbständ. arbeit. **Molk.-Gehilfe** mit Führerschein 3b, sucht für bald od. spät. in größ. Betriebe Stellg. Selbiger ist 21 J. alt, mit allen Einricht. eines modernen Betriebes durchaus vertr. und besitzt gute Erfahrungen im Milchversand, Herstellung von pa. Butter, sowie verschied. Sorten Weichkäse. Klein. Reparaturen an Maschin. u. Kraftwagen führt er selbst aus. Stellg. wo Auto zu fahren ist, bevorzugt. jedoch nicht Bedingung. Falls Lastwagen vorhand., mache Ergänz.-Prüfung. Herren, welchen an einer tüchtigen, zuverlässigen Kraft gelegen ist, woll. Angebote einsend. an

Gerhard Labahn
Glogau in Schlesien
Gr. Oderstraße 11.

Ehrlicher, fachkundiger, leistungsfähiger jg. Molk.-Fachmann s. zum beliebig. Antritt Stellung als

O.-Meier, 1. Gehilfe

oder anderen Vertr.-Posten. Selb. ist in kleinen, und 2 städt. Großbetrieben mit Erfolg u. aufricht. Geschäftsinteress. tät. gewes. Verfüge über gute Zeugn., Empfehlung. u. Kenntnisse in jed. Abteilung der Milchwirtschaft. Reflekt. wird auf entwicklungsfäh. Stelle, bin gegenwärtig auf ungekündigter, u. hiesi. 1½ Jahr tätig. Evgl. Konfession. Gegend gleich. Werte Angebote erbittet (4455

Otto Marth
Dampfmolkerei Allstedt
Thüringen.

Gehilfe

20 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Stellung zum 1. 4. 25 in Molkerei oder Käserei. Angeb. an

Walter Schaudinn
Reppichau in Anhalt
Post Elsnigk.

Für tücht., ordnungsliebenden

Gehilfen

der fast 5 Jahre hier tätig ist, suche zum gelegentlichen Antritt in Käserei zwecks Ausbildung Unterkunft.

J. Stukenkemper (4488
Molkerei Benteler in Westfalen.

Meierin, 27 J. alt, s., gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15 3. od. spät. Stellung. Angeb. an **Berta Borchert, Hamburg 31,** Sellinsstr. 6.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 25 — Hildesheim, den 12. März 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Beitrag zur Kenntnis der Milch einer eutertuberkulösen Kuh.

Von Dr. Heinz Engel und Wanda Ebert.
(Mitteilung aus dem chemischen Institut der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel.
Direktor: Prof. Dr. Burr.)

Durch die Erkrankung des Euters einer Kuh wird naturgemäß auch dessen Produkt, die Milch, eine Veränderung erleiden. Die meisten Arbeiten in der Literatur befassen sich mehr oder weniger mit der Bakteriologie, Biologie, Pathologie usw. der Euterentzündung und berücksichtigen nur selten die rasche Erkennung der Eutererkrankungen und die Zusammensetzung der Milch während des Verlaufes der Krankheit. Die Milch tuberkulöser Kühe kann je nach dem Umstande der Erkrankung, ob das Euter mit erkrankt ist oder nicht, sehr verschieden sein. Im ersteren Falle ändern sich Qualität und Quantität der Milch wenig, dagegen im letzteren Falle spielt dieser Umstand eine wesentliche Rolle. Tuberkelbazillen, die in der Milch überhaupt schwer zu finden sind, pflegen erst bei der Euter-Tuberkulose aufzutreten. Vor kurzem wurde der hiesigen Anstalt eine an Euter-Tuberkulose erkrankte Kuh zugeführt und wir nahmen Gelegenheit, die Zusammensetzung der Milch einer eingehenden Untersuchung zu unterziehen. Bevor wir darauf näher eingehen, wollen wir kurz eine Arbeit von A. Monvoisin [1]) über die Milch eutertuberkulöser Kühe streifen. Monvoisin untersuchte die Milch von 7 Kühen, die mehr oder weniger an Eutertuberkulose erkrankt waren und kam zu dem Ergebnis, daß das Sekret eines tuberkulösen Euters entschieden eine mit dem Blutserum übereinstimmende Zusammensetzung nach und nach annimmt, indem bei vorgeschrittener Krankheit das Euterepithelium die ihm vom Körper zugeführten Stoffe ohne Veränderung durchgehen läßt. Während die spezifischen Substanzen der Milch wie Fett, Milchzucker, Kasein abnehmen, treten die anderen Stoffe, die von der Filtration des Blutserums herrühren, in größerer Menge auf. Die eiweißartigen Stoffe sind reichlicher vorhanden und der Gesamtstickstoffgehalt der Milch nimmt zu; ebenfalls tritt eine Erhöhung des Aschengehaltes ein. Der Säuregrad der Milch wird stark vermindert. Weitere eingehende Untersuchungen über die Zusammensetzung der Milch einer eutertuberkulösen Kuh liegen scheinbar in der Literatur nicht vor.

Unsere eigenen Untersuchungen erstreckten sich auf die Sekrete sämtlicher vier Zitzen einer eutertuberkulösen Kuh und zwar wurden, soweit die zur Verfügung stehende Milchmenge ausreichte, nach Möglichkeit sämtliche analytisch bestimmbaren Faktoren ermittelt. Hinsichtlich der angewandten Untersuchungsmethoden sei auf eine Arbeit von H. Engel und H. Schlag, Beiträge zur Kenntnis des Kolostrums der Kuh [2]) verwiesen, wo die analytischen Verfahren eingehend erörtert sind. Die bakteriologischen Untersuchungen wurden im hiesigen bakteriologischen Institut durch den Tierarzt, Herrn Dr. Seelemann, ausgeführt.

Die Untersuchungen erstreckten sich auf einen Zeitraum von 10 Tagen, und zwar wurde am Anfang und am Schluß das Gesamtgemelk sämtlicher 4 Striche untersucht. (Siehe Tabelle 1).

In der Zwischenzeit wurden in verschiedenen Abständen die Morgenmilch und die Abendmilch der einzelnen Striche nach Möglichkeit getrennt untersucht, deren Ergebnisse in der Tabelle 2 und 3 zusammengestellt sind.

Es handelt sich hier um eine 8—9 Jahre alte rotbunte Kuh vom Breitenburger Schlag. Die Kuh war nicht tragend. Sie war mit einer Darm- und Lungentuberkulose behaftet und zeigte am linken Hinterviertel eine chronische Euterentzündung. Das Wohlbefinden des Tieres nahm sehr schnell ab. Die Freßlust hörte zum Schluß ganz auf.

Der tierärztliche Befund ergab folgendes Bild: Makroskopisch waren keine Tuberkelbazillen im Eutergewebe nachweisbar; mikroskopisch reichlich Tuberkelbazillen in der Milch. Sonst pathologisch anatomisch eine akute parenchymatöse Mastitis.

Nach der ersten Untersuchung des Gesamtgemelkes vom 19. 1. morgens erschien die Milch auf Grund der analytisch bestimmten Faktoren normal. Milchmenge und Aussehen des Gesamtgemelkes waren ebenfalls durchaus normal. Leider stand uns zur Untersuchung von diesem Gemelk nur eine geringe Menge zur Verfügung, sodaß verschiedene wichtige Faktoren, vor allem Chlor und Milchzucker nicht bestimmt werden konnten, deren Werte und besonders die daraus zu errechnende Chlorzuckerzahl, vielleicht Anzeichen einer vorhandenen Eutererkrankung hätten ergeben können.

Es wurde dann die Milch jedes einzelnen Striches untersucht, und zwar erstlich die Morgenmilch vom 20. 1. Hier konnte man sofort an der äußeren Beschaffenheit der Milch den kranken Strich erkennen, indem die Milch dieses Viertels, im Gegensatz zu den drei anderen normal erscheinenden Strichen eine intensiv gelbe Farbe aufwies und neben seiner etwas wässerigen Beschaffenheit, feine Flocken und Gerinnsel enthielt. Ebenfalls betrug die Milchmenge

[1]) Compt. rend. 1909, 149, 645 ff.

[2]) Milchw. Forsch. Bd. 2, Heft 1 und 2.

Tabelle 1.

Gemelk	Milchmenge ccm	Säuregrad S.-H.	Spez. Gew. bei 15°	Lichtbrechung d. Chlorcalciumserums bei 17,5°	Trockenmasse %	Fett %	Fettfr. Trockenmasse %	Fett in der Trockenmasse %	Wasser im Plasma %	Kryoskopie Δ10²	Chlor %	Milchzucker %	Chlorzuckerzahl %	Ges.-stickstoffh. Subst. %	Kasein %	Durch Gerbsäure fällbares Eiweiß (Albumin und Globulin) Proz.	Asche %	in der Asche: Phosphorsäure %	in der Asche: Kalciumoxyd %	in der Asche: Magnesoxyd %
Gesamtgemelk v. 19. 1. morg.	2625	5,6	1,0304	37,8	12,59	4,15	8,44	33,73	91,19	56,5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gesamtgemelk v. 29. 1. morg.	875	3,6	1,0290	33,6	10,95	2,9	8,05	26,48	91,71	55,0	0,167	3,01	5,54	4,05	1,81	2,07	0,73	12,03	13,56	1,17

Tabelle 2.

Gemelk	Milchmenge ccm	Säuregrad S.-H.	Spez. Gew. bei 15°	Lichtbrechung d. Chlorcalciumserums bei 17,5°	Trockenmasse %	Fett %	Fettfr. Trockenmasse %	Fett in der Trockenmasse %	Wasser im Plasm. %	Kryoskopie Δ10²	Chlor %	Milchzucker %	Chlorzuckerzahl	Ges.-stickstoffh. Subst. %	Kasein %	Durch Gerbsäure fällbares Eiweiß (Albumin und Globulin) Proz.	Asche %	in der Asche: Phosphorsäure %	in der Asche: Kalciumoxyd %	in der Asche: Magnesiumoxyd %
Morgenmilch vom 20. 1.																				
rechts vorne . .	770	6,2	1,0298	39,6	11,87	3,8	8,07	32,01	91,61	56,5	} 0,099	4,19	} 2,24	2,50	1,78	0,65	} 0,75	} 18,74	} 13,12	} 1,81
rechts hinten . .	970	6,6	1,0299	39,2	11,77	3,8	7,97	33,04	91,71	56,5		4,31		2,58	1,83	0,73				
links vorne . .	650	6,6	1,0301	39,0	12,12	3,8	8,32	33,71	91,35	55,5		4,78		2,66	1,99	0,64				
links hinten . .	235	3,0	1,0264	30,0	11,69	3,8	7,89	32,51	91,80	56,0	—	0,98	—	5,30	2,20	2,57	—	—	—	—
Morgenmilch vom 22. 1.																				
rechts vorne . .	820	6,4	1,0299	39,2	11,44	3,25	8,19	28,41	91,54	59,5	0,098	4,56	2,14	2,42	1,73	0,68	—	—	—	—
rechts hinten . .	860	6,4	1,0300	39,0	11,02	3,20	7,82	29,04	91,92	60,0	0,098	4,57	2,13	2,52	1,74	0,68	—	—	—	—
links vorne . .	730	6,4	1,0307	39,0	11,47	3,30	8,17	28,77	91,55	55,5	0,103	5,08	2,04	2,63	1,71	0,77	—	—	—	—
links hinten . .	265	2,4	1,0270	29,9	10,58	2,70	7,88	25,52	91,90	56,0	0,172	1,01	17,05	5,28	1,88	3,28	—	—	—	—
Morgenmilch vom 24. 1.																				
gesund. Viertel	2370	6,0	1,0273	38,4	13,12	5,15	7,97	39,25	91,60	54,0	0,101	5,03	2,01	2,39	1,65	0,68	—	—	—	—
krankes Viertel	235	3,2	1,0265	27,4	10,98	3,0	7,98	27,96	91,77	52,5	0,170	1,42	11,99	5,54	1,79	3,70	—	—	—	—
Morgenmilch vom 26. 1.																				
gesund. Viertel	1850	5,4	1,0312	38,7	12,60	4,45	8,15	35,32	91,47	54,0	0,101	4,73	2,14	2,58	1,81	0,72	—	—	—	—
krankes Viertel	195	2,8	1,0265	25,7	10,05	0,85	9,20	8,46	90,72	54,5	0,170	0,70	24,32	5,89	2,02	3,81	—	—	—	—

Tabelle 3.

Gemelk	Milchmenge ccm	Säuregrad S.-H.	Spez. Gew. bei 15°	Lichtbrechung d. Chlorcalciumserums bei 17,5°	Trockenmasse %	Fett %	Fettfr. Trockenmasse %	Fett in der Trockenmasse %	Wasser im Plasm. %	Kryoskopie Δ10²	Chlor %	Milchzucker %	Chlorzuckerzahl	Ges.-stickstoffh. Subst. %	Kasein %	Durch Gerbsäure fällbares Eiweiß (Albumin und Globulin) Proz.	Asche %	in der Asche: Phosphorsäure %	in der Asche: Kalciumoxyd %	in der Asche: Magnesiumoxyd %
Abendmilch vom 20. 1.																				
rechts vorne . .	650	6,4	1,0289	39,0	12,83	4,3	8,53	33,52	91,09	56,0	} 0,099	4,80	} 2,17	2,56	1,78	0,67	} 0,79	} 16,65	} 25,60	} 2,3
rechts hinten . .	890	6,4	1,0288	39,0	12,23	4,6	7,63	37,61	92,0	56,0		4,89		2,56	1,82	0,65				
links vorne . .	585	6,6	1,0288	38,9	12,33	5,05	8,28	37,89	91,28	56,0		4,06		2,63	1,83	0,62				
links hinten . .	250	2,8	1,0266	30,0	11,33	3,5	7,83	30,89	91,89	55,0	0,168	1,05	16,04	5,28	2,48	2,74	0,91	11,27	6,29	1,81
Abendmilch vom 22. 1.																				
rechts vorne . .	540	6,2	1,0288	39,0	12,92	4,7	8,22	36,38	91,38	56,5	0,085	4,77	1,78	2,46	1,75	0,66	—	—	—	—
rechts hinten . .	960	6,2	1,0286	39,0	13,08	4,8	8,28	36,70	91,30	57,5	0,096	5,11	1,87	2,51	1,75	0,69	—	—	—	—
links vorne . .	510	6,2	1,0282	38,7	13,74	5,9	7,84	42,94	91,67	57,5	0,092	4,94	1,87	2,59	1,87	0,69	—	—	—	—
links hinten . .	240	2,4	1,0260	28,4	11,23	3,1	8,13	28,25	91,61	61,9	0,167	1,08	15,43	5,31	2,19	3,05	—	—	—	—
Abendmilch vom 28. 1.																				
rechts vorne . .	250	4,2	1,0280	37,6	12,58	4,9	7,68	38,95	91,52	54,0	0,124	4,54	2,73	2,58	1,87	0,67	—	—	—	—
rechts hinten . .	250	4,4	1,0282	37,0	12,55	4,7	7,85	37,45	91,76	55,0	0,131	4,54	2,89	2,71	1,96	0,68	—	—	—	—
links vorne . .	170	4,4	1,0288	37,4	13,15	5,3	7,85	40,30	91,71	55,5	0,121	4,29	2,75	3,05	2,27	0,73	—	—	—	—
rechts vorne . .	**150**	**10,8**	**1,0268**	**22,9**	**8,38**	**0,75**	**7,63**	**8,95**	**92,31**	**53,5**	**0,174**	**0,61**	**28,67**	**6,66**	**2,51**	**4,08**	—	—	—	—

gegenüber den anderen Vierteln nur ca. den dritten Teil derselben. Von den chemischen Faktoren lagen bedeutend unter bezw. über der Norm der Säuregrad mit 3,0, das spezifische Gewicht mit 1,0264, die Lichtbrechung des Chlorkalciumserums mit 30,0, der Milchzucker mit 0,98 Prozent, gesamtstickstoffhaltige Substanz mit 5,30 Prozent, von der das durch Gerbsäure fällbare Eiweiß (Albumin plus Globulin) den recht hohen Prozentsatz von 2,57 Proz. aufwies. Die übrigen, vor allen Dingen zur Beurteilung von Milchfälschung in Betracht kommenden Faktoren, wie Fettgehalt, fettfreie Trockenmasse, Fettgehalt in der Trockenmasse, bewegten sich in normalen Grenzen. Dieselben Abweichungen des kranken Striches gegenüber den gesunden wurden auch bei der Abendmilch vom 20. 1. festgestellt; hinzu kommt hier noch der abnorm hohe Chlorgehalt mit 0,168, der bei der Morgenmilch nicht bestimmt war. Das wesentliche Kriterium zur Erkennung einer Störung der Milchdrüsen, die Chlorzuckerzahl (Quotient mal 100 geteilt durch den Milchzuckergehalt) deutet mit seinem hohen Wert mit 16,04 einwandfrei auf eine erhebliche Sekretionsstörung hin. Bei den darauffolgenden Untersuchungen machten sich im Laufe der nächsten 8 Tage dann diese Abweichungen in mehr oder weniger größerem Maße bemerkbar, und zwar hatte am 28. 1. abends die Lichtbrechung des Chlorkalciumserums unter konstantem Abnehmen den Wert von 22,9 erreicht, der Säuregrad betrug 0,8, der Fettgehalt nach anfangs langsamem, dann aber sehr schnellem Fallen 0,75 Proz., die Trockenmasse 8,38 Proz., der Gefrierpunkt 53,5, der Chlorgehalt und der Zuckergehalt waren allmählich auf 0,174 und 0,61 Proz. gestiegen bezw. gefallen. In stetem Steigen hatte der Gehalt an löslichem Eiweiß (Albumin plus Globulin) die Höhe von 4,08 Proz. erreicht. Die Milchmenge war in dieser Zeit um ca. die Hälfte zurückgegangen und betrug nur noch 150 ccm. Das Aussehen der Milch war noch intensiv gelber und zeigte eine noch bedeutend wässerigere und durchsichtigere Beschaffenheit als die Milch vom 20. 1. abends. Aber auch das Sekret der angeblich gesunden Striche zeigte nach 8 Tagen eine Zusammensetzung, die auf eine beginnende Sekretionsstörung der Milchdrüsen hindeutete. Der Säuregrad, das spezifische Gewicht, sowie die Lichtbrechung des Chlorkalciumserums waren im Gegensatz zu der Milch dieser Striche

om 20. 1. um ein ganz Teil gesunken, ebenfalls der Gefrierpunkt, ährend der Chlorgehalt bedeutend erhöht war. Auch war die ilchmenge sämtlicher Striche beinahe um das Doppelte zurückge- ungen, während das Aussehen noch normal erschien.

Die letzte Untersuchung erstreckte sich auf das Gesamtgemelk der orgenmilch vom 29. 1. Vergleicht man die analytischen Werte mit nen des Gesamtgemelkes vom 10. 1., so läßt jetzt deutlich die che- ische Zusammensetzung eine Sekretionsstörung erkennen. Sämt- che Faktoren lagen jetzt auch in diesem Gesamtgemelk über bezw. ter der Norm. Auch das Aussehen des Gemelkes zeigte eine hwach gelbe Farbe. Die Milchmenge war in 10 Tagen von 2625 m auf 875 ccm zurückgegangen. Wie aus den einzelnen Tabellen rvorgeht, trat im Laufe der Untersuchungsperiode eine allmählich mer deutlicher erkennbare Verschlechterung der Milch ein. Be- glich des Aschengehaltes haben wir nur vereinzelte Untersuchun- n angestellt und zwar war er bei dem kranken Strich erhöht. Die usammensetzung der Asche zeigte ebenfalls eine Veränderung, in- m der Gehalt an Phosphorsäure, Kalk und Magnesiasalzen we- ntlich erniedrigt war, woraus zu schließen ist, daß die Alkalisalze, e wir nicht analytisch bestimmt haben, eine entsprechende Erhö- ng aufweisen müssen, und decken sich diese Ergebnisse mit den Be- bachtungen von Storch [3]). Im Vergleich zu der Zusammensetzung r durch andere Eutererkrankungen veränderten Milch [4]) läßt sich ne spezifische für die vorhandenen Tuberkuloseprozesse charakteristi- e, chemische Veränderung der Milch eigentlich nicht aufstellen. Die emische Zusammensetzung der Milch einer eutertuberkulösen Kuh eicht ungefähr der einer an Mastitis erkrankten Kuh.

Zusammenfassend läßt sich folgendes sagen: Zu Anfang des tu- rkulösen Prozesses läßt sich in Übereinstimmung mit Monvoisin n Gesamtgemelk sowohl am Aussehen und der Milchmenge als auch n der chemischen Zusammensetzung kaum eine Veränderung fest- ellen, und erscheint die Milch somit als normal. Erst mit zuneh- ender Krankheit nimmt das Gesamtgemelk allmählich eine gelb- che Farbe und wässerigere Beschaffenheit an. Ebenfalls die che- ische Zusammensetzung ist dann eine abnorme. Bezüglich der ein- lnen Viertel läßt sich folgendes sagen: Aussehen und Beschaffen- eit der aus dem tuberkulösen Viertel kommenden Milch sind ver- ndert. Das Sekret stellt ein gelbes, flockiges, dünn flüssiges Serum ar. Die Milchmenge ist stark vermindert. Die spezifischen Bestand- eile der Milch wie Fettgehalt, Milchzuckergehalt und Kasein ver- indern sich allmählich, der Fettgehalt geht regelmäßig abwärts, ie Verminderung des Kaseins ist ebenfalls merklich, der Milch- uckergehalt vermindert sich außerordentlich schnell. Infolge des llmählichen Verschwindens des letzteren, vermindert sich die Licht- rechung des Chlorkalciumserums ganz erheblich. Ebenfalls bewegt ch das spezifische Gewicht unter demjenigen normaler Milch. Wäh- end die spezifischen Substanzen abnehmen, treten die anderen toffe, die von der Filtration des Blutserums herrühren, in größe- er Menge auf. Bei den Eiweißstoffen, die durchweg während der rkrankung in einer die Norm oft weit übersteigenden Menge vor- anden sind, ist die Zunahme am auffallendsten und zugleich am onstantesten beim Albumin plus Globulin (durch Gerbsäure fäll- ares Eiweiß). Der Chlorgehalt ist ein bedeutend höherer. Eben- alls tritt ein höherer Aschengehalt und eine Umwandlung seiner usammensetzung ein. Phosphor-, Kalk- und Magnesiumsalze gehen ark zurück, während der Gehalt an Akalisalzen erheblich zunimmt. ie Zunahme der Salze erhält im Anfange der Krankheit den os- otischen Druck der Flüssigkeit nahezu konstant, weshalb der Ge- rierpunkt sich in normalen Grenzen hält; mit weiterem Fortschrei- en der Krankheit sinkt er dann allmählich unter die Norm. Die rockensubstanz ist während der Krankheit entsprechend dem Rück- ang einiger Milchbestandteile erniedrigt. Sehr beachtenswert ist ie rapide Abnahme des Säuregrades der Milch aus tuberkulösen utern. Die Verminderung beruht sicher auf dem Verschwinden der hosphate. Diese Erscheinung könnte vielleicht noch am ehesten ver- endet werden, um den Charakter einer tuberkulösen Euterentzün- ung zu bestimmen. Die erhöhte Chlorzuckerzahl deutet allgemein inwandfrei auf eine Sekretionsstörung hin.

Die oben erwähnte Tatsache, daß das Gesamtgemelk einer euter- uberkulösen Kuh im Anfang eine normal aussehende Milch liefert, t insofern von Bedeutung, als im allgemeinen die Milch solange ls Nahrungsmittel benutzt wird, als sie ein unverändertes Aus- ehen hat. Dies ist deswegen gefährlich, als eine solche Milch in en Sammelbetrieben mit der Gesamtmilch vermischt wird, die ganze Milchmenge infektionsfähig machen kann. Eine Kontrolle des Heil- erfahrens und damit verbundene Untersuchung über eine eventl. normale chemische Zusammensetzung der Milch konnten wir nicht nstellen, da eutertuberkulöse Kühe im gesundheitlichen Interesse ge- chlachtet werden müssen.

[3]) Zit. nach König, Zusammensetzung d. Nahr.- u. Genußmittel, . Auflage, Band 1, 1903.

[4]) Vergleich H. Engel und E. Kollstede, Beiträge zur Kenntnis der Milch kranker Tiere, D. M. Z. 1925, Nr. 3.

Guthaben- und Schuldposten im Abrechnungsbuch.

Erwiderung auf einen in Nr. 15 dieser Zeitung veröffentlichten Aufsatz „Das Milchabrechnungsbuch".

Es ist eine bekannte Tatsache, daß Wenige zu viel und Viele zu wenig Geld haben. Wers nicht glaubt, werfe einmal einen Blick in das Abrechnungsbuch einer Molkerei. Die zahlreichen Unterschriften bezeugen, daß das Milchgeld mit gewissenhafter Pünktlichkeit abgeholt wird, die gähnende Leere hinter der Spalte „Schuldig geblieben" offenbart uns den chronischen Mangel an Geld. So lange nun Molkereien bestehen, seufzen die mit der Buchführung betrauten unter den Lasten der Schuldposten, welche sie Monat für Monat von einer Abrechnung zur anderen schleppen müssen. Ebenso alt sind auch die Bemühungen, die Last zu verringern oder ganz abzuschütteln. Anfangs ließ man die Reste ruhen, d. h. im Ab- rechnungsbuch wurde ein Ausgleichsvermerk erst dann gemacht, wenn der Betrag in bar eingezahlt oder von Milchgeldern späterer Monate in Ab- zug gebracht worden war. Man begnügte sich allenfalls damit, allmonat- lich die Reste aus den Abrechnungen der im laufenden Geschäftsjahr ver- flossenen Monate in die Nachweisung der ausstehenden Forderungen namentlich oder in Summa aufzunehmen, zwecks Prüfung des Schuldner- und Gläubiger-Kontos im Tagebuch. Da dies Verfahren zu umständlich und zeitraubend war, ging man dazu über, die noch nicht erledigten Reste von einer Abrechnung auf die andere vorzutragen. Zu diesem Zweck wurde im Abrechnungsbuch eine Spalte „Reste aus früherer Abrechnung" aufge- macht. In einem Aufsatz, veröffentlicht in Nr. 15 der Molkereizeitung verkündet Herr Petersen aus Prenzlau eine erneute Umwälzung. Er be- zeichnet die „Uebertragungsmethode" kurzer Hand als überlebt und be- glückt uns mit einem Wunderkinde dem „Milchabrechnungs-Rest-Konto". Herr Petersen nimmt die Reste aus dem Abrechnungsbuch am Monats- schluß heraus und läßt sie in einem, im Hauptbuch zu schaffenden Milch- abrechnungsrestekonto auf der Soll-Seite aufmarschieren. Einzahlungen oder von dem Milchgelde folgender Monate abgehaltene Beträge werden zum Ausgleich auf der Habenseite dieses Kontos verbucht. Soweit die Theorie. Bewährt sich dieselbe auch in der Praxis? Ich will versuchen, diese Frage an Hand von Beispielen, welche sich aus der Buchführung un- serer Molkerei ergeben, zu beantworten. — Von 450 Genossen haben durch- schnittlich monatlich 35 dem Werte nach mehr Molkereiprodukte zurückge- nommen als Milch geliefert und infolgedessen Nachzahlungen zu leisten. Auf dem Milchabrechnungsrestekonto würde sich also ein sehr starker Ver- kehr abwickeln. Jeder Monat würde eine, jedes Jahr ca. zwölf Soll- Seiten im Schuldner- und Gläubiger-Hauptbuch beanspruchen. Fraglos wäre die Uebersicht eine sehr schlechte. Ich denke mich einmal bei der De- zember-Abrechnung. 11 vollbeschriebene Soll-Seiten mit etwa 385 säumig gewesenen und noch säumigen Genossen liegen vor mir. Einige der Ge- nossen haben 4, 5 und noch mehr Monate hindurch immerwährend Reste aufzuweisen und infolgedessen auf fast jeder Seite einen Ehrenplatz erhal- ten; andere wiederum konnten die Reste nur zum Teil abdecken. (Die Ursache hierfür ist nicht etwa eine lockere Geschäftsführung, sondern die Versorgung der Genossen mit Butter für den Winter und der gemeinsame Bezug von Futtermitteln). Vergessen ist menschlich und je mehr man ver- gißt, desto menschlicher ist man. Und da ich von jeher sehr menschlich denke und fühle, habe ich natürlich vergessen, bei Ausmachung eines Restes außer der Buchung auf der Habenseite den Rest auf der Sollseite als be- zahlt durch einen kleinen Haken zu kennzeichnen; möglich ist, daß ich auch vergessen habe, bei einem Rest auf der Soll-Seite zu vermerken, daß er nur zum Teil beglichen ist; möglich ist weiterhin, daß ich beim Zusammen- suchen der Reste einen Genossen übergangen habe. Ich suche und suche und . . . . . Während des Suchens kommt mir in Erinnerung, daß der Vater des Milchabrechnungsrestekontos auch die am Schluß des Monats noch nicht abgeholten Milchgelder diesem Wasserkopfkonto zur Wartung übergeben wollte. Die Zahlen fangen an zu tanzen. Wie schrieb doch Herr Petersen: „. . . . . nur hat er bei der Auszahlung des Milchgeldes das Milchabrechnungsrestekonto im Hauptbuch aufzuschlagen und darauf zu achten, daß er die zufolge dieses Kontos noch offenstehenden Schuld- posten der Genossen gleich vom Milchgelde abzieht . . . . ." Mir scheint, das kleine Wörtchen „nur" treibt wie ein Kobold seinen Spaß mit mir und den geplagten Mitmenschen, welche sich gleich mir von dem trüge- rischen Glorienschein des Wunderkindes die Augen blenden ließen. Nun zurück, von dem, was kommen könnte, zu dem was ist. — Die Uebernahme der Reste und nicht abgeholten Milchgelder vom Abrechnungsbuch in das Schuldner- und Gläubiger-Hauptbuch führt notwendigerweise auch zu einer Zerreißung des sonst klaren und jedem verständlichen Bildes des Geschäfts- verkehrs mit den Genossen, das nachstehend kurz wiedergegeben ist.

Geschäftstagebuch. (Auszug).

Muster 1.

Tag	Art der Buchung	Kassa-Konto Soll	Kassa-Konto Haben	Sch. u. Gl. Konto Soll	Sch. u. Gl. Konto Haben	Warenkonto Soll	Warenkonto Haben
Jan. 31.	Genossen für gel. Vollmilch				90 000	90 000	
	Genossen für Butter Käse pp.			30 000			30 000
	Abschlagszahlung		27 000	27 000			
Febr. 10.	Rest-Auszahlung		35 000	35 000			
	Reste bezahlt	700			700		

Muster 2.

Tag	Art der Buchung	Kassa-Konto Soll	Kassa-Konto Haben	Sch. u. Gl. Konto Soll	Sch. u. Gl. Konto Haben	Warenkonto Soll	Warenkonto Haben
Febr. 28.	Milchgeld v. Jan. noch nicht eingel.	1500			1500		
März 3.	Schulze, Weslarn		120	120			
	Reitis, Heppen		80	80			
	Sauer, Opmünden usw.		180	180			

Genossen-Abrechnungsbuch.

Abzüge: Die Spalte vorher wie üblich	Abzüge: Vorschüsse ℳ	₰	Abzüge: Reste aus früherer Abrechnung von Seite	ℳ	₰	Summe der Abzüge ℳ	₰	Auszahlungsbetrag ℳ	₰	Schuldig geblieben auf Molkerei-Erzeugnisse ℳ	₰	Verrechnet auf Seite	Zahlung Tgb. Nr. oder Seite	Empfangsbescheinigung	Bemerkung

Ein Genossen-Abrechnungskonto im Hauptbuch übernimmt die Bu- chungen auf dem Schuldner- und Gäubigerkonto im Tagebuch und zeigt stets die jeweiligen Verpflichtungen bezw. Forderungen der Genossen ins- gesamt der Genossenschaft gegenüber. Wird aber dem Genossen-Abrech- nungs-Konto noch ein Genossenabrechnungsrestekonto zur Seite gestellt

so können auf das erstere nur die Reste gebucht werden, welche in der Zeit vom Tage der Abrechnung bis zum Schuß des Monats bezahlt und somit im Abrechnungsbuch direkt gelöscht worden sind, die später eingehenden Beträge müßten dann auf dem Restkonto erscheinen. Will man sogar die nicht abgeholten Milchgelder dem Restekonto zuführen, so erscheinen mir, ausgehend von den obigen Beispiel-Buchungen Muster 1 die Buchungen Muster 2 unerläßlich. Die Rückbuchung ließe sich nur vermeiden, wenn von Anfang an nur die Beträge in Ausgabe gestellt werden, welche tatsächlich ausgezahlt worden sind. Nach Herrn Petersens eigener Meinung kommt es höchst selten vor, daß Milchlieferer das Monatsmilchgeld erst nach Wochen oder Monaten von der Molkerei abholen. Es ist also mit einem erheblichen Zinsverlust nicht zu rechnen, wenn am Tage der Abrechnung das gesamte Milchgeld aus der Kasse genommen, in Tüten abgezählt oder bis zur Abholung besonders aufbewahrt wird. Da jeder ordentliche Kassenführer bestrebt ist, einmal reinen Tisch zu haben, empfiehlt es sich, die Gelder, welche am Schluß des Monats noch nicht abgeholt worden sind, den Säumigen durch Boten oder mit der Post auf eigene Kosten zuzustellen. — Ich glaube nicht wenige Interessenten überzeugt zu haben, daß der von Herrn Petersen-Prenzlau vorgezeichnete Weg, insbesondere für Molkereien mit großer Lieferantenzahl, ungangbar ist.

Uebersichtlichkeit, Arbeits- und somit Zeit-Ersparnis sollen die Leitmotive bei Einrichtung und Umgestaltung von Buchführungen sein. Die Methode Petersen wird keiner dieser Forderungen gerecht.

Uebersicht habe ich, wenn mir die Monatsabrechnung die jeweiligen Guthaben bezw. Schulden eines jeden Genossen, in einer Summe ausgedrückt, sagt. Das ist nur möglich, wenn die noch nicht bezahlten Reste aus der Abrechnung des vorangehenden in die des folgenden Monats aufgenommen werden. Diese Methode, welche ich eingangs des Aufsatzes schon als „Uebertragungsverfahren" kennzeichnete, verbürgt eine Arbeits- und Zeitersparnis, weil ich nur die Reste und Fol. des Abrechnungsbuches zu schreiben habe, während nach Methode Petersen die Genossen im Hauptbuch zweimal namentlich, erst bei der Belastung, dann bei der Entlastung, aufgeführt werden müssen und schließlich, weil ich bei Ausschreiben der Abrechnungen die Reste aus den vorhergehenden Monaten gleich den Vorschüssen sofort unter „Abzüge" aufführen und von dem Betrage für Vollmilch abhalten kann, während nach Methode Petersen die Abrechnung erst vollkommen fertig gestellt werden muß, bevor die Verrechnung der Reste vorgenommen werden kann. Ueber die Umständlichkeit einer solchen Verrechnung habe ich mich bereits hinreichend geäußert.

Ein vorbildliches Abrechnungsbuch hat der Meiereiverband für Westfalen in Münster herausgegeben. Vorstehend ist der hier interessierende Teil abgedruckt. Ich will diese Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, ohne die Molkereifachleute auf das vom Meiereiverband ausgearbeitete Buchführungssystem hingewiesen zu haben. Danach entwickelt sich die technische sowie kaufmännische Buchführung automatisch vom ersten Milchverarbeitungsprozeß bis zur Jahresbetriebsübersicht, vom ersten Geschäftsvorfall bis zum Jahresabschluß und verbürgt eine scharfe Betriebs- und Geschäftskontrolle. Franzke-Soest.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlingsprüfungen in Pommern. Die nächsten Lehrlingsprüfungen finden statt in den Molk.-Gen. Belgard am 24. März, Stargard am 25. März und Züssow am 27. März, vormittags 7 Uhr. Molkereien, welche ihre Lehrlinge noch nicht angemeldet haben, wollen unter Einsendung eines vorläufigen Zeugnisses und einer Prüfungsgebühr von 15 ℳ die Anmeldungen schleunigst an den Vorsitzenden der Prüfungskommission, Herrn Direktor Hoffmeister-Greifswald, Milchwirtschaftl. Anstalt einreichen unter genauer Angabe des Namens des Lehrlings, des Geburtsortes, des Beginns und des Endes der praktischen Lehrzeit, der Führung während der Lehrzeit, sowie der gewählten Prüfungsmolkerei, deren Auswahl den Lehrherren freigestellt wird. Die Angaben über die Personalien müssen unbedingt genau sein, was bei den bisherigen Anmeldungen nicht immer der Fall war. Es wird empfohlen, die Direktoren der Prüfungsmolkereien um Sicherstellung von Nachtquartier zu bitten. Ein Übernachten der Prüflinge ist notwendig, damit sie sich schon am Tage vor der Prüfung mit den Betriebseinrichtungen der Prüfungsmolkerei bekannt machen können.

Lehrgang für Molkereifachleute in Schlesien. In der Zeit vom 1. April bis 30. Juni 1925 findet am Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirtschaftskammer zu Breslau ein Lehrgang für Molkereifachleute, die das Betriebsleiterzeugnis erwerben wollen, statt. Zur Betriebsleiterprüfung können nur Molkereifachleute, die eine mindestens 7jährige Berufstätigkeit hinter sich haben, zugelassen werden. Die Teilnehmergebühr beträgt 100 ℳ, für Kost und Unterkunft haben die Teilnehmer selbst zu sorgen.

Anmeldungen unter Beifügung eines Lebenslaufes und etwaiger Zeugnisabschriften sind an das Milchwirtschaftliche Institut, Breslau 10, Matthiasplatz 7, zu richten.

Prüfung von Molkereilehrlingen durch die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Die Prüfung derjenigen Molkereilehrlinge, die ihre Lehrzeit bis Ende Mai dieses Jahres beenden, soll gegen Ende März in möglichst passend gelegenen Molkereibetrieben abgehalten werden. Anmeldungen dazu sind unter Beifügung des Schulentlassungszeugnisses, eines vorläufigen Zeugnisses des Lehrherren, einer kurzen Beschreibung der Lehrmolkerei und der etwa während der Lehrzeit selbständig angefertigten schriftlichen Arbeiten, Betriebsberechnungen und dergleichen an die Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn, Endenicher Allee 60, zu richten. Gleichzeitig ist die Prüfungsgebühr von 10 ℳ an die Kasse der Landwirtschaftskammer einzusenden bezw. auf deren Postscheckkonto Köln Nr. 4370 einzuzahlen. Näheres über Zeit und Ort der Prüfung wird den Lehrherren rechtzeitig mitgeteilt. Es wird empfohlen, sich wegen etwaiger Übernachtung mit dem Leiter der Prüfungsmolkerei in Verbindung zu setzen.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Vom 20. April 1925 bis Ende September soll an der Anstalt wieder ein Lehrgang für Molkereigehilfen stattfinden. Die Teilnehmer müssen mindestens 18 Jahre alt sein und mindestens 2 Jahre Molkereipraxis haben. Bei dem Kursus wird der Hauptwert auf gründliche, praktische Ausbildung der Teilnehmer gelegt unter besonderer Berücksichtigung der Käserei im eigenen Betrieb.

Außerdem erhalten die Schüler täglich 2—3 Stunden theoretischen Unterricht in Milchwirtschaft, Milchuntersuchung, Maschinenkunde, Fütterungslehre, Buchführung, Rechnen, Deutsch.

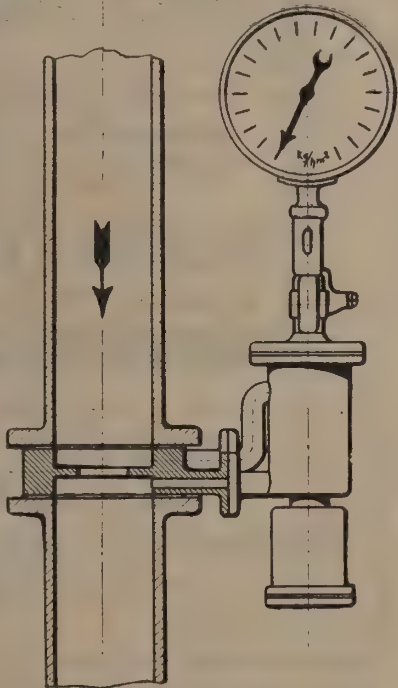
Etwa 10 Schüler können Kost und Wohnung in der Anstalt erhalten.

Anmeldungen sind zu richten an Direktor Müller, Molkerei-Schule Cleve.

Maschinen und Geräte.

Dampfkesselbelastungsanzeiger. Das Kesselhaus ist die Seele eines Betriebes, stockt die Arbeit in diesem, so leidet auch der gesamte Betrieb. Bestrebungen, die auf eine rationelle Arbeitsweise hinzielen, müssen daher auch auf die Kesselhausarbeit in besonderem Maße Rücksicht nehmen. Zu einer rationellen Arbeitsweise ist die stetige Überwachung der durch die Betriebsart bedingten einzelnen Funktionen erforderlich. Um diese Überwachung in der erforderlichen Weise durchführen zu können, stehen heute dem Betriebsleiter eine ganze Reihe von Apparaten zur Verfügung, nicht nur für den eigentlichen Betrieb, sondern auch für das Kesselhaus. Ich will nun an dieser Stelle nicht die ganze Reihe solcher für das Kesselhaus in Betracht kommenden mehr oder weniger bekannter Apparate hier aufzählen, sondern vielmehr auf eine weniger häufig besprochene und auch im Kesselhaus anzutreffende Einrichtung Bezug nehmen, und zwar auf die Dampfkesselbelastungsanzeiger.

Es ist bekannt, daß die Dampfentnahme nicht immer eine gleichmäßige ist, insbesondere werden in größeren Betrieben mit mannigfaltigeren Maschinen und Apparaten, ich denke an Kondensmilch-, Trockenmilch- und Milchzuckerfabriken, Schwankungen in der Dampfabnahme häufiger an der Tagesordnung sein. Die erhöhte Dampfabnahme wird von den Heizern meist erst bemerkt, wenn der Kesseldruck wesentlich gesunken ist, worauf sie durch verstärktes Feuern diesen Rückgang wieder auszugleichen suchen, ohne dabei auf eine gute Brennstoffausnutzung Bedacht zu nehmen. Dabei wird nicht selten ein starker Dampfüberschuß erzeugt, der sich durch das Abblasen der Sicherheitsventile erkenntlich macht. Andererseits erfolgt auch durch plötzliche zu starke Dampfabnahme eine Selbstverdampfung im Kessel mit plötzlichem starken Sinken des Wasserstandes. In diesem Falle sucht sich der Heizer meist dadurch zu helfen, daß er seinem Kessel plötzlich große Mengen Speisewasser zuführt, wodurch naturgemäß ein starkes Sinken der Temperatur im Dampfkessel erfolgt und ein weiterer Rückgang der Dampferzeugung gerade in dem Augenblick bewirkt wird, in welchem größere Dampfmengen benötigt werden. Eine derartige Arbeitsweise kann natürlich nicht eine gute Feuerung und Wärmeausnutzung gewährleisten.



Es war daher ganz natürlich, daß man sich in der Technik nach einem Apparat umsah, der dem Heizer die Möglichkeit gibt, die vom Dampfkessel abströmende Dampfmenge jederzeit festzustellen. Wohl geben ihm in der Hauptleitung angebrachte Dampfmesser gute Winke hierfür, jedoch geben sie ihm nicht rechtzeitig Aufschluß über die Weiterbedienung seines Kessels. Es ist daher angebracht, daß jede vom Kessel zur Hauptdampfleitung führende einzelne Dampfleitung mit einem Belastungsanzeiger versehen ist, welchem der Heizer zwecks guter Bedienung des Kessels genau so beachten muß, wie das an jedem Dampfkessel vorgesehene Manometer. Außerdem ist an Hand eines solchen Kesselbelastungsanzeigers die Arbeit der einzelnen Heizer genau zu überwachen, da bei mehreren in Betrieb befindlichen Dampfkesseln, leicht festzustellen ist, welcher Kessel mehr oder weniger belastet ist.

Ein solcher Apparat ist aus zwei Hauptteilen, der Drosselstelle und dem Druckunterschiedsmesser zusammengesetzt. Als Drosseleinrichtung kann beispielsweise eine einfache oder verstellbare Drosselscheibe dienen, die an der Dampfleitung an geeigneter Stelle zwischen zwei Verbindungsflanschen eingesetzt wird. Das Druckunterschiedsmanometer ist als Kolbenmanometer gebaut, in der Weise, daß sich in einem Zylindergehäuse ein aus mehreren dünnen Scheiben bestehender Kolben befindet, dessen Außendurchmesser um einige hundertstel Millimeter kleiner ist als der Zylinder selbst. Vermittels Kolbenstange und Rollen wird der Kolben derartig geführt, daß eine Berührung mit der Zylinderwand nicht erfolgen kann. Gleich dem Kolben ist die Kolbenstange äußerst leicht gefertigt, so daß jeder Schwingung des Druckes sogleich Folge geleistet wird. Als Gegenkraft dient eine Feder, deren Federkraftzunahme derart vorzusehen ist, daß der Hub des Kolbens den Durchströmungen entspricht. Der Kolben ist mit einem Lenker versehen. Mittels diesem und einer dampfdicht eingeschliffenen kleinen Welle erfolgt die Übertragung der Kolbenbewegung nach außen. Die kleine Welle steht mit diesem Hebel in Verbindung, der seinerseits durch eine federnde Zugstange an dem Zeiger angeschlossen ist. Anstelle des Zeigerwerkes kann der Hebel mittels der federnden Zugstange auch an ein Schreibzeug angeschlossen werden. Bei mit Schreibzeug versehenen Apparaten ist das Schreibzeug durch eine Ölbremse so gedämpft, daß es aus den schnellen Schwingungen des Kolbens den genauen Mittelwert aufzeichnet. Der Meßapparat zeigt also außer gleichmäßiger Durchströmung auch stoßweise Durchströmung richtig an, welch letztere bei Kolbenkraft und Pumpmaschinen immer vorhanden ist. Zur Vermeidung von Wärmeausstrahlungen werden die dampfführenden Teile des Apparates mit Isoliermaterial umkleidet. Solche Dampfkesselbela-

stungsanzeiger können von der Firma Zabel und Co., Quedlinburg, bezogen werden.

Der Meßapparat ist besonders dort am Platze, wo ständig mehrere Kessel in Betrieb sind, aber auch bei Einkesselbetrieben dürfte sich diese Einrichtung sehr nützlich erweisen und durch Brennstoffersparnis bezahlt machen. Meysahn.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Butterprüfungen in der Rheinprovinz. Die nächste von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstaltete fachmännische Butterprüfung soll möglichst noch im Laufe des Monats März abgehalten werden. Bei der immer mehr sich geltend machenden Notwendigkeit der Qualitätsarbeit in den Molkereien, die am wirksamsten durch regelmäßige Beschickung der Butterprüfungen gefördert und gesichert werden kann, darf wohl auf eine stärkere Beteiligung an den kommenden Prüfungen gerechnet werden. Anmeldungen werden noch jederzeit von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Bonn, Endenicher Allee 60 entgegen genommen, die auch bereitwilligst die näheren Bestimmungen, Anmeldekarten usw. zusendet.

Das Richten der Proben findet durch erfahrene Butterkaufleute und Molkereifachleute nach dem Verfahren der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ohne Kenntnis der Herkunft der Proben statt. Nachmittags findet eine Versammlung der Interessenten statt, in der zunächst Gelegenheit zur Nachprüfung und Vergleichung der aufgestellten Butterproben geboten ist und dann ein Bericht über die Prüfungsergebnisse erstattet und dieselben eingehend besprochen, Anregungen und Vorschläge für etwaige Verbesserungen ausgetauscht werden und dregleichen. Allen rheinischen Molkereien kann die Beteiligung an diesen Butterprüfungen und baldigste Anmeldung dazu nur empfohlen werden.

Butterprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält im Anschluß an ihre erste diesjährige Butterprüfung am Mittwoch, den 18. März, nachmittags 3½ Uhr, in ihrem Geschäftshause eine Molkerei-Interessenten-Versammlung mit folgender Tagesordnung ab:

1. Vorführung und Besichtigung der Butterproben.
2. Bericht über die heutige Prüfung und Bericht über die Prüfungen im Jahre 1924.
3. Verteilung der Diplome und Überreichung eines Ehrenpreises für 1924.
4. Bericht über die Ausschuß-Sitzung für Molkereiwesen, Dr. Riedel.
5. Bericht über die Informationsreise, Dr. Riedel und Molkerei-Instruktor Harms.
6. Molkereistatistik, Molkereiinstruktor Harms.
7. Verschiedenes.

Rundschau

Überlassung von Räumen zu einem Gewerbebetriebe und zu Wohnzwecken. Ein Grundstückseigentümer hatte einem Bäckermeister das Erdgeschoß seines Hauses sowie ein Bäckereigebäude, Hof und Kellereien zum Betriebe einer Bäckerei und zu Wohnzwecken überlassen. Nach Veräußerung des Grundstücks forderte der neue Eigentümer von dem Bäckermeister bei Ablauf des Vertrages Räumung nach fristmäßiger Kündigung, der Meister nahm jedoch den Schutz der Vorschriften betr. den Wohnungsmangel für sich in Anspruch, indem er dem Grundstückseigentümer das Recht zur Kündigung des Vertrages absprach.

Der Grundstückseigentümer strengte nun gegen den Meister die Klage auf Räumung an, indem er behauptete, es handle sich hier um einen Pachtvertrag, auf den die Mieterschutzvorschriften nicht anwendbar seien.

Während das Landgericht die Klage abwies, hatte das Oberlandesgericht den beklagten Meister zur Räumung verurteilt, weil nicht ein Miet-, sondern ein Pachtvertrag vorliege. Aus der Höhe der vereinbarten Vergütung gehe klar hervor, so hatte das Gericht gemeint, daß wirtschaftliche Hauptsache nicht die Wohnung, sondern die Bäckerei sei. Dem Beklagten waren für den Betrieb der Bäckerei ein dafür eingerichtetes Gebäude und eine Reihe wesentlicher Inventarstücke neben den Wohnräumen überlassen. Die Überlassung der für den Betrieb notwendigen Baulichkeiten — Ofenanlage, Backstube und Laden — sei für den Beklagten das Wichtigste gewesen, die Wohnräume seien nur als Nebensache in Betracht gekommen. Es habe sich also um die Verpachtung von Räumen zu gewerblichen Zwecken gehandelt.

Gegen dieses Erkenntnis legte der Bäckermeister Revision beim Reichsgericht ein, indem er geltend machte es handle sich keinesfalls um einen reinen Pachtvertrag, sondern um einen aus Pacht und Miete gemischten Vertrag, auf den nach ihrem Grund und Zweck die Mieterschutzvorschriften anzuwenden seien. Der Meister drang jedoch mit seinem Rechtsmittel nicht durch.

Bei Überlassung von Räumen zu einem Gewerbebetriebe ist dann Pacht anzunehmen, so führte das Reichsgericht aus, wenn die Räume bei der Überlassung so beschaffen sind, daß sie fruchtbringend verwertet werden können, namentlich wenn sie sich hierzu durch ihre bauliche Eigenart, innere Einrichtung und Ausstattung eignen. Diese Grundsätze hat die Vorinstanz im vorliegenden Falle beachtet. Allerdings sind Wohnungsmiete und Pacht gewerblicher Räume häufig derart verbunden, daß, sei es im ganzen, sei es nur für die Benutzung der Wohnräume, die Mieterschutzvorschriften anzuwenden sind. Hier jedoch kommen, wie von der Vorinstanz irrtumsfrei festgestellt ist, die Wohnräume nur als Nebensache in Betracht. In Fällen solcher Art ist die einheitliche Behandlung des Vertrages unter dem Gesichtspunkt der Pacht gerechtfertigt, und die Anwendung der Mieterschutzvorschriften kann nicht in Frage kommen.

Demgemäß war das den beklagten Meister zur Räumung verurteilende Erkenntnis lediglich zu bestätigen. (Reichsgericht III. 29/24).

Diese Reichsgerichtsentscheidung ist auch in Molkereikreisen zu beachten, da bei den üblichen Molkereipachtungen die zu Grunde liegenden Verhältnisse genau die gleichen sind, wie im vorliegenden Falle bei einer Bäckerei. Bei jeder Molkereipachtung steht das rein gewerbliche Interesse bei weitem in erster Linie.

Butterprüfung in Mecklenburg. Am 26. Februar fand in der Milchwirtschaftl. Zentralstelle zu Güstrow i. Meckl. die 16. Butterprüfung statt, die von 92 Molkereien mit 93 Proben beschickt war. Als Richter waren die Herren: Kleinfeldt und Schultze, Berlin, Holstein-Dassow, Uplegger-Rostock, Buhr-Solow, Holtz-Bützow, Wolff-Warin, Foldberg und Dr. Hesse-

Güstrow tätig. Beurteilt wurde nach dem Punktierverfahren der D. L. G. und die Beurteilung war folgende:

	hochfein	fein	gut	fehlerhaft	Sa.
	8–8½	42–45¼%	29–31¼%	14–15%	93
hiervon sind gesalzen und beurteilt:	4–8¾%	13–28¼%	20–43½%	9–19½%	46
ungesalzen:	4–8½%	29–61¾%	9–19%	5–10¾%	47

betr. der Säuerung wurden beurteilt:

	hochfein	fein	gut	fehlerhaft	Sa.
angesäuert mit Reinkultur	7	33	24	9	73
angesäuert mit Milch	1	8	5	2	16
Selbstsäuerung		1		2	3
Keine Angaben				2	1
					Sa 93

Anschließend an diese Butterprüfung hatte die Milchwirtschaftliche Zentralstelle die beteiligten Molkereien zu einer Besprechung zum Freitag den 27. Februar eingeladen. Zu dieser Besprechung, die von Herrn Harder-Schwaan geleitet wurde, hatten sich 23 Herren eingefunden. Um 12¼ Uhr eröffnete Herr Harder die Versammlung und hieß alle herzlich willkommen. Ferner ermahnte derselbe, daß jeder Molkereifachmann bestrebt sein müsse, die Qualität der Molkereiprodukte, besonders bei uns in Mecklenburg die Qualität der Butter zu heben, zu diesem Zwecke sind auch von der Milchwirtschaftl. Zentralstelle die regelmäßigen Butterprüfungen eingeführt, denn es gilt, infolge der Auslandskonkurrenz, heute mehr denn je, Qualitätsbutter herzustellen. Jeder Fachmann müßte, falls sein Kollege der Nachbarmolkerei diesen Butterprüfungen noch fernsteht, versuchen, auch diesen von der Zweckmäßigkeit der Butterprüfungen zu überzeugen, so daß auch er sich den Prüfungen anschließt. Hierauf erteilte Herr Harder Herrn Dr. Hesse das Wort. Dr. Hesse teilte der Versammlung die Ergebnisse der im Jahre 1924 erfolgten fünf Prüfungen mit.

Als Punkt 2 der Tagesordnung eröffnete Dr. Hesse eine Aussprache über die Verleihung der mecklenburgischen Buttermarke (einen Stier mit Baum darstellend). Allgemein anerkannt wurde, daß die im vorigen Jahre gestellten Bedingungen zu niedrig waren und somit für dieses Jahr unbedingt erhöht werden müßten. Stattfinden sollen in diesem Jahre 6 Prüfungen und stellte Dr. Hesse den Antrag, daß die mecklenburgische Buttermarke nur denjenigen Molkereien verliehen würde, die bei allen 6 Prüfungen mindestens 17 Punkte, mithin stets das Resultat „fein" erzielten. Diese Bedingungen wurden fast allgemein von der Versammlung als zu hoch gehalten und wurden im Laufe der Besprechung auf mindestens 15 Punkte „gut" festgesetzt. Der Stempel der Buttermarke darf nur von der Milchwirtschaftl. Zentralstelle verabfolgt werden und die Molkereien erhalten ihn nur leihweise, der Stempel wird den Molkereien entzogen, sobald sie bei den Prüfungen zweimal unter 15 Punkte erzielen. Für 1926 wurden noch folgende Bedingungen aufgestellt: 1. Jede Molkerei, die sich an den Butterprüfungen beteiligt, muß Mitglied der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle sein. 2. Die zu Butter verarbeitete Sahne muß hochpasteurisiert und mit Reinkulturen angesäuert sein. Um 2¼ Uhr schloß Herr Harder die Besprechung, indem er für die rege Beteiligung an der Aussprache dankte und nochmals zum Wetteifer in der Hebung der Qualität unserer Butter anspornte.

Butter- und Käseprüfung in Stettin. Am 2. März fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Von den 9 eingesandten Butterproben waren 7 gesalzen und 2 ungesalzen. Es erhielten 4 Proben hochfein = 44,44 Proz., 3 Proben fein = 33,33 Proz. und 2 Proben gut = 22,22 Prozent. Der Wassergehalt der Proben schwankte zwischen 12,2 Proz. und 15,2 Proz., bewegte sich also in allen Fällen innerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen. An Käseproben waren Tilsiter, Limburger, Romadur-Steppenkäse und Quadratkäse vertreten. Von den 5 eingesandten Käseproben erhielten 2 Proben hochfein = 40 Proz., 1 Probe fein = 20 Proz., 1 Probe gut = 20 Proz. und 1 Probe fehlerhaft = 20 Prozent. Die genaue Angabe der erreichten Punktzahl, der etwaigen Bemängelungen usw. wird den Einsendern stets besonders mitgeteilt.

Die nächste Butter- und Käse-Prüfung der Landwirtschaftskammer findet am 1. April 1925 statt. Zur Butterprüfung ist 1 Pfund Butter an die Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin, Turnerstraße 68—70a und zwar nur durch die Post und spätestens am 23. März abzusenden. Die zur Prüfung abgesandte Käsemenge darf nicht unter 1 Pfund betragen. Die Käseproben müssen spätestens am 30. März in den Besitz der Stettiner Molkereigesellschaft gelangen. Die Postabschnitte müssen die Absenderadresse, den Namen des Betriebsleiters und die Bemerkung enthalten: „Für die Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer bestimmt."

Einführung einer Buttermarke in Pommern. Nachdem die monatlichen Butterprüfungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern nunmehr ein volles Jahr lang stattgefunden haben, besteht die Absicht, sie weiter auszugestalten, derart, daß bei dauernd guten Prüfungsergebnissen einer und derselben Molkerei an die Erteilung einer Buttermarke (später auch einer Käsemarke) gedacht werden kann. Vorbedingung hierfür ist:

1. Die Übernahme der freiwilligen Verpflichtung der Molkereien zur regelmäßigen Einsendung von Butterproben.
2. Der Eilpostkartenabruf der Proben statt der vorherigen Bekanntgabe des Prüfungstermins.

Diejenigen pommerschen Molkereien, die an der Einführung einer Buttermarke Interesse haben, werden gebeten, der Landwirtschaftskammer ihre Bereitwilligkeit zur regelmäßigen Beschickung der Prüfungen anzuzeigen, damit ihnen die dann jedesmal besonders festzusetzenden Eilsendetermine durch Eilpostkartenabruf mitgeteilt werden können. Es genügt hierzu eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstraße 32 zu richtende kurze Postkartenmitteilung folgenden Inhalts:

„Die Molkerei . . . . bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur regelmäßigen Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen Eilpostkartenabruf der einzusendenden Butterproben."

Es muß seitens der Molkereien unbedingt eine energische Abwehrmaßnahme getroffen werden, um den inländischen Butter- und Käsemarkt gegen die überhandnehmende Auslandseinfuhr zu schützen. Sollen die deutschen Molkereiprodukte nicht an die zweite Stelle gedrückt werden, so müssen — abgesehen von der Einführung eines hinreichenden

Zollschutzes — den Auslandsexportmarken zum mindesten ebenbürtige Inlandsqualitäts-Butter und Käsemarken gegenüber gestellt werden, wie das in zahlreichen anderen Provinzen und Landesteilen bereits geschehen ist. Von der hinreichenden Beteiligung der Molkereien an der einzuführenden neuen Art der Butterprüfungen wird der Zeitpunkt abhängen, von dem an frühestens mit der Einführung einer Buttermarke begonnen werden kann.

Aufwertung einer Pension. Die Witwe des bekannten Margarinefabrikanten und früheren Reichstagsabgeordneten J. H. Mohr, welcher vor 30 Jahren auch im Deutschen Milchwirtschaftlichen Verein eine große Rolle spielte, Frau Anna Mohr, hatte auf Grund eines Vertrages eine Rente von 18 000 ℳ von den Altonaer Margarinewerken Mohr und Co. zu erhalten. Eine Aufwertung dieser Rente hatten später die betreffenden Margarinewerke abgelehnt. Im Klagewege forderte schließlich Frau Mohr eine Rente von 10 000 Goldmark seit dem 1. November 1922. Das Oberlandesgericht hatte Frau Mohr vom 22. Dezember 1924 ab eine Rente von 6000 Goldmark jährlich zugebilligt und u. a. in der Begründung ausgeführt, nach dem Inhalt des Vertrages hatte die Witwe Mohr für Dienste, die ihr Ehemann den Margarinewerken geleistet hatte, eine Pension von jährlich 10 000 ℳ zu verlangen. Durch den Vertrag sollte die Lebenshaltung der Witwe Mohr sichergestellt werden. Von einer Schenkung könne vorliegend nicht die Rede sein. Bei Bemessung der Rente müssen allerdings die veränderten Verhältnisse berücksichtigt werden. Fast alle Kreise müssen sich trotz der Teuerung mit erheblich geringeren Einkünften wie vor dem Kriege behelfen. Unter den obwaltenden Umständen erscheine es angemessen, der Witwe Mohr eine Rente von 6000 Reichsmk. jährlich zuzubilligen. M.

Butterankauf ohne Großhandelserlaubnis. Der Gutsbesitzer L., der in Westfalen Landwirtschaft und Viehzucht betreibt, hatte auch Butter bei anderen Landwirten aufgekauft und an Händler weiter verkauft, ohne die vorgeschriebene Großhandelserlaubnis zu besitzen. Das Amtsgericht zu Coesfeld verurteilte L. zu 50 Goldmark Strafe, weil er nicht nur Butter von seinen Kühen, sondern auch Butter, die er bei anderen Landwirten aufgekauft hatte, an Händler in größeren Städten von Westfalen verkauft hatte, ohne im Besitze einer Großhandelserlaubnis zu sein; unerheblich sei es, daß er die Erlaubnis zum Aufkauf von Butter gehabt habe. Diese Entscheidung focht L. durch Revision beim Kammergericht an und bekämpfte die Feststellung und Begründung der Vorentscheidung. Der 1. Strafsenat des Kammergerichts erkannte auf Verwerfung der Revision und führte u. a. aus, die Revision greife die Beweiswürdigung und die tatsächliche Feststellung der Vorentscheidung an, dies sei unzulässig.
Seit 1. Juli 1924 ist bekanntlich eine Großhandelserlaubnis nicht mehr erforderlich. M.

Preistreiberei einer Molkereigenossenschaft. Die Molkereigenossenschaft Mussenhausen hatte ihre Milch an den Kaufmann Fritz Schlötzer aus Lindau als Höchstbietenden verpachtet. Schlötzer wurde wegen Preistreiberei zu 500 und 200 Mark Geldstrafe verurteilt und außerdem die drei Vorstandsmitglieder der Molkereigenossenschaft mit erheblichen Strafen belegt. Die Strafkammer als Berufungsinstanz hat eine Berufung Schlötzers und auch die des Amtsanwalts verworfen.
Die öffentliche Verpachtung der Milchlieferung einer Molkerei an den Höchstbietenden war vor dem Kriege allgemein üblich. Heute wird genau dasselbe Verfahren als strafbares Vergehen angesehen auf Grund der Preistreibereiverordnung vom 13. Juli 1923. Es ist die höchste Zeit, daß diese aus der Inflationszeit stammende Verordnung endlich aufgehoben wird.

5000 ℳ Geldstrafe für Milchfälschung. Der Pächter eines in der Umgegend von Köln gelegenen Gutes, das vornehmlich die Krankenhäuser mit Milch versieht, sowie der Schweizer des Gutes und dessen Familie hatten sich wegen Filchfälschung vor Gericht zu verantworten. Nach längerem Verhör gestand der Schweizer, daß er der Milch einige Male Wasser zugesetzt habe, weil der Pächter nicht mehr Kraftfutter verfüttern ließ und ihm, als die Kühe daher nicht genügend Milch lieferten, Vorwürfe gemacht hätte. Der Pächter seinerseits wollte von den Fälschungen nichts gewußt haben. Das Gericht, das in dem Verhalten des Pächters ein bewußtes Zusammenwirken mit dem Schweizer erblickte, erkannte gegen den Pächer wegen fahrlässiger Preistreiberei auf 5000 ℳ Geldstrafe. Der Schweizer, seine Frau und sein Sohn wurden wegen vorsätzlicher Milchfälschung zu je 500 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Betrügerische Milchgroßhändler. Im Frühjahr 1923 hatte der Milchgroßhändler Fritz Bissinger in München gemeinsam mit seinem Sohne Fritz Bissinger mehrere der von ihnen mit Milch belieferten Milchkleinhändler fortgesetzt wissentlich betrogen und dadurch übermäßige Gewinne erzielt. So lieferten sie in etwa zehn Fällen z. B. am 9. März 1923, einer Milchhändlerin statt 70 Liter nur 64 Liter, einer anderen Milchgeschäftsinhaberin statt 75 Liter nur 68 Liter, einer dritten Milchhändlerin statt 65 nur 60 Liter einer weiteren Milchhändlerin statt 35 nur 32 Liter Milch usw. Das Schöffengericht München verurteilte nun die beiden Angeklagten wegen Vergehens des Preiswuchers und Betrugs zur Gefängnisstrafe von je vier Monaten und zur Geldstrafe von 1000 ℳ bezw. 500 Mark.

Die Eisenbahndirektion Hannover hat ab 1. Februar 1925 verfügt, daß alle zum Versand kommenden Kisten Harzkäse bis zum Gewicht von 5 Kg. nicht mehr lose verschickt werden dürfen, sondern gebündelt werden müssen. Im vergangenen Jahre war bekanntlich eine gleiche Verfügung vom Verkehrsamt Hameln ergangen, die nach kurzer Zeit auf Betreiben der Harzkäse-Industriellen sowie des Handels zurückgenommen wurde. Die Bahn macht bei diesem Vorgehen Gebrauch von dem § 62 der E. V. O., wonach kleine Stückgüter, deren Annahme und Verladung nicht ohne erheblichen Zeitverlust möglich ist, durch Verbindung oder Verpackung zu größeren Einheiten zusammengefaßt werden müssen.
Mit Recht sind von den davon betroffenen Kreisen Einspruch und Bedenken erhoben worden In den weitaus meisten Fällen ist mit der Bündelung der Kisten auch eine Wertminderung, teilweise sogar völliger Verlust der Ware verbunden. Die gebündelten Kisten kommen auf der Bahn ja nicht immer aufrecht zu stehen, meist werden sie so gelegt wie es sich gerade als zweckmäßig herausstellt. Die Folge davon ist, daß der Inhalt in sich zusammen rutscht und nach Auslieferung an den Empfänger nur noch eine unförmliche Masse bildet, einzelne Käse garnicht mehr bestehen. Außerdem muß auf die Gefahr einer solchen Versendung im Sommer aufmerksam gemacht werden. Durch die entstehende Wärme geht die Reifung sehr viel schneller vor sich, kommt dann noch die an und für sich höhere Außentemperatur hinzu, so braucht man sich nicht zu wundern,

wenn der Inhalt der Kiste flüssig ist und der Empfänger wegen schlechter Lieferung reklamiert.

Es stehen hier also neben den Interessen der bedeutenden Harzkäseindustrie auch volkswirtschaftliche Fragen der Ernährung auf dem Spiele und es ist daher sehr dringend zu wünschen, daß man zu einem für alle Teile befriedigendem Ergebnisse kommt. In dankenswerter Weise hat die Handelskammer Hildesheim sich der Sache bereits angenommen, leider bisher ohne positives Ergebnis. Wie es scheint, will man auf Seiten der Bahn von der Anwendung der oben erwähnten Verordnung nicht abgehen. Es müßte dann wenigstens versucht werden, eine Herabsetzung der Mindestgrenze von 5 Kg. durchzudrücken auf vielleicht 2—3 Kg. Auf Seiten der Käseindustriellen müßte man sich dann dazu entschließen, schwerere Kisten mit 100 Stück zu verschicken, wie es vor dem Kriege üblich war. Letzteres dürfte nur aus dem Grunde schwierig sein, da alle Fabrikanten auf das kleine Format eingestellt sind und teilweise doch recht erhebliche Mengen Kisten bezw. Kistenbretter noch auf Lager haben. Es müßte da vielleicht versucht werden, eine zeitweilige Aufhebung zu bewirken und die endgültige Durchführung der Bestimmung für ein späteres Datum festzusetzen.

Butterverfälschungen in Sachsen. Umfangreichen Butterverfälschungen ist man in den letzten Tagen in Sachsen auf die Spur gekommen, doch ist es noch nicht gelungen, die eigentliche Fälscherzentrale ausfindig zu machen. In Löbau in Sachsen, dessen Buttermarkt infolge des landwirtschaftlichen Hinterlandes stets reichlich beschickt ist, boten in den letzten Tagen auswärtige Händler „frische Bauernbutter" zu dem außerordentlich billigen Preise von 1,05 Mark pro Stück (½ Pfund) in großen Mengen an. Diese Butter fand reißenden Absatz, denn der billige Preis hatte ein großes Publikum angelockt. Die Käufer waren aber aufs schwerste enttäuscht, als die Butter in Gebrauch genommen wurde. Sie war einfach ungenießbar. Sofort wurde die Polizei in Kenntnis gesetzt und es gelang ihr, einen der Fälscher dingfest zu machen. Man fand in seinem Besitz noch 17 Pfund verfälschte Butter, die an einem anderen Platze abgesetzt werden sollte. Die sofort vorgenommene chemische Untersuchung der verfälschten Bauernbutter ergab, daß diese überhaupt kein Butterfett enthielt ,sondern aus einem Gemisch von minderwertiger Margarine, Sesamöl und einem Mehlbrei bestand. Der in Haft genommene Fälscher verweigerte über seine Person und die Herkunft der von ihm vertriebenen „frischen Molkereibutter" aus Margarine, Sesamöl und Mehlbrei jede Auskunft. Die Untersuchung ist im Gange, dieselbe erstreckt sich auch noch auf andere sächsische Plätze, wo in den letzten Tagen ebenfalls verfälschte Butter zu einem auffallend niedrigen Preise zum Verkauf angeboten worden ist. Allem Anschein nach handelt es sich um eine organisierte Fälscherbande, die zu gleicher Zeit an verschiedenen Plätzen auftaucht, um dann wieder spurlos zu verschwinden. H.

Gründung eines süddeutschen Elfu-Silo-Ringes. Im Anschluß an die Landwirtschaftliche Woche in München (19. bis 21. Januar 1925) fand die Gründung eines süddeutschen Elfu-Silo-Ringes statt. Unter dem Vorsitz der bayerischen Landesanstalt für Pflanzenbau und Pflanzenschutz, München, Liebigstraße 25, schlossen sich süddeutsche Elektro-Silobesitzer zu einer Arbeitsgemeinschaft zusammen. Sie bezweckt in erster Linie den gegenseitigen Austausch über die Erfahrungen in der Betriebsweise der einzelnen Elfu-Siloanlagen, damit die Elfu-Konservierung im Interesse der Volkswirtschaft weiter gefördert werde. Ob es jedoch gelingt, die Grünfutterkonservierung so auszugestalten und zu vervollkommnen, daß die Milch dieser Elfu-Silobetriebe sich auch in der für das Allgäu so wichtigen Rundkäserei verwerten läßt, bleibt abzuwarten.

Die Förderung des Silo-Verfahrens dürfte in Bayern leichter gelingen als anderwärts, insofern als die überschüssige elektrische Energie aus den großen Kraftwerken infolge günstiger Ausnutzung der Wasserkräfte, während der Nachtstunden billigst zur Verfügung gestellt werden könnte. Die rasche Verbreitung der Elektro-Siloanlagen könnte somit durch niedrige Preise für den elektrischen Strom wesentlich begünstigt werden. In einzelnen Teilen Bayerns und den angrenzenden Alpenländern wird diese Gründung auch lebhaft begrüßt werden, da hier infolge der besonders reichlichen Niederschläge die Zubereitung fast immer große Schwierigkeiten bereitet.

In den Rundkäsereigebieten der Schweiz ist man von den Elfu-Silos wieder abgekommen. K. in K.

Deutschland als Abnehmer dänischer Butter. Aus der letzten Übersicht über den Export landwirtschaftlicher Produkte geht hervor, daß gegenwärtig nahezu ein Drittel des gesamten dänischen Butterexports nach Deutschland geht. Wie jedoch der dänische Landwirtschaftsrat mitteilt, dürfte der dänische Export in der nächsten Zeit sowohl nach Deutschland, als auch nach England ganz beträchtlich zurückgehen, weil in beiden Ländern große Posten neuseeländischer Butter zu bedeutend billigeren Preisen würden. Bisher habe sich der Preis für dänische Butter infolge der großen Nachfrage von Deutschland halten können, es sei jedoch mit Sicherheit anzunehmen, daß das Angebot der bedeutend billigeren transmarinen Butter stark auch auf die Preise in Dänemark drücken werde. Wovon allerdings bisher kein Mensch etwas bemerkt hat! Im Gegenteil sind die Preise in Kopenhagen in den letzten Wochen ständig in die Höhe gegangen.

Butterfälschung durch Margarine. Nach Mitteilung verschiedener Nahrungsmitteluntersuchungsämter bewirkt die erhebliche Preisspanne zwischen Butter und Margarine zur Zeit wieder, daß sehr viel mit Margarine gestreckte, d. h. verfälschte Butter auf den Markt kommt. Da nach der neueren Forschung Butter wegen ihres Gehaltes an Vitaminen ein besonders hoher Nährwert zukommt, so liegt hierin ein erheblicher Betrug. Da nun aber die normale chemische Untersuchung von Butter durch die zuständigen Organe sehr zeitraubend und kostspielig ist, hat man nach einem Mittel gesucht, das rasch eine Vorprüfung ermöglicht, ob man es mit Butter oder Margarine oder einer Mischung beider zu tun hat. Man ist schließlich zu einem mikroskopähnlichen kleinen Apparat gelangt, der bequem in der Tasche mitgeführt werden kann. Er besitzt ein Nikolsches Prisma, das die Eigenschaft ausnutzt, die in der Margarine enthaltenen feinen kristallinischen Ausscheidungen, die der reinen Naturbutter fehlen, deutlich sichtbar zu machen. Es genügt also, daß der Beamte oder der Käufer ein ganz kleines Quentchen der zu untersuchenden Butter auf die Glasscheibe des Instruments aufbringt, um mit einem Blick zu erkennen, was er vor sich hat. Selbstverständlich wird man zur Sicherheit dann, wenn man glaubt, eine Fälschung vor sich zu haben, noch eine größere Probe entnehmen und diese einer genauen chemischen Untersuchung unterwerfen, aber das Verfahren kann jedenfalls zu einer sehr billigen Erweiterung der Kontrolle dienen und dadurch vorbeugend wirken.

Ausland.

Argentinien als Lieferant von Molkereiprodukten auf dem englischen Markte. In einem unlängst veröffentlichten Bericht der britischen Handelskammer in Argentinien wird auf die neuerlichen Bestrebungen dieser Republik behufs Förderung der Milchwirtschaft hingewiesen. Die Regierung arbeitet mit dem Landwirtschaftsministerium Hand in Hand, um dieser Industrie zu voller Entwicklung zu verhelfen, und die jüngsten Fortschritte derselben müssen als geradezu erstaunlich bezeichnet werden. Die Butterausfuhr erreichte im Jahre 1923 fast 33 000 To., von denen mehr als 85 Prozent nach Großbritannien verschifft wurden, das den wichtigsten Markt für argentinische Molkereierzeugnisse bildet. In den ersten acht Monaten des vorigen Jahres exportierte Argentinien folgende Mengen:

Nach England 670 549 Kisten, Amerika 53 160 Kisten, Frankreich 48 609 Kisten, Deutschland 5 611 Kisten, Belgien 2 550 Kisten, Italien 4 321 Kisten, nach anderen Ländenr 864 Kisten.

Das argentinische Landwirtschaftsministerium stellte im vorigen Jahr einen englischen Sachverständigen auf dem Gebiete der Milchwirtschaft an, dessen Aufgabe darin besteht, die argentinischen Landwirte in der Produktion von Käse, Butter usw. und der Zubereitung dieser für den englischen Markt anzuweisen, außerdem sind in vielen argentinischen Butterfabriken bereits dänische und neuseeländische Fachleute tätig, denen die Bewachung der Exportware obliegt. Die Handelskammer spricht die Ansicht aus, daß Argentinien in nicht allzu ferner Zukunft einen gefährlichen Konkurrenten der britischen Kolonien, Australien und Neuseeland, als Lieferant von Molkereierzeugnissen an den englischen Markt bilden dürfte, da argentinisches Land wesentlich billiger als z. B. in Neuseeland ist, wo die Ansiedler fast dreimal so viel für Bodenbesitz zu bezahlen haben wie in der argentinischen Republik, was sich über kurz oder lang in einem gewaltigen Unterschied der Produktionskosten zeigen muß. Tms.

Sprechsaal

Nochmals „saubere Milch". Ueber diesen in der Milchwirtschaft wichtigsten Punkt hat sich L. Diethelm in Nr. 9 dieser Zeitung geäußert und mitgeteilt, daß er in seinem Betrieb ein Prämiensystem anwendet, nach welchem für Einlieferung sauberer Milch das Melkpersonal des betreffenden Stalles eine Belohnung erhält. Ich halte diesen Weg für richtig und sehr gut. Sauberes Melken, Seihen und Kühlen macht Mühe und es liegt in der Natur des Menschen, daß er sich keine Arbeit auferlegt, die nicht bezahlt wird. Das Wort „kein Fleiß ohne Preis" läßt sich, ohne an Wahrheit zu verlieren, umdrehen: Kein Fleiß ohne Preis.

Ich möchte nun einige Bemerkungen an die Aeußerungen des Herrn Diethelm bezügl. sauberer Milch knüpfen. Unter einer solchen kann selbstverständlich nur eine solche Milch verstanden werden, die nicht nur im Geruch und Geschmack, sondern vor allem auch hygienisch einwandfrei, d. h. gesund und haltbar ist. Der Verfasser gibt zwei Wege zur Erhaltung sauberer Milch an: entweder man hält die Milchtiere sauber und melkt sie sauber, oder aber, man seiht die Milch sofort. Das letztere wertet er nur als Notbehelf. Darin muß man ihm beistimmen. Wenn er aber weiter sagt, der erste Weg, die Sauberkeit beim Melken, sei der weit mühevollere, so muß demgegenüber betont werden, daß eine unsaubere, d. h. zahlreiche Bakterien enthaltende, verschmutzte Milch, durch Seihen lediglich vom sichtbaren Schmutz befreit werden kann, nicht aber von den Bakterien und dem gelösten Schmutz. Sauber im eigentlichen Sinne, d. h. gesund und haltbar zugleich, wird eine Milch durch bloßes Seihen nicht. Das läßt sich nur auf anderem Wege erreichen.

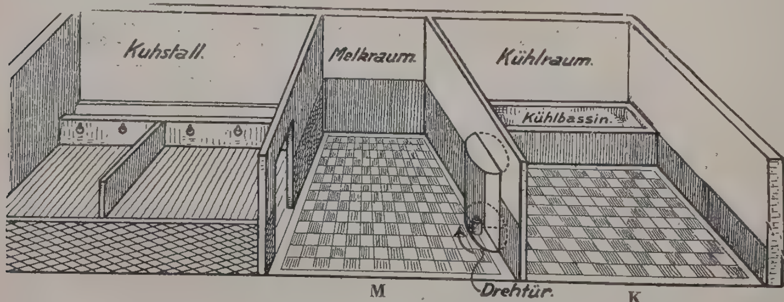
Ich stamme selbst vom Lande und habe genügend Gelegenheit gehabt, zu beobachten, daß die Kuh dem Bauern 2 Dinge liefert: Mist und Milch. Es erschien mir oft, als wenn der Mist die Hauptsache wäre.

Ein sauberes Melken in einem Stalle mit seinem mistigen Fußbodenbelag, seiner staubigen, unreinen Luft und der räumlichen Beengtheit der Aufstallung ist unmöglich. Das Hineinfallen von Kotteilen mit den an ihnen haftenden Bakterien (Koli und andere Arten), vor allem der am Futter haftenden und in der Stalluft schwebenden Heu= und Erdbazillen läßt sich beim Melken im Stalle nicht vermeiden. Alle diese Bakterien sind von mehr oder weniger verhängnisvollen Wirkungen, nicht nur für die Milch, sondern auch für die daraus hergestellten Produkte. Heu= und Erdbazillen können in ihrer Sporenform weder durch Pasteurisieren oder Biorisieren noch durch Kochen der Milch getötet werden. Die Heubazillen vermehren sich beso..ders bei Temperaturen über 24 Gr. und sind als Veranlasser der verhängnisvollen Rinderholera anzusehen.

Aus diesen kurzen Bemerkungen erhellt zur Genüge das Obengesagte; die Gewinnung einer sauberen Milch ist bei Stallmelkung in der gewohnten Art unmöglich.

Wie kann es nun gemacht werden, daß man beim Melken im Stalle eine saubere, hygienisch einwandfreie Milch erzielt? Natürlich ohne besondere Mühe und ohne wesentliche Vergrößerung der Kosten.

Das können wir von den Amerikanern lernen. Ich habe vor vielen Jahren in einer amerikanischen Zeitung einen Artikel gelesen, der zeigte, wie der amerikanische Landwirt es versteht, durch eine genial einfache Aenderung seines Kuhstalles den für seinen Betrieb nötigen Mist und zugleich eine hygienisch einwandfrei Milch zu gewinnen. Der Artikelschreiber war mit dem pekuniären Erfolge sehr zufrieden; seine Abnehmer bezahlten die Milch weit höher, als früher. Sein Stall sah nach der Aenderung so aus:



Wie man aus der Skizze sieht, sind von dem ursprünglichen Stalle zwei Räume durch Querwände abgetrennt. In M. wird gemolken und in dem Raum K., der mit M. durch eine Drehtür verbunden ist, wird die Milch geseiht und gekühlt; außerdem werden dort die gereinigten Milch=

gefäße aufbewahrt. Der Melkraum hat dichte Decke, dichte Wände und einen festen, etwas geneigten Zementfußboden, der, wenn nötig, nach jedesmaligem Melken gefegt und gespült wird. Daß die Kühe beim Melken nicht fressen dürfen, ist nach dem Obengesagten selbstverständlich. Die mit Boden versehene Drehtür hat die Aufgabe, die gereinigte, in K. befindliche Kanne in den Melkraum und zwangsläufig die Kanne mit der eben ermolkenen Milch aus M. nach dem Kühlraum K. zu bringen. Die Kühe gewöhnen sich, wie hervorgehoben wurde, sehr schnell an das Melken in M. und gehen nach dem Losketten freiwillig dorthin.

Es ist selbstverständlich, daß die Größe des Melkraumes sich derjenigen der Kuhhaltung anzupassen hat.

Möchten diese Zeilen dazu beitragen, die Gewinnung einer sauberen und haltbaren Milch zu fördern; nur eine solche wird einen höheren Preis erzielen. Dr. Fr. Bolm, Stadtchemiker, Altona.

Verschiedenes für die Praxis. Einen guten Fugenkitt für das Kesselmauerwerk stellt man sich her, indem man gleiche Teile Holzasche, Lehm, Sand und Wasser zu einem Teig knetet.

Treibriemenkitt wird hergestellt, indem man 3 Teile Gelatine mit 2 Teilen gutem Leim über mäßigem Feuer langsam kocht, gut umrührt, und dann erst verwendet, wenn die Masse in langen Fäden zieht. Die zu leimenden Riemenenden werden möglichst lang mit einem Hobel abgeschrägt, und mit dem warmen Leim gleichmäßig und schnell bedeckt. Nachdem die Riemenenden genau aufeinander gelegt sind, wird die gekittete Stelle mittelst einer Presse, oder im Schraubstock gleichmäßig zusammen gedrückt.

Eisenkitt besteht aus 50 Teilen Feilspänen, 3 Teilen Ammoniack, 20 Teilen Schlemmkreide und 5 Teilen Schwefelblüte. Mit Essig zu einem steifen Brei gerührt, und dann in die Risse fest eingedrückt.

Ein Kitt für Risse in Zementbehältern, der dem Einflusse der Feuchtigkeit widersteht, läßt sich aus Mastix, Gips und Terpentin herstellen. Gleiche Teile Mastix und Terpentin werden über mäßigem Feuer geschmolzen, der flüssigen Masse wird alsdann soviel Gips zugesetzt, daß ein weicher Brei entsteht. Dieser Kitt muß zum Gebrauche stets frisch hergestellt werden, da derselbe schnell verhärtet.

Um Holz auf Metall zu leimen, werden 10 Teile Leim mit 10 Teilen Schellack gekocht, alsdann setzt man der Mischung 10 Teile Schlemmkreide zu.

Eine gute Hektographenmasse stellt man her, indem man 175 Gramm zerkleinerte Gelatine in 400 Gramm Wasser einen Tag quellen läßt, dann 1400 Gramm Glyzerin zumischt ,und die Masse unter Umrühren im Wasserbade erhitzt bis sie vollständig gleichmäßig geworden ist. Nachdem man noch 10 Gramm Salizylsäure, welche mit dem gleichen Gewicht Wasser vermischt wurde, hinzugesetzt hat, gießt man die Masse vorsichtig in einen flachen Blechkasten.

Einen guten Leim für Holzgegenstände stellt man her, indem man drei Teile Quarg mit einem Teile frisch gelöschten Kalk innig verrührt. Dieser Leim ist vorzüglich, muß jedoch zum Gebrauche stets frisch hergestellt werden, da derselbe keine lange Haltbarkeit hat.

Schnell bindenden Zement stellt man her, indem man denselben mit einer stark gesättigten Sodalösung anrührt. Die Zementmasse erstarrt sofort.

Um Messinggegenstände, welche so verschmutzt sind, daß sie sich mit anderen Mitteln nicht reinigen lassen, sauber und blank zu bekommen, reibt man sie mit einer Pottaschenlösung ab. Darauf taucht man sie in eine Mischung von gleichen Teilen Salpetersäure, Schwefelsäure und Wasser ein, spült ab und reibt mit Schlemmkreide blank.

Um eingerostete Schraubenmuttern zu lösen bepinsele man selbige mit Kerosinöl oder Terpentin. Diese Öle dringen in kurzer Zeit vollständig in das Gewinde ein und bewirken dann eine verhältnismäßig leichte Lösung. Oftmals hilft es auch schon, wenn man mittelst eines Hammers auf die einzelne Flächen der Mutter einige kräftige Schläge gibt, nur muß man jedesmal an die entgegengesetzte Seite ein Stück Eisen, einen Hammer oder dergleichen halten, um den Schlag abzufangen, da sich sonst der Schraubenbolzen leicht verbiegen könnte. Dem Einrosten überhaupt kann man durch ein einfaches Mittel vorbeugen, indem man die Schrauben vor dem Gebrauche in einen dünnen Brei von Graphit und Öl oder besser noch Talg, eintaucht. Da hierdurch die Reibung stark vermindert wird, so ist auch das Einschrauben leichter zu bewerkstelligen. Die so behandelten Schrauben lassen sich noch nach Jahren leicht wieder lösen.

Alte Ölfarben und Lackanstriche entfernt man mit einer Mischung von 2 Teilen Salmiakgeist und einem Teil Terpentinöl. Vor dem Gebrauche ist diese Mischung gut durchzuschütteln. Nach dem Auftragen auf den zu entfernenden Anstrich wartet man kurze Zeit, man kann dann denselben mühelos abreiben.

Um größere Maschinenteile von Fett und Schmutz zu befreien, bringe man dieselben über ein leichtes Holzfeuer. Die Schmutzkruste trocknet ein, resp. verbrennt, und läßt sich dann ohne große Mühe mit einem geeigneten Werkzeuge entfernen.

Das sogen. Lötwasser, welches beim Weichlöten benutzt wird, stellt man her, indem man in gewöhnliche Salzsäure Schnitzel von Zinkblech wirft. Die Säure fängt dann unter Gasentwicklung an zu kochen. Man fügt solange Zinkschnitzel hinzu bis das Kochen aufhört, und löst dann noch etwas Salmiak darin auf. Diese Flüssigkeit wird dann zum Löten mit Zinn benutzt.

Die Technik des sogen. Hartlötens dürfte vielen nicht bekannt sein. Kleinere Sachen habe ich schon oft in der Kesselfeuerung gelötet. Bei einiger Geschicklichkeit ist dieses nicht schwer. Die zu lötenden Teile werden an den Lötstellen blank gefeilt, und gut zusammen gepaßt. Teile, die nicht schon mechanisch mit einander verbunden sind, werden fest mit Draht in der richtigen Lage umwickelt und bis zur Rotglut erhitzt. Darauf wird eine Mischung von Borax und Hartlot, oder in Ermangelung des letzteren, Schnitzel von Messingblech, welche mit Wasser angefeuchtet wurde., auf die zu verbindenden Stellen gebracht und solange im Feuer erhitzt, bis das Messing geschmolzen und beide Teile verbunden sind. Vielfach hat man es weit bis zum nächsten Schlosser, es ist deshalb oftmals von Nutzen, wenn man sich selber helfen kann. H.

Last-Automobile in Molkereien. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 16.)

I.

Zur Anfrage in Nr. 16 der Molk.-Zeitung möchte ich bemerken, daß es ohne nähere Angaben über den geplanten Autobetrieb kaum möglich ist, einen genauen Aufschluß über die gestellten Fragen zu geben und praktische Ratschläge zu erteilen. Die Entfernung der Ortschaften von der Molkerei und ihre Lage zu einander, der Charakter des Gebäudes, Güte

der Fahrstraßen, Milchmenge, Anlieferungszeiten, sind ausschlaggebende Faktoren für die Berechnung der Betriebskosten. Abzuraten ist aber entschieden davon, eine Person des Betriebes als Fahrer ausbilden zu lassen. Es ist dringend zu empfehlen, einen langjährigen Berufsfahrer, am besten einen gelernten Schlosser, der auch selbständig Reparaturen ausführen kann, einzustellen. Vielleicht lassen Sie sich von der Schriftleitung die Nr. 25, Jahrgang 1921 zusenden, worin die Grundfragen behandelt sind. Stellen Sie dann Ihre Anfrage nochmals genauer unter Angabe näherer Einzelheiten der dortigen Verhältnisse. K. K. in K.

II.

Betreffs Ihrer Anfrage wegen Lastautomobilbetrieb in den Molkereien ist es sehr erfreulich, wenn die Molkereien sich immer mehr mit dem Gedanken beschäftigen, ihre Betriebe rentabler und der Jetztzeit entsprechend einzurichten. Für weitere Strecken ist ein Lastauto unbedingt sehr zu befürworten. Meistens kommt auch noch der Fall dazu, daß man schließlich weiter von der Bahn weg liegt. So ist es auch im Sommer sehr vorteilhaft, die Beförderung mit Lastwagen vorzunehmen, wegen des schnelleren Erreichens des Betriebes. Die Betriebskosten sind sehr unterschiedlich und kommt das ganz auf den Fahrer und auch auf den Wagen selbst an. Für meinen 28 PS., 1½ To. Schnellastwagen brauche ich auf 100 Klm. ca. 35—40 Liter Benzin und ca. 5 Kg. Öl. Ölen ist ja bekanntlich bei hochtourigen Maschinen die Hauptsache. Für eine Molkerei würde sich, wenn weite Strecken zu fahren sind, am vorteilhaftesten ein 2 To.-Wagen bewähren. Derselbe hat eben den Vorteil, in der Stunde ein Tempo von ca. 35—45 Klm. zu fahren und wäre dies für die Herbeischaffung der Milch sehr vorteilhaft. Gebaut werden solche Wagen heute ziemlich gut bei Saurer & Faun in Nürnberg. Der Kasten sollte ziemlich niedrig gehalten werden zur besseren Auf- und Abladung der Milchkannen. Sollte der untere Kastenraum zur Aufnahme der Kannen nicht langen, so könnte man ja obenauf noch mal eine Kastenlänge anmachen und würde dies dann die doppelte Aufnahme ausmachen. Für den Sommer wäre eine Plane zur Überdachung des Kastens wegen der Hitze sehr zu empfehlen. Für Ihre letzte Frage würde ich Ihnen raten, einen Chauffeur einzustellen, der kleine Reparaturen selbst ausführen und nachmittags noch im Kontor oder Betrieb mithelfen kann. Die Anlernung eines Gehilfen wäre ja sehr vorteilhaft, aber bis er angelernt ist und die Prüfung macht und den Führerschein erwirbt, ist alles mit ziemlichen Geldausgaben verbunden und wenn Sie dann einmal eine Reparatur haben, dürfen Sie schließlich den Wagen jedesmal reparieren lassen, was ein Chauffeur so ziemlich alles selber macht. Molk.-Zentrale A.

Bitterer Harzkäse. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 19.)

I.

Leider hat der Fragesteller vergessen, seine Arbeitsweise bei der bisherigen Herstellung von Harzkäse anzugeben, so daß es nicht leicht ist, hier Rat zu erteilen. Wodurch kann nun der Harzkäse einen bitteren Geschmack erhalten? Die Ursachen können verschiedener Art sein. Der Fehler kann am Quarg liegen, wenn bei der Herstellung desselben nicht ordnungsgemäß verfahren wird; er kann aber auch von einer verkehrten Arbeitsweise bei der Herstellung der Harzkäse herrühren. Harzkäse aus reinem Labquarg hergestellt fällt oft fehlerhaft aus. Es würde sich deshalb empfehlen, den Käse in Zukunft nicht mehr aus reinem Labquarg herzustellen, sondern die Hälfte oder noch mehr Sauermilchquarg von bester Beschaffenheit mit zu verwenden, da im Labquarg die Fermente, welche für ein gutes Harzkäseprodukt vorhanden sein sollen, nicht in dem Maße enthalten sind, wie in gutem Sauermilchquarg. Zudem neigt der aus Labquarg hergestellte Harzkäse leicht zu annormalen Gärungen; der süße Geschmack verschwindet und wird bitter, was sich bei fortschreitender Reifung mehr und mehr bemerkbar macht.

Die Arbeitsweise müßte nun folgende sein, wenn Lab- und Sauermilchquarg in dem oben angegebenen Verhältnis zusammen verarbeitet würden, bemerkt soll jedoch noch werden, daß man nur allgemeine Ratschläge erteilen kann. Der Quarg wird gemahlen und mit 3 Proz. Salz und mit ¾ bis 1 Prozent Natron vermischt. Da der Quarg im Betriebe, wie es scheint, selbst hergestellt wird, kann derselbe gleich so trocken gepreßt werden, daß sich ein Versalzen und nachheriges Pressen erübrigt. Nach dem Mischen genügt fast immer ein zweimaliges Passieren der Mühle. Die hergestellten Käschen werden auf Horden gelegt, und kommen dann in den Reifungsraum, der eine Temperatur von 18 Gr. C. haben soll. Die Luft desselben soll nicht zu trocken sein. Sobald die Käse anfangen an der Außenseite gelb anzulaufen, und sobald die Haut genügend Festigkeit erlangt hat, werden sie mit Käsefarbe, welche mit Wasser verdünnt wurde, gestrichen. Von Vorteil ist es, den frisch gestrichenen Käse kurze Zeit starkem Luftzug auszusetzen, um ein schnelles Trocknen herbeizuführen. Ist derselbe vollständig trocken, so wird er in Kisten gepackt, und bleibt noch einige Tage im Reifungsraum. Verkehrt wäre es, den Käse in feuchtem Zustande einzupacken, da eine ungleichmäßige Reifung und ein bitterer Geschmack die unausbleibliche Folge wäre. Je nachdem nun der Käse in reifem oder halbreifem Zustande verlangt wird, kann er nun dem Verbrauch zugeführt werden.

In jedem Käsereibetriebe kann es einmal vorkommen, daß der hergestellte Käse fehlerhaft ausfällt. Meist kann aber der Fehler dann durch in diesen oder jenen Punkten veränderte Arbeitsweise beseitigt werden. H. in Mtz.

II.

Aus einem reinen Labquarg ist niemals ein haltbarer Harzkäse herzustellen, und wenn Ihr Käse bitter wird, so ist er auch ablaufend, also nicht erstklassig, wie Sie sich ausdrücken. Die Ursachen sind folgende: Ein übersäuerter Hitzquarg, auch jeder andere Quarg erst recht, wird erst bitter und dann laufig, trotz gutem, einwandfreiem Schwitzen. Solch übersäuerter Quarg wird vorgesalzen und so trocken wie möglich gepreßt. Der den bitteren Geschmack hervorrufende Bazillus befindet sich nur in den Molken, niemals in der Quargtrockenmasse. Nach Pressung gibt man dann das nötige reine nicht eisenhaltige Wasser zu. Hat man jedoch einen einwandfreien, nicht übersäuerten Hitzquarg zur Verarbeitung und schwitzt diesen nicht richtig, auch da wird der Käse nach 8—10 Tagen gallebitter und läuft ab. Der Grund ist folgender: Das Material kann noch so trocken verarbeitet werden, wird aber der Käse nicht richtig geschwitzt, so bekommt er zwar anfangs eine ganz schöne Haut, die nicht ausgeschwitzte Molke aber erwärmt sich, oft schon, wenn der Käse noch auf den Horden liegt, zumeist aber bestimmt im Kistchen. Diese Molke treibt nach außen, treibt die Haut ab und läuft so lange, bis nichts mehr da ist als bitterer Schaum. Ich möchte ausdrücklich betonen, daß bei gutem Quarg die Käse nur dann bitter werden und ablaufen, wenn das Schwitzverfahren nicht richtig gehandhabt wird. Käserei-Instruktor Taubitz-Liegnitz.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Stopfbüchsenpackung für Kühlmaschine. Ich arbeite mit einer Kühlmaschine Fabrikat Schöninger Eisenwerk, System schwefl. Säure. Die Kolbenstangenstopfbüchse hält sehr schlecht dicht, so daß man stets einen Schwefelgeruch bemerkt, und die Maschine sehr oft mit schwefl Säure nachgefüllt werden muß. Ich habe schon Versuche gemacht mit Graphitpackung, auch schon mit Talgpackung, aber beides nutzt nichts. Durch welche Packung oder auf welche andere Weise ist hier eine gründliche Abdichtung zu erzielen? Für Beantwortung dieser Frage im voraus besten Dank. H. W.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Für tücht., ält., unverheirateten

Fachmann

der meinen Betrieb bisher selbständig zu meiner vollen Zufriedenheit leitete, suche ich zum baldigen Antritt passende Stellung. Ich kann denselben nur bestens empfehlen. Angebote erb. (4318

P. Dambeck, Molk.-Besitzer
Havelberg.

Verwalterstelle gesucht.

Langjähr., auf dem gesamt. Gebiete des Molkereiwesens erfahren. Fachmann mit kleiner Familie, s. zum 1. 7. 25 evtl. früher bei besch. Ansprüchen Verwalterstelle. Große Erfahrung in Reparaturen u. Nebenbetrieb. Garant. höchste Ausbeute bei ff. Qualitäten in Butter u. verschied. Sort. Käse. Kaution kann gestellt werden. (4221

E. Verwiebe
Molkerei Kose, Kr. Stolp im Pom.
Post Mickrow.

Strebsam. Fachmann

23 Jahre alt, technisch und kaufmännisch gebildet, Molkereischule mit Erfolg besucht. Gute Zeugnisse und Empfehlungen zur Verfügung, sucht Stellung, auch in Butter- u. Milchgeschäft. Reflektiert wird auf Dauerstellung. Angeb. unter **Nr. 4294** an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molkereifachmann

mehr. Jahre Leiter größ. Betriebe, selbst mit Hand anleg., firm in der Herstellung von Pflanzen- u. tierischer Margarine, mit Reinkulturverfahren u. vertraut, sucht leitende Dauerstellung zum 1. April oder später. Angeb. unter **4266** an ds. Zeitung.

Tücht. Fachmann

23½ Jahre, led., Fachm.-Sohn., s. zum belieb. Antr. Vertr.-Posten, 1. Gehilfe, Obermeier, Expedient od. dergl. Selbig. ist mit allen Facharbeit. sowie techn. u. kaufm. Buchführg. aufs beste vertr. Hand.-Sch. besucht. Gute Zeugn. u. Referenzen steh. zur Verfüg. W. Angeb. erb.

W. Syborg
Städtische Molkerei (Schlachthof)
Worms am Rhein.

Tücht., strebs. Fachm.

28 J. alt, sucht, gest. auf g. Zeugn., zum 1. April Stellg. als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit allen ins Fach schl. Arbeiten, sowie Hart- u. Weichkäs., sow. Kontorarbeit. aufs beste vertraut. Werte Angeb. mit Gehaltsang. unter **4236** an diese Zeitung.

Ein 42 Jahre alter, auf allen Gebieten der Milchwirtschaft durchaus erfahrener

Fachmann

im 25. Berufsjahre, der jahrelang Leiter einer Milchkonservenfabrik Ostpreußens war, jetzt lange Jahre selbständig gewesen, durch d. Verhältnisse gezwung., seinen Betrieb verkauft hat, sucht p. bald leitende Stellung.

Für erstklassige Erzeugnisse in Butter u. den manigfachsten Käsearten übernehme Garantie. Angebote unter **J. B. 4041** an d. Zeitung erbeten.

Tücht., erfahrener

Molk.- u. Käserei-Fachmann

Tiroler, mit pa. Zeugn., Ende der 20er Jahre, intellig., stramme Erscheinung, feine Umgangsform, s. Stellg. bis 1. April, am liebst. bei vornehm. Herrschaft (nicht Juden), oder in Stadtmolk. Ders. hat schon größ. Betriebe m. Erfolg geleitet. Zuschrift. erb. unter **Streber 4306** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 25 J., Molk.-Schule bes., Betriebsleiterprüfung bestanden, sucht zum baldigen Antritt Vertrauensstellung gl. welch. Art. Angeb. erb. **Joachim Rohner, Schulp** b. Nortorf i. Holstein. (4538

Jg. Molk.-Fachmann seit 4 Jahren in einer groß. Gen.-Molk. mit umfangreich. Nebenbetr. als 1. Gehilfe tätig, in ungekünd. Stellg., sucht zum 1. April od. etw. später anderw. Vertr.-Stellung als Verwalter, Buchhalter, Obermeier usw., wo Aussicht auf spätere Verheiratg. vorhanden. Pa. Zeugnisse sowie Referenzen zur Verfügung. Molkereischule absolviert. Angeb. erbeten unter **Oldenburg 4311** an d. Zeitung.

Suche für tüchtigen **Fachmann** den ich nur best. empfehlen kann, Stellung als Betriebsleiter, Obermeier od. als Filialleiter. Selbiger hat die Molk.-Schule mit best. Erfolg absolv. und ist imstande, einen jed. Betrieb auf eine glänz. Höhe zu bringen, da er meinen Betrieb schon üb. 1½ J. leitet. Selb. übern. für Ausb. Garantie u. kann eine Kaut. von 3000 ℳ stellen. Kolleg., die eine wirkl. gute Kraft gebrauch. könn., woll. ihre Angeb. unt. **4514** an ds. Zeitung einsenden.

Deutschges. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, z. Zt. Vertretung, sucht zum 1. April oder später verh.

Verwalter

oder Gutsmeier-Stelle, auch ander. Vertr.-Posten. Molk.-Schule bes., mit all. Maschin., Butterei u. Käs. gut vertr. Guter Umgang mit Lieferanten. In Schweinezucht und Mast, auch Landwirtschaft erfahren. Jede Arbeit wird gemacht. Kaution von 1500 ℳ kann gestellt werden. Angebote unter **4473** an diese Ztg. erbeten.

Fachmann

Schlesier, verheiratet, 1 Kind, sucht Vertrauenspost. zum beliebig. Antritt. Derselbe hat bereits Betriebe geleitet, ist tüchtiger Käser u. besitzt vielseit. Erfahrung in Schweineaufzucht und Mast. Angebote unter **4464** an diese Zeitung.

Energ., arbeitsfreud. Fachmann

26 J. alt, mit all. ins Fach schlag. Arbeiten sowie Schweinemast, Futtermittel- u. Kunstdüngerhdlg. best. vertr., sucht zum beliebig. Antritt Stellung als Betriebsleiter, Obermeier od. sonstigen Vertrauenspost. Befinde mich auf meiner jetzigen Stellg. als Leiter. Für gute Ausbeute übernehme volle Garantie u. kann eine Kaution von 3000 Mark stellen. Werte Angeb. unter **4513 M.** an diese Zeitung.

Suche f. einen strebs., energischen

Molk.-Fachmann

24 Jahre, zum baldigen Antritt Stellung als 1. Gehilfe. Selbiger ist m. allen Maschinen sowie Hart- und Weichkäserei voll vertraut. Pa. Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. Werte Angebote mit Gehaltsanspr. erbittet (4633
August Bornholdt, Molkereiverw., Groß-Rheide (Schleswig).

Molkereigehilfe, 23 J. alt, firm in all. in Stadt- u. Landbetr. vork. Facharb., in Hart- u. Weichkäs. und Maschinenwesen, sucht, gest. a. gute Zeugn., Stellung. W. Angeb erb.
Georg Knetsch, Mannheim
Schwetzingerstr. 109.

Verwalterstelle gesucht. Langjähr., auf dem gesamt. Gebiete des Molk.-Wesens mit reich. Erfahrung ausgestattet. Fachmann, kaufm. u. techn. auf der Höhe, Allg. Käsermstr., Molk.-Sch. bes., über pa. Abnehmer verfüg., sucht sofort bei bescheid. Ansprüchen Verwalterstelle in Privat-, Genoss.- od. Gutsmolkerei. Frau gel. Meierin. 8000 ℳ Barkapit. kann gest. werden. Nur reelle Angeb. unter 4551 an ds. Ztg.

Strebsamer, erfahrener

Fachmann

31 Jahre alt, perfekt. Tilsiterkäser, welcher mit allen Facharbeit. best. vertr. ist, sucht Stellung als **Betriebsleiter, Obermeier, erst. Käser, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten.** Pa. Zeugn. stehen z. Verfüg. Gefl. Angeb. erbittet (4410
Walter Pax, Maldeuten, Ostpr.

Tücht. Molk.- u. Käs.-Fachmann
28 J. alt, sucht, gestützt auf langj. Zeugn. u. Referenzen, Vertrauens-Post. als Betriebsleiter, Expedient, Obermeier oder ander. Vertrauens-Posten. Angeb. erb. (4275
R. Wolff, Berlin-Plötzensee
bei Ewerth.

Gehilfe

22 J. alt, sucht dauernde Stellung. Selbiger ist m. sämtl. Facharbeiten, Annahme, Butterei, Käserei, Maschinen, Kühlmaschine sowie mit d. techn. kaufm. Molkereibuchführung bestens vertr. (Zur Zt. im Unterricht.) Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote an (4607
Karl Grapentin, Meesiger
Kreis Demmin.

Für 2 äußerst tüchtige, solide

Gehilfen

19 u. 21 Jahre, suchen wir z. 1. 4. **Stellung.** Ganz gleich, ob bei Maschinen oder Butterei oder Käserei. Gefl. Off. mit Angabe d. Gehaltes an **Molkerei Pilgramsdorf**
4614) **b. Goldberg i. Schl.**

Suchen für 22jähr.

Gehilfen

der sämtl. Arbeiten versteht, ehrlich und kein Stundenarbeiter ist, eine passende Stellung. Selbiger war 3 Jahr hier u. wünscht sich z. veränd.
Molkerei Thulendorf
(4605 Post Brodersdorf (Meckl.)

Fleißiger, strebsamer (4638

Molkereigehilfe

möchte in Thüringen od. Provinz Sachsen die Harzkäserei erlernen. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen. Gefl. Angeb. erbittet der Gehilfe d. **Molkerei Senden i. Westf.**

Strebsamer Molkereigehilfe
23 Jahre, sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl., zum 1. April od. früher anderw. Stelle. Mit sämtl. Facharb. sow. Müllerei gut vertr. In Käserei gute Erfahrung. Kein Stundenarbeiter. An selbständig. Arbeiten gewöhnt. Wert wird auf dauernde Stelle gelegt. Chefs, den. an e. tücht. Mensch. geleg. ist, send. Ang. an **A. Thiede, Molk. Dt. Nettkow,** Krs. Crossen. (4589

Strebsamer, solider Gehilfe
sucht zum baldmögl. Antr. Stellung. Suchend. ist 25 Jahre, 12 Jahre im Fach, verfügt über umfangreiche Kenntnisse auf allen Fachgeb. und ist Spezialist in Weichkäse (Camembert). Stellung, wo Gelegenh. zu Kontorarb. gebot, bevorz. Ang. erb.
Albert Dachrodt, Oberkäser
Molkerei Marienhafe, Ostfriesl.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, m. gut. Zeugn., vertr in Tils. Käserei sow. Masch. u Schweinem., s. sof. Stelle. Angeb. an (4413
F. Herrmann, Elbing, Talstraße 39.

Junger Gehilfe
sucht Vertr.-Posten für Betrieb u. Kontor als erster Gehilfe od. als alleiniger z. 1. April. Antr. kann schon früh. erfolgen. Gefl. Angeb. erb. **Karl Kirleis, Northeim,** Prv. Hannover, Häuserstraße. (4197

Tücht. Gehilfe, 20 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehl., zu sof. od. spät. Stellg. Selb. ist mit all. Molk.-Arb. wie Kessel, Maschine, elektr. Lichtanl. u. Separatorbedienung, Tils. Käs. u. Butterei vertraut. Gegend gleich. W. Angebote erbittet **August Warstat, Groß Ischdaggen,** Post Schillkojen, Ostpreußen. (4296

Gehilfe

23 Jahre, sucht zu sofort Stellg. in größer. Betrieb für Annahme und Butterei und zur weiteren Ausbildung in Käserei und Kühlmaschine. Gute Zeugnisse vorhand. Oldenbg. u. Ostfriesland bevorzugt. Werte Angebote erbittet **Fr. Bock, postlag. Wilhelmshaven.** (4520

Tücht. Molkereigehilfe mit allen vorkommend. Facharbeit. aufs beste vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldig. Antritt Stellung. **W. Bielau,** Molk.-Geh., **Dedeleben.**

Wir suchen für unseren (4066

Gehilfen

welcher ca. 3 Jahre in hiesigem Betriebe tätig war, die Molkereischule mit bestem Erfolg besucht hat, über sehr gute Zeugnisse verfügt, eine **Verwalterstelle** bezw. einen **Vertrauensposten. Wir können den jg. Mann als ein. ehrl., strebs. u. fleißigen Fachmann nur empfehlen u. bitten um Angebote.**
Kublitzer Molkerei, Kreis Stolp.

Tücht. strebs. Gehilfe

22 Jahre alt, m. allen Facharbeiten aufs beste vertraut, ebenso Camembert-Käserei und Kontorarbeit, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Angebote erbittet (4007
Heinrich Bröllos, Städt. Molkerei, Worms a. Rh.

Kräft. Molk.-Gehilfe

Holst., 24 J. alt, sucht zum 15. März oder 1. April Stellung als 1. Geh., Obermeier, Gutsmeier oder als alleiniger. Suchender ist solide, gewissenhaft u. strebs. Persönlichkeit, vollkommen selbständ. in Annahme, Butterei u. Käserei, Kessel, Masch., Kühl- u. Lichtanlage, Untersuchung u. techn. Buchführg. Ferner erfahr. in Müllerei, Schweinemast u. Zucht sowie auch in der Landwirtschaft. Sehr gute Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zur Verfügung. Werte Ang. erb. u. **W. L. 4353** an d. Ztg.

Jg. Gehilfe s. z. 1. April Stellg. in größ. Vollbetrieb in Ostfriesld., Oldenb. od. Holst., wo er Holländer- od. Tils.-Käs. erlern. kann. W. Angebote an **Heinr. Ruckelshausen,** Molk.-Geh., **Schotten,** Oberhessen.

Junger Gehilfe

21 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, tüchtiger Tilsiter Käser, sucht zum 15. d. Mts. Stellung. Werte Angebote erb. (4361
Otto Arndt
Molkerei-Genoss. Hohenschönau Krs. Naugard i. Pomm.

Junger Gehilfe
18 Jahre, sucht zum 15. März evtl. einige Tage später Stellung. Kontorarbeiten angenehm. Werte Angebote erb. **Molkereigehilfe Kurt Schlechta, Wilster** in Holst., **Meierei Bamert.** (4233

Tücht. Molk.-Gehilfe, 18 J. alt, s. z. 1. oder 15. April Stellg. Bevorz., wo Gelegenheit zur weiteren Ausbildg. in der Käs. vorhanden. Rheinl. od. Westfal. bevorz. Angebote erb. **Reuter, Milchwerke Warnascheln,** Ostpreußen. (4235

Mitteldeutschland. Molk.-Geh., 2[...] J., ev., sucht, gest. auf gute Zeugn. bald. Stellung. Mit sämtl. Molk. Arbeit. wie Butt., □- u. Sauerm. Käs. u. Untersuch.-Wes. ist selbige[...] vertr. Mithilfe im Kontor angen[...] Angeb. m. Geh.-Angabe erb. **Cur[...] Gabriel, Büschen,** Krs. Siegen.

Jg., tücht. Gehilfe sucht zu sofor[...] oder später Stellung. Selb. ist ver[...]traut mit sämtl. Facharbeit. Frdl[...] Angeb. an **Karl Hansmann, Hamburg 6,** Beckstraße 10. (419[...]

Junger, tüchtiger Gehilfe
der sämtl. Molk.- u. Kont.-Arbeit[...] vollkomm. selbständ. ausführt, such[...] z. 15 März oder 1. April Stellun[...] als **Obermeier, erster Gehilfe** ode[...] als **alleiniger.** Sehr gute Zeugniss[...] **vorhanden.** Ang. unt. **N. N. 419[...]** an diese Zeitung.

Tücht. strebs. Gehilfe

23 Jahre, vertraut mit allen Facharbeiten, sucht, da er sich gern verändern möchte, zum 15. März angenehme Vertr.-Stell. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. (430[...]
Bathge
Dortmunder Milchversorgung
Mallinckrodtstraße 170 a.

Zum 1. April such. wir für tüchtigen, ehrlichen (422[...]

Gehilfen

Stellung. Wir können denselben bestens empfehlen.
Molkerei-Genossenschaft Nilbau[...]
in Schlesien.

Junger, kräftiger Gehilfe

21 Jahre, sucht, gestützt auf gut[...] Zeugnisse sowie Empfehlung, zum 1. April od. etwas früher Stellung
als **erster Gehilfe**
oder **erster Camembertkäser.**
Suchend. garantiert für erstklassig[...] Ware. Angebote erbeten unter **[...] Sch. 4199** an diese Zeitung.

Will., gewandt., sich vor keiner Arbeit scheuend. **Gehilfe** sucht, gest[...] auf sehr gute Zeugn. u. Empfehl[...] zum 15. März oder später Stellung. Selb. ist 21 Jahre alt, vertr. mi[...] Butterei, Kessel, Maschin., Eismaschine, Bereit. von Käse u. Speisequarg, Camembert, Romadur, Harzer u. □-Käse. Wo Gelegenheit sich im Kontor weiter auszubild. bevorzugt. Frdl. Angeb. sind zu richten an **E. Schmidt, Großschöna[...]** i. Sa., Zittauerstr. 15. (4284

Junger Gehilfe sucht zum sofort[...] Antritt Stellung. Gefl. Angeb. an **R. Kalusa, Gifhorn,** Oldaustr. 14.

Junger, kräftiger (4559

Molkereigehilfe

19 J. alt, sucht zum 1. April oder einige Tage früh. Stellg. Selb. ist vertr. mit Kess., Masch., Butterei u. Milchuntersuch., firm in der Herstellung verschied. Sorten Fett- u. Magerkäse. W. Angeb. mit Geh.-Angabe erb.
Hans Hildebrand
Altgrottkau
bei Grottkau, Oberschlesien.

Jg., ehrl., 22 jähr. **Gehilfe,** welch[...] die Molk.-Schule Kiel mit Erf. absolviert hat, sucht passende Stellg. Antritt kann jederzeit erfolg. Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Gustav Kröger (4556
Elmshorn in Holstein
Gerhardstraße Nr. 10.

Zuverläss., gewissenhafter, solider **Gehilfe,** 21½ Jahre a., an Sauberkeit, flott., selbständ. Arbeiten gewöhnt, sucht, da in ungekünd. Stellung, zum belieb. Antritt anderw. Stellg., gleich welch. Art. Suchend. ist mit allen Facharbeit. aufs beste vertraut, firm in techn. Buchführg. Gute Zeugnisse vorhanden. Reflek**tiert wird auf eine zeitgemäße Be**zahlung. Gefl. Zuschrift. erb. **Geh. d. Molk. Scharlibbe** b. Schönhausen a. Elbe. (4553

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 10. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 230 ℳ, 2. Qualität 1,90—2,10 ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 11. März. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

27	Drittel	1.	Kl.	zu	215,50	Mk.	2	Drittel	1.	Kl.	zu	213,80	Mk.
16	„	1.	„	„	215,40	„	4	„	1.	„	„	213,50	„
19	„	1.	„	„	215,20	„	2	„	1.	„	„	213,40	„
14	„	1.	„	„	215,10	„	21	„	1.	„	„	213,—	„
28	„	1.	„	„	215,—	„	7	„	1.	„	„	212,[illegible]0	„
40	„	1.	„	„	214,90	„	3	„	1.	„	„	212,10	„
13	„	1.	„	„	214,[illegible]0	„	1	„	1.	„	„	211,60	„
17	„	1.	„	„	214,60	„	3	„	1.	„	„	211,—	„
2	„	1.	„	„	214,[illegible]0	„	2	„	1.	„	„	210,80	„
3	„	1.	„	„	214,30	„	1	„	1.	„	„	210,—	„
5	„	1.	„	„	214,20	„	33	„	1.	„	„	20[illegible],—	„
1	„	1.	„	„	214,10	„	4	„	1.	„	„	200,—	„
34	„	1.	„	„	214,—	„							

1. Klasse 302 Drittel zu . . . . 213,58 Mk. im Durchschnitt.
2. Klasse 3 Drittel zu . . . . 195,— Mk. im Durchschnitt.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. März. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Der Markt verlief in den ersten Tagen der neuen Woche in ruhigerer, abwartender Stimmung, jedoch ließen sich die Eingänge zu unveränderten, fest behaupteten Preisen gut unterbringen. Dänemark das gestern noch über einen recht guten Absatz berichtete und auf hohe Preise hielt ist heute entgegenkommender und kleinen Untergeboten nicht abgeneigt. — Schmalz: Die amerikanischen Notierungen haben weiter angezogen, doch ist es hier nicht möglich, die Preise entsprechend heraufzusetzen, da die zweite Hand noch billiger anbietet. Der Absatz ist sowohl in Berlin als auch in der Provinz recht schwach.

Hamburg 11. März. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch letzte Woche haben wir über einen festen Markt und lebhaftes Geschäft in allen Herkünften zu berichten. Wenn auch mit Widerstreben mußten die erhöhten Forderungen aus Kopenhagen bewilligt werden. Die dort um 25 Kronen heraufgesetzte Notierung hat jedoch nunmehr ein Preisniveau gebracht, welches stärkeren Widerstand auf der Käuferseite bewirken wird. Tatsächlich hat es heute, Mittwoch, den Anschein, als wenn dort eine größere Zurückhaltung in der Kauflust zu konstatieren ist. Es wäre dieses durchaus wünschenswert, umsomehr als wir auch in gewissen Teilen Deutschlands vor einer Steigerung der eigenen Produktion stehen; auch in anderen europäischen Produktionsländern, insbesondere Holland, dürfte dieses der Fall sein, so daß ein vorsichtiges Operieren nur anzuraten wäre. Da der Preisabstand zwischen europäischer und Kolonialbutter noch immer ein ungewöhnlich großer ist, mußte für australische, neuseeländische, kanadische und argentinische Butter erheblich höherer Preis als bislang angelegt werden, indem England seine Forderungen täglich erhöhte. Das Interesse für diese meist in vorzüglicher Qualität zugeführten Produkte war andauernd lebhaft und dürfte vorläufig lebhaft bleiben, selbst wenn wir für dänische Butter eine Abschwächung des Marktes erleben. — Amerikanisches Schmalz. Auch in dieser Berichtswoche war der Markt in amerikanischem Schmalz von ausgesprochener Festigkeit. Preissteigerungen wurden fast täglich von Chicago gemeldet, welche hier einen entsprechenden Widerhall fanden. Der Artikel konnte im Laufe der Berichtswoche um rund 2 Dollar je 100 Kilo profitieren. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 43 Dollar je 100 Kilo, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 186,— je 100 Kilo. — Dänisches Schmalz: Parallel mit den Steigerungen für das amerikanische Produkt geht noch immer das relativ billige dänische Schmalz. Blasenschmalz notiert ca. ℳ 184,— ab Stadtlager, Blockschmalz ℳ 180,— je 100 Kilo.

Hildesheim 12. März. Bericht von Mann & Friedeborn. Nicht allein hier im Lande, sondern auch im Auslande hat sich der Konsument mit den höheren Preisen abgefunden. Die inländische Produktion hat noch keinen wesentlichen Zuwachs erfahren, bringt deshalb vorläufig nur noch kleine Anlieferungen. Das Ausland hat die Preise weiter erhöht, dem man nachgeben muß. Um den Absatz nicht zu erschweren, hält man mit weiteren Preissteigerungen soweit als irgend möglich zurück, so daß im Augenblick der Handel wenig Freude erlebt. Tendenz: fest.

Leipzig, 10. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der Butterhandel wird jetzt wieder vollständig vom Ausland beherrscht. Die Einlieferungen von den deutschen Molkereien sind unverändert, auch der Verbrauch ist nicht größer geworden und trotzdem mußten die Preise anziehen, weil die Auslandsbutter teurer wurde. — Die Kleinhandelspreise werden sehr zögernd heraufgesetzt, weil man die Großhandelspreise nur für vorübergehend ansieht.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 12. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 208 G.-M., 2. Qualität je Zentner 194 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 12. März. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 206 G.-M. d. Ztr.

Dresden, 10. März. Bericht der Firma Georg Münch. Der Markt befestigte sich mit Anfang dieser Woche weiter. Die Zufuhren aus dem Osten haben etwas nachgelassen, ebenfalls hat Kolonialbutter im Preise angezogen, so daß es sehr wahrscheinlich ist, daß auf der ganzen Linie eine Erhöhung stattfinden wird. — Da nunmehr kältere Witterung eingesetzt hat, so wird sicherlich die in letzter Zeit eingetretene zunehmende Produktion in Deutschland zum Stillstand kommen. — Ob der Konsum bei erhöhten Preisen aufnahmefähig bleibt, muß abgewartet werden. — Schmalz. Seit einigen Tagen haben die täglichen Preiserhöhungen von Seiten der Packer nachgelassen. Die Preise haben nunmehr eine Höhe erreicht, wodurch das Geschäft sehr schleppend geworden ist. — Margarine. Wie bisher bleiben Spitzenmarken begehrt, billige dagegen vernachlässigt.

Hamburg, 11. März. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die feste Tendenz des dänischen Marktes und auch des englischen Marktes hielt auch in der neuen Woche unvermindert an. Auch auf Deutschland hat sich die feste Haltung übertragen. Eine besondere Erhöhung der Preise für dänische Butter ist aber in dieser Woche nicht zu verzeichnen. Die Preise hielten sich auf der vorwöchentlichen Basis. Gestern wurde 228—230 Sh. und heute 227—229 Sh. notiert. Die Kopenhagener Notierung dürfte deshalb morgen ziemlich unverändert ausfallen. — Kolonialbutter. Hier steht immer noch australische Butter an erster Stelle, für die nach wie vor eine recht lebhafte Nachfrage besteht. Die Ankünfte nehmen aber in England schon bedeutend ab und die ankommenden Partien können ohne Mühe leicht untergebracht werden. Besonders ungesalzene australische Butter, für die ebenfalls eine gute Nachfrage besteht ist sehr knapp, da die Ankünfte in England meistens Vorsäure enthalten, für die es in Deutschland keine Verwendungsmöglichkeit gibt. Die Preise konnten sich deshalb für australische Butter weiterhin bedeutend bessern. London fordert heute 185—190 Sh.

Käse.

Köln, 10. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,10 ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 11. März. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die ruhige Stimmung auf dem Käsemarkt hält weiterhin an. Hartkäse als auch Weichkäse werden vom Konsum vernachlässigt. Die Käsepreise sind zu hoch, um einen Anreiz zum Kauf zu geben. Der Konsum zieht die zu viel günstigeren Preisen gehandelten Wurst- und Fleischwaren vor. Auch Eier, welche zu billigsten Preisen in großen Mengen auf den Markt kommen, beeinträchtigen den Käsekonsum. — Tilsiter Käse. Die Produktionsländer melden für Stallware unveränderte Preise. Für Weideware sind die Forderungen erhöht. Weideware ist nur noch in unbedeutenden Mengen am Markte. Die Qualität der abgelagerten Stallkäse ist durchweg recht gut. Der Umsatz am Platze war nicht groß; die Preise lagen unverändert. — Holländer Käse. Nach einer vorübergehenden Flaue hat sich der Markt in Holland wieder befestigt und werden teils höhere Forderungen genannt. Am Platze war die Nachfrage nicht sehr groß. Die Preise bewegten sich in unveränderten Bahnen. — Dänen Käse. Die starken Preisrückgänge für Dänen Käse scheinen das Geschäft etwas zu beleben. Ob die billigen Preise von Bestand sein werden, bleibt abzuwarten, da die ganze Preisgestaltung im Widerspruch zu den Butternotierungen steht. Es ist allerdings zu berücksichtigen, daß in den letzten 2 Monaten die Produktion verhältnismäßig groß war und der Absatz nicht immer mit dieser großen Produktion Schritt hielt. — Schweizer Käse. Finnische Schweizerkäse kommen weiterhin in guten Qualitäten zu außerordentlich günstigen Preisen auf den Markt. Wenn auch der echte Emmenthaler absolut eine Klasse für sich ist, so spricht doch die Preisdifferenz sehr zu Gunsten des Konsums der finnischen Schweizerkäse — Weichkäse. Das Weichkäsegeschäft war normal. Das Angebot in Weichkäse ist unverändert sehr reichlich. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse prima G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda Käse 20 proz. G.-M. 52—56, do. 30 proz. G.-M. 80—84, do. 45 proz., vollfett G.-M. 122—126, holländische Gouda Käse 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 106—112, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, holländische Edamer Käse 20 proz. G.-M. 83 bis 86, do. 30 proz. G.-M. 105—108, do. 40 proz. G.-M. 118—125, Schweizer Käse prima Ware je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven, 10. März. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 68 Partien Käse, welche flott verkauft wurden. 1. Qualität Gulden 66—70. 2. Qualität Gulden 60—64; Molkereiware: Frische Goudakäse 20 proz. Gulden 38.—, do., etwas gelagert Gulden 39.—, do. 40 proz. Gulden 58—59, Edamer 20 proz. Gulden 38—39, do. 40 proz. Gulden 58, Nord-holländischer Edamer 40 proz. Gulden 52.

Eier.

Köln, 10. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 11—12 ₰, 2. Sorte 9½—10½ ₰, 3. Sorte 8—9 ₰.

Vieh.

Berlin, 11. März. Bericht vom Schlachtviehmarkt. Infolge des Frostwetters haben die auswärtigen Zufuhren nachgelassen, weshalb sich auf dem Zentralviehhof zu Berlin das Geschäft lebhafter entwickelte, insbesondere für Kälber und Schweine. Der Rindermarkt verkehrte ruhig. Die Preise haben eine Veränderung nicht erfahren. Der Kälbermarkt war verhältnismäßig gut beschickt, aber auch die Nachfrage war ziemlich bedeutend, so daß die Preise durchweg um 3—4 Pfg. für das Pfund Lebendgewicht gestiegen sind. Auf dem Schweinmarkt war die Tendenz etwas freundlicher als in der Vorwoche, so daß die Preise durchweg um 2 bis 3 ₰ für das Pfund Lebendgewicht anzogen, trotzdem über 10 000 Schweine zum Verkauf standen. Die Zufuhr an polnischen Schweinen war nicht übermäßig groß. Es wurden Preise von etwa 70 Reichsmark für den Zentner Schlachtgewicht gezahlt. — Der Auftrieb betrug 1575 Rinder, 457 Bullen, 381 Ochsen, 737 Kühe und Färsen, 3389 Kälber, 9923 Schweine, 277 Auslandschweine. Das Geschäft verlief ruhig. Die Preise lauten: Ochsen 1. 50—53, 2. 42—48, 3. 37—40, 4. 30—35; Bullen 1. 45—48, 2. 41 bis 44, 3. 36—39; Kühe und Färsen 1. 46—51, 2. 39—44, 3. 31—36, 4. 25 bis 28, 5. 20—23, Fresser 33—38; Kälber 1 —, 2. 80—88, 3. 65—75, 4. 48 bis 60, 5. 35—45; Schweine 1. —, 2. 65—66, 3. 63—65, 4. 60—62, 5. 58 bis 60, 6. 57. Sauen 60—62.

Zum mögl. baldigen Antritt such. wir einen gewissenhaften, soliden

Gehilfen

mit nur pa. Empfehlungen u. Zeugnissen. Anfangsgehalt p. Monat 100 Goldmark bei freier Station u. freien Kassen. Bei entsprechenden Leistungen höheres Gehalt. Angeb. erbittet (4662

Molkerei Neuenhof (Schwelm).

Suche zum sofortigen Antritt jungen tüchtigen (4651

Gehilfen

Molkerei=Genossenschaft Langenau
Krs. Görlitz.

Junger kath. Gehilfe

mit guten Zeugnissen für alle vorkommenden Arbeiten zum baldigen Eintritt gesucht. Gehilfen, welche bereits in städtischen Geschäften tätig waren und selbständig arbeiten können, werden bevorzugt. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen u. J. 4705 an diese Zeitung.

Für 27. März evtl. früher oder einige Tage später suche ich einen jüngeren kräftigen

Molkereigehilfen

für Milchannahme, Maschinen und etwas Kenntnis i. Käserei erwünscht. Ich suche nur anständigen Mann, gewissenhaft u. zuverlässig, sauber. Gefl. Angeb. mit Gehaltsforderung und lückenlosen Zeugnisabschr. erb. **Bautzener Molkerei, Bautzen i. S.** Adolf Abbühl.

Ein junger (4631

evgl. Gehilfe

für alle Arbeiten kann sofort eintreten. Anfangsgehalt 50 Mark, alles frei.

Otto Riemann, Düsseldorf
Ellerstr. 64. Fernruf 3339.

Zum 1. April 25 suche ich einen tüchtigen, zuverlässigen (4562

Gehilfen

der befähigt ist, eine marktfähige Ware in Tilsiter Vollfett u. Camembert herzustellen. Bewerbung. erbittet

G. Waack, Molk.=Verwalter
Cambs bei Schwerin i. Mecklbg.

Für unsern Vollbetrieb suchen wir zum baldmöglichen Antritt zwei junge, tüchtige, ehrliche, strebsame

Gehilfen

kath. Konfession in Dauerstellung. Solche mit guter Handschrift und etwas Kenntnissen in der Herstell. von Gouda= u. Edamerkäse erhalten den Vorzug, jedoch ist dieses nicht Bedingung. Gehalt nach Übereinkunft. Gefl. Angeb. mit Zeugnisabschriften evtl. kurzem Lebenslauf erbittet (4725

Niederrheinische Käserei e.G.m.u.H. Hönnepel, Kreis Cleve
H. Wösten, Molkereidirektor.

Wir suchen zum 15. März oder 1. April tüchtigen, jungen (4711

Gehilfen

Derselbe muß auch täglich einmal zur Bahn fahren. Pferdepflege kommt nicht in Frage, da Kutscher vorhanden. Meldungen mit Gehaltsforderung an

Gen.=Molkerei Woldenberg. Nm.

Suche sofort tüchtigen, jungen

Gehilfen.

für alle vorkommenden Arbeiten, guter Rechner bevorzugt. Gehalt 35 Mk. netto. (4727

Molk. [illegible]even i. Hann.. e.G.m.u.H.

Wir suchen zum sofortigen Antritt tüchtigen (4425

erfahrenen Käser

für Tilsiter=, Romadur= und Limburger=Herstellung. Zeugnisabschr. mit Empfehlungen und Gehaltsansprüchen an

Greifenberger Molkerei=Verein
e. G. m. b. H.
in Greifenberg in Pommern.

Zu sofort oder baldigst wird erfahrener kaufmännisch gebildeter, tü[illegible]iger

Fachmann

möglichst gläubiger Christ, zur Einrichtung und Leitung einer Filialmolkerei mit Stadtverkauf gesucht. Etwas Kapital erwünscht. Ausführliche Bewerbungen unter **St. Z. 4693** an diese Zeitung.

Jg., strebs. Gehilfe

welcher in Weichkäs. firm ist u. gewissenhaft arbeitet, findet dauernde Stellung. Angebote mit Zeugniss. erbeten unter **E. M. E. 105 Elstra i. Sa.**, postlagernd. (4709

Harzkäsefabrik im Großbetrieb sucht einen, dem Personal vorsteh. energischen, mit dem Ausschwitzverfahren durchaus vertrauten, älter.

Harzkäser

der für seine Eignung erstklassige Unterlag. u. lückenlos. Nachweis seiner bisherigen Tätigkeit beibringen kann. Der Wohn.=Frage weg. möglichst unverheiratet. Antritt sofort oder später. Bewerbungen m. Gehaltsansprüchen an (4545

Otto Rost, Langenöls
Bezirk Liegnitz.

Gesucht wird unverheirateter

tücht. Tilsiterkäser

der eventuell auch Erfahrung in d. Weichkäserei hat, als 1. Gehilfe, der erstklassige Ware herstellt und für gute Qualität garantiert. Sauber und an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Fachleute mit guten Zeugnissen und Empfehlungen wollen sich melden mit Gehaltsfordern. [illegible] Eintritt 1. April 25. (4608

Hans Jost
Dampf=Molkerei Neuhof
bei Neukirch, Krs. Elbing.

Mittlere, moderne Käsefabrik s. einen tücht., ehrlichen, ledigen

Harzkäser.

Derselbe muß pa. marktfähige haltbare Ware herstell. könn. Es woll. sich nur solche Leute melden, die nachweisl. gr. Erfahrung in der Harzkäserei besitzen. Angeb. unter **Hessen 4193** an diese Zeitung.

Da unser jetziger

Oberkäser

Verwalterstelle annimmt, suchen wir baldigst Ersatz. Tücht. erfahr. Fachleute, welche in Weich= und Harzkäserei bewandert sind, wollen sich mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung wenden an (4214

Molkerei Alfeld a. d. Leine.

Suche z. sofortigen Antritt tücht., ehrlichen, selbständigen

Käser

welcher i. Camembert=Käserei vollkommen firm ist u. Garantie übernimmt für gutes Fabrikat. Selbiger darf kein Stundenarbeiter sein, sondern peinlich sauber und sich vor keiner Arbeit scheuen. Anfangsgehalt monatl. 75 Mk. bei freier Station. (4248

Angeb. mit Zeugnisabschrift. an
Franz Stoll, Norder=Meierei,
Altona, Norderstraße 54.

Suche zum 15. 3. 25 einen äußerst tücht., älteren (4272

Allg. Weichkäser

für Camembert und Delikateßkäse, welcher für gute Ware einsteht. Gehalt ca. 100 M, alles frei. Angeb. mit Zeugnisabschriften erb.

Max Luehr, Molk. Frankenberg
Sachsen.

Ein zuverlässiger (4465

Käsemeister
oder Gehilfe

der in der Lage ist, einen guten, marktfähigen Quargkäse herzustell., wird zum 1. April oder etwas später gesucht.

Käserei Wetterzeube.

Suche zum 1. April einen tücht., anständigen, jungen (4704

Gehilfen

der vertraut ist mit Kessel, Masch., Separatoren u. Kühlanlage (Ahlborn). Meldungen nebst Zeugnisabschriften u. Geh.=Ansprüchen erb.

Dous, Molk.=Verwalter
Molk.=Gen. Passenheim, Ostpr.

Suche einen tücht., zuverlässigen

jungen Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 50 M bei freien Kassen. Lebenslauf, Zeugn.=Abschr. erbittet (4726

Molk.=Gen. Lüdinghausen i. W.

Zum 1. April suchen wir einen tüchtigen, zuverlässigen (4703

Milchverkäufer

für den Stadtverkaufswagen. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an

Paderborner Molk., e. G. m. b. H.
Paderborn.

Wir suchen zum 1. April einen tüchtigen (4677

jungen Mann

der seine Lehrzeit beendet, eventl. auch zur weiter. Ausbildung. Gute Handschrift u. sich. Rechn. erwünscht. Abschrift der letzten Zeugnisse sowie Gehaltsforderung erbittet

Molk.=Genoss. Neustädtel
Bezirk Liegnitz.

Die Molkerei Hönigern
Krs. Namslau i. Schles.
sucht für sofort oder zum 15. d. M. einen fleißigen (4239

jungen Mann

für Pferdepflege, Schweinehaltung u. Molk.=Arbeiten. Angeb. mit Gehaltsforderungen erb. Fr. Station, fr. Wäsche u. freie Kassen werden außerdem zugesichert.

Suchen einen jungen Mann als

Milchkutscher

für 2 Pferde und ca. 40 Schweine. Bedingung: guter Pferdepfleger. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforder. erbittet (4586

Molk.=Gen. **Peitschendorf**, Ob.=Schl.
v. Känel.

Suche einen tüchtigen, jungen Mann als

Lehrling.

Eintritt am 15. April. (4701

Molkerei Broose
Neustadt a. Saale.

Sohn achtbarer Eltern kann unt. günstigen Bedingungen als (4554

Lehrling

eintreten.

Molkerei=Gen. Bütlingen b. Lüneburg.
Paul Kerger, Verwalter.

Junger Mann aus achtbarer Familie, gesund und kräftig, kann hier zum 1. April als

Lehrling

eintreten. Nähere Angaben auf Anfrage. (4418

Dampfmolkerei Gotha.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt eine jüngere, tüchtige (4609

Meierin.

Molkerei „Süd", Halle a. S.
Rudolf Heymstr. 35.

Per sofort wird jüngere, tücht. und durchaus ehrl. Meierin als

Verkäuferin

gesucht. Kost und Wohnung wird gewährt. Bewerbungen mit Bild Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen sind zu richten an

M. Lux, Beuthen, O.=Schl.
Gr. Blottn. 27.

Wegen Krankheit der jetzigen, suche zum sofortigen Antritt, tüchtige saubere (4241

Meierin

für Milchannahme, Ausgabe, Betrieb usw. Hülfe bei der Abrechnung. Gute Handschrift bevorzugt. Gehalt 35 Mk. Kassen frei. Frauenloser Haushalt.

Molkerei Dambeck,
Post Dallmin, Westprignitz.

Suche zum 1. April ds. Js. eine junge ehrliche (4565

Meierin

für Betrieb und Haushalt. Gehalt bei freier Station u. Kassen 35 M.

Molkerei=Genossensch. Königsberg
(Neumark).
Selbert, Verwalter.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (4454

Dampfmolkerei Schönstedt.

Gehilfenstelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (4665

Centr.=Molk. Wiedenbrück i. W.

Stellen=Gesuche.

Molkereifachmann

u. Käsemeister, 26 Jahre alt, sucht sofort Arbeitsfeld. Erfahrung spez. in Weichkäse, Camemb., Brie, Limburger, Roquefort, Margarinekäse, Käse ohne Rinden u. Hartkäsesort. Tilsiter usw. Gehalt nach örtlichen Verhältn. 35—50 M p. Woche, fr. Wohn. Ang. u. **4702** an ds. Ztg.

Molkereifachmann

34 J. alt, kaufmänn. gebildet, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. 4. oder später Stellung als Verwalt., Betriebsleiter, Filialleit. od. sonst. Vertr.=Posten. Kaution 2—3000 M kann gestellt werden. Angeb. erbet. unt. **B. Westpreuß. 4696** an d. Ztg.

Tücht., ehrlicher Fachmann unverh., sucht Stellung als Gutsmeier oder sonst. Vertr.=Posten zum 1. April oder auch später. Suchender ist über 15 Jahre im Molkereifache, hat Molk.=Schule mit bestem Erfolg besucht, ist im gesamt. Fache gut durchgebildet u. ebenfalls Hersteller einer durchaus marktfähigen, gut. Ware in Weich= u. Hartkäserei. Gefl. Angeb. unt. **Deutsche Ostmark 4699** an diese Zeitung.

Junger Gehilfe

20 J. alt, sucht zum 1. April Stell., am liebsten bei Kessel u. Maschin. Suchender ist mit allen neuzeitlich. Maschinen gut vertraut und führt kleine Reparaturen selbst aus. Angebote erbeten an (4695

Alfred Kalms
Molkerei=Genoss. Rauschwitz
zu Glogau.

Suche für meinen jg., tüchtigen **Gehilfen** der seine Lehrzeit beendet hat, zur weit. Ausbildung zu sofort Stellg. Angeb. erb. **P. Hartmann, Molk. u. Käs. Budszedzen**, Kreis Gumbinnen, Ostpr. (4698

Wir suchen für unseren (4712

Gehilfen

der hier 3 Jahre tätig war, zum 1. April Stellung. Wir könn. denselben als fleißigen und strebsamen Gehilfen best. empfehlen. Werte Angebote erbeten an **Willy Schulze**, Molk.=Geh. in Lietzo b. Lindau in Anhalt.

Dampfmolkerei Maasdorf
Krs. Cöthen in Anhalt.

Für meinen Bruder, 17 J. alt, der 2 Jahre in meinem Betrieb tät. war suche ich anderweitigen (4713

Wirkungskreis

zur weiteren Ausbildung zum 1. 4. 1925. Angeb. erb.

M. Franke, Molkerei Bad Sachsa.

Junger Molk.=Gehilfe, 21 J. alt, s. Stellung zum 1. April 25. Gute Zeugn. vorhand. Werte Ang. erb. **Gehilfe der Käserei Coßdorf** b. Falkenburg, Bez. Halle. (4692

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 26 — Hildesheim, den 14. März 1925. — 39. Jahrgang.

Wir empfehlen ohne Verzug, gleich heute **bei Ihrem Postamte** unter Einzahlung von 2 Mark Ihr bonnement auf die Molkerei-Zeitung zu erneuern, weil verspätete Beellung Unterbrechung in der Zustellung im Gefolge hat.

Unsere Streifbandbezieher wollen das Bezugsgeld von 2.50 Mark für Monat April bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 10. März. 208 Mark je Zentner.
Donnerstag, 12. März. 208 Mark je Zentner.
Sonnabend, 14. März. 208 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 12. März 206 Mark je Zentner.
Auktion am 11. März. Höchstpreis 215,50 Mark, Durchschnitt 213,58 Mark.

Köln. Dienstag, 10. März. Höchstpreis 230 Mark je Zentner.
Freitag, 13. März. Höchstpreis 230 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 11. März. 180—197 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 12. März. 578 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 590 Kronen.

Berlin, 14. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 208 G.-M., 2. Qualität je Zentner 194 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 13. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,30 ℳ, 2. Qualität 1,90—2,10 ℳ. Tendenz: fest.

Kempten, 11. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180—197 Mark. Tendenz: Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 13. März. Bericht der Firma S. S. Seenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Butter war heute: 80 holländische Gulden je 100 Kilo ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 266—270 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 12. März. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. In der Woche vom 6. bis 12. März war das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel in den einzelnen Stadtteilen recht unterschiedlich, teils befriedigend, teils nicht zufriedenstellend. Die Zufuhren an Inlandsbutter waren im allgemeinen normal, die Auslandsangebote reichlich. Bei weiterer Erhöhung der amtlichen Notierung am . März um 4 ℳ pro Zentner, also von 2,04 ℳ auf 2,08 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation blieben die Kleinhandelspreise etwa die gleichen wie in der Vorwoche, nämlich 2,— bis 2,60 ℳ pro Pfd. Die heutige Notierung blieb unverändert bestehen. Im Großhandel wurde bis 2,44 ℳ pro Pfund notiert. — Die Schmalzpreise zogen weiter an. Das Geschäft — 0,90 bis 0,96 ℳ pro Pfund — war still. Desgleichen in Margarine bei unveränderten Preisen.

Berlin, 12. März. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Marktlage war im Laufe der Berichtswoche mehrfachen Schwankungen ausgesetzt, welche in der Hauptsache auf die kleine Ermäßigung in der Kopenhagener Notierung heute um 12 Kronen auf 578 Kronen zurückzuführen ist. Unter Berücksichtigung der hohen Preise kann der Markt als recht widerstandsfähig und fest bezeichnet werden ,und sind die deutschen Eingänge von so minimalem Umfange, daß sie für die Preisbildung nicht mehr mitsprechen. Die einzige Erleichterung, welche auf dem Buttermarkt zu erwarten ist, kann von der choicest australischen Butter herrühren, doch geht dieselbe bei Ankunft in London sofort in den Konsum über, so daß die Preise für australische Butter in den letzten acht Tagen eine Steigerung von 12—16 Sh. erfahren haben.

Hamburg, 12. März. Bericht von A. F. C. Fick. Die vorwöchige, über Erwarten starke Erhöhung der dänischen Notierung mußte, wie von vornherein feststand, den Absatz für dieses Produkt überall schwächen. Obgleich der Schlußmarkt keinesfalls ruhig verlief und auch für die neue Woche noch keine wesentliche Aenderung eintreten konnte, wurden die Bezüge von Dänemark doch erheblich eingeschränkt. Man widmete sich soweit als irgend möglich der deutschen Ware, die qualitativ sehr schön fiel und durchweg auch etwas reichlicher an den Markt kam. — Nachdem Berlin die letzte Sonnabend-Notierung um 4 ℳ erhöhte, setzte vom Inlande ein stärkerer Bedarf speziell für Schleswig-Holsteiner Butter ein. Auch der hiesige Platz war für unser einheimisches Produkt lebhaft. Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein, die der heutigen Zeit entsprechend ein nicht unbedeutendes Quantum zur Verfügung hatte, war der Begehr seitens der Kleinhändler überaus gut. Bezahlt wurde bis Mark 215,50 — im Durchschnitt bis Mark 213,58 —. Die heutige Großhandelsnotierung blieb auf ℳ 206 bestehen. — Wie nicht anders zu erwarten war, mußte Kopenhagen heute wieder einen Abstrich von 12 Kronen auf 578 Kronen vornehmen. Ob diese Ermäßigung schon genügen wird, den Absatz zu heben, bleibt abzuwarten. Einstweilen wird man der deutschen Butter, die im Preise günstiger bleibt, weiterhin mehr Beachtung schenken. — Der außerordentlich starke Begehr in australischer Butter, der vorläufig noch nicht die geringste Einschränkung zeigte, spricht für die ausgezeichnete Qualität dieser Provenienz. Die Butter wird schon heute vielfach der finnischen und baltischen Ware vorgezogen und bedeutet indirekt sogar eine Konkurrenz für die dänische Butter. Die nach London gelegten Aufträge konnten in dieser Woche nicht einmal sämtlich zur Ausführung gelangen. — In neuseeländischer und argentinischer Ware wurden ebenfalls größere Umsätze erzielt. — Von kanadischer Kühlhausbutter trafen einige Sendungen ein, die zu verhältnismäßig günstigen Preisen gehandelt wurden.

Leipzig, 12. März. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Die heutige Ermäßigung der dänischen Notierung kam unerwartet. Natürlich wird hierdurch der deutsche Buttermarkt auch wieder beeinflußt, zumal die letzte Preiserhöhung unter dem ausländischen Einfluß entstanden ist. Bei diesen unberechenbaren Schwankungen wird der Handel sehr erschwert und es zeigt sich hierdurch auch, daß die jetzige Preislage für Butter zu hoch ist. England scheint mit Kolonialbutter stark Spekulation zu treiben.

Bremen 13. März. Bericht von Herm. Schwarz. In feinster Butter hielt die Festigkeit der Vorwoche nicht an. Nachdem Kopenhagen eine Ehöhung von Kronen 25.— vorgenommen hatte waren die Käufer Anfang dieser Woche sehr zurückhaltend. Das Preisniveau liegt verhältnismäßig hoch, und ein großer Teil des Publikums ist nicht in der Lage, diese Preise zahlen zu können und ist gezwungen, mit der billigeren Kolonialbutter vorlieb zu nehmen. Erfreulicherweise reduzierte Kopenhagen die gestrige Notierung um Kronen 12.— auf Kronen 578.—, ob aber durch diese geringe Herabsetzung das Geschäft in feinster Butter wieder belebt wird, erscheint fraglich. Kolonialbutter war außerordentlich gefragt, trotzdem die Preise auch in dieser Woche wieder höher lagen. Die vorzüglichen Qualitäten und der große Preisunterschied verschaffen der australischen und neuseeländischen Butter immer mehr Freunde. Verschiedentlich wurde kanadische Butter gehandelt, die allerdings billiger im Preise, aber auch geringer in Qualität ist, zumal es sich hier um vorjährige Sommerbutter handelt, die mit den frischen Eingängen der Kolonialbutter nicht konkurrieren kann. Ueber die Weiterentwicklung des Marktes läßt sich im Voraus schwerlich etwas sagen.

Kopenhagen 11. März. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, Akt.-Ges. Der Markt eröffnete in dieser Woche ungeschwächt, und da das Wetter mit Frost und Schnee einsetzte, so wurde die Stimmung noch fester. Die Preise, die erzielt werden, liegen ungefähr unverändert wie in der Vorwoche, und die Notierung wird deshalb voraussichtlich morgen unverändert bleiben. Wegen Rückgang des Sterlingkurses kann sie möglicherweise eine Kleinigkeit niedriger gehen. Für nächste Woche steht ehestens ein unverändert guter Markt in Aussicht. Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 13. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer, 45 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20 ℳ. Tendenz: fest.

Berlin, 13. März. Eine nennenswerte Besserung im Käsegeschäft können wir auch heute noch nicht melden. Ueberall macht sich Geldmangel stark bemerkbar, von dem in erster Linie der Kleinhandel, indirekt aber

auch der Großhandel betroffen wird. Das Geschäft in Camembert, Harzer und Limburger Käse liegt noch völlig darnieder, während sich in Holländer und Schweizer Käse doch einige Umsätze erzielen ließen. Aus dem Allgäu werden höhere Preise gemeldet. — Als Großhandelsverkaufspreise (in Mark je Pfund) für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, 1. Sorte 1,20—1,35, do. 2. Sorte 1,10—1,20, halbfett 0,65—0,70, echte Emmenthaler 1,65—1,75, finnländische Emmenthaler, großgelocht, 1,30 bis 1,45, bayerischer Schweizer 1,20—1,30, holländischer Käse Edamer, 40 proz. 1,18—1,23, do. 30 proz. 1,00—1,03, do. 20 proz. 0,77—0,83, holländischer Gouda, 45 proz., große Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55—1,60, do. 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,00, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do. geringere Ware 0,27—0,30, Camembert 0,30—0,45, bayerischer Limburger 0,58—0,65, bayerischer Stangenkäse 0,58—0,65, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,75—0,90, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayerischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 13. März. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt in Tilsiter Käse liegt gegen die Vorwoche unverändert. Für reine Weideware wird im Großhandel etwa ℳ 125—130 je 100 Pfund nach Qualität bezahlt. Winterkäse kommen in den verschiedensten Qualitäten an den Markt. Es ist augenblicklich eine schlimme Zeit für die hiesigen Kaufleute, die von den Molkereien Einsendungen bekommen, die oft wegen ihrer schlechten Qualität kaum unterzubringen sind und andererseits verlangen die Molkereien für solche Ware die höchsten Preise. Je nach der Güte kostet Winterware ca. ℳ 100—110 je 100 Pfund. — Auch der Schweizer-Käse-Markt hat sich nicht geändert. Der Preis finnländische Schweizerkäse, die hier fast ausschließlich gehhandelt werden, stellt sich auf ℳ 115—120 je Zentner ab Hamburger Lager für prima Ware. Die anderen Sorten werden nur wenig begehrt, da sie finnischen Schweizern gegenüber zu teuer sind.

Kempten, 11. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 34—37, Tendenz: Geschäft ruhig. Rundkäse: 90—128. Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 13. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 76—82 holl. Gulden 30 proz. Käse mit 92—96 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 116 bis 120 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 13. März. Festgesetzt wurde der Milchpreis ab 13. bis 19. März einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 22 ₰ für gekühlte Milch frei Berlin. Verbraucherpreis ab Laden 32 ₰, ab Kuhstall 35 ₰, Magermilch frei Berlin 3,3 ₰, Verkaufspreis 8 ₰ je Liter.

Breslau, 13. März. Preise für 1 Liter Trinkmilch in Breslau vom 14. bis 20. März:

Erzeugerpreis frei Verladestation	21 ₰
Großhandelspreis	27,5 ₰
Kleinhandelspreis	30 ₰
Mager- und Buttermilch im Großhandel	13 ₰
Mager- und Buttermilch im Kleinhandel	15 ₰

Eier.

Berlin, 12. März. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preis je Stück in Pfennigen. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14, frische, über 55 Gr. 10—11, do., unter 55 Gr. 8½—9; Auslands-Eier: extra große 13 große 9½—11, normale 7½—8½, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 13. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 11—12 ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. März. Die besonders für späteren Termin erneut flauen amerikanischen Depeschen und die weitere Mattigkeit des Liverpooles Marktes, ebenso die Nachgiebigkeit der erst- und zweithändigen Cifforderungen für Auslandsgetreide bewirkten auch hier ein weiteres Nachlassen der Preise. In Weizen und in Roggen waren dabei schon gestern Nachmittag die Umsätze etwas lebhafter. Gerste ist weiter sehr still, auch Hafer ruhig und für Lieferung schwach. Der Verkehr in Mehl ist andauernd sehr lustlos, ebenso in Futter und Getreide. Am Frühmarkt wurde loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, guter 220 bis 222, mittlerer 210—219, kleiner Mais 226—228, Taubenerbsen 250 bis 258, Roggenkleie 143—150—154. Amtliche Kartoffelnotierungen: weiße 2,10, rote 2,30, gelbfleischige 3 ℳ. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 252—255, Mai 285—286,50, Juli 285,50—287, Roggen, märkischer 241 bis 243, April 255, Juni 259—259,50, Juli 248—249,50, Sommergerste 241—258, Futtergerste 215—228, Hafer, märkischer 188—192, Mai 192 bis 190, Juli 194, Mais (loko Berlin) 214, Mai 183—182,50, Weizenmehl 34—36,25, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,20—14,40, Raps 395—400, Viktoriaerbsen 26—30, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—20, Peluschken 18 —19, Ackerbohnen 19—20, Wicken 18,50—20, Lupinen blau 12.25—13,50, gelb 14,50—16, Serradella, neue 14,25—16,50, Rapskuchen 16,50—17, Leinkuchen 22—22,50, Trockenschnitzel 9,60—9,70, Torfmelasse 9,20—9,30, Kartoffelflocken 19,20—19,40.

Hamburg, 13. März. Getreide. Sehr ruhig bei unregelmäßiger Preisgestaltung. Weizen 250—255, Roggen 246—251, Hafer 195—198, Inlandsgerste und Auslandsgerste 220—230, Mais 212—215, Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 13. März. Weizen ruhig, 12,60—12,75, Roggen matt, 12,30—15,50, Sommergerste ruhig, 13—14, Hafer ruhig, 10,60—10,80.

Bremen, 13. März. Weizen, Barusso 79 Kg. 16, Rosafee 80 Kg. 1620, Chile 15,60; Roggen, amerikanischer 2 14,20; Gerste, Donau 11,30, russische 10,90, amerikanische Malzgerste 10,50; Hafer, deutscher 10,80, La Plata 9,80, Kanada Western 3 10,20, White Clipped 10,10, Kanada Feeding 9,60; Mais. La Plata 10,70, Donau-Galfox 10,60, Graham-Erbsen 10.70.

Neueste Schweinepreise.

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	11	9923	66—63	60—58	Lebendgew.	ruhig
Bremen	10	1570	62—61	57—55	"	mittel
Breslau	11	2280	64—60	56—54	"	mittel
Chemnitz	9	2483	66—60	59—53	"	langsam
Danzig	10	1135	66—60	57—54	"	geräumt
Dortmund	9	2701	68—65	64—52	"	mittel
Dresden	12	395	69—64	63—60	"	mittel
Düsseldorf	9	1389	67—65	64—60	"	mittel
Elberfeld	9	3284	64—63	58—50	"	langsam
Essen	9	3967	66—64	64—59	"	mittel
Frankfurt a. M.	12	708	65—63		"	ruhig
Hamburg	13	6407	63—60	59—50	"	langsam
Hannover	11	1500	63	62—60	"	mittel
Karlsruhe	9	1128	66—64	64—60	"	langsam
Köln	9	4307	70—65	64—60	"	lebhaft
Leipzig	12	1184	65—64	58—52	"	mittel
Magdeburg	10	2640	67—64	62—55	"	mittel
Mannheim	9	2136	67—65	66—63	"	mittel
München	11	2549	68—60	62—56	"	langsam
Stuttgart	12	739	69—68	63—50	"	langsam

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	7. 3. ℳ	10. 3. ℳ	11. 3. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,05	20,05	20,07		
1 amerik. Dollar	4,21	4,21	4,21		
100 holländ. Gulden	168,01	168,01	168,06		
100 dänische Kronen	75,39	75,36	75,46		
100 Schweizer Frank	80,92	80,95	81,—		
100 französische Frank	21,85	21,52	21,71		
100 tschechische Kronen	12,49	12,49	12,49		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Unterverband Potsdam. Am Mittwoch, dem 18. ds. Mts. nachmittags 2 Uhr, findet im Hotel Union in Wittenberge eine Mitglieder-Versammlung zwecks Beschlußfassung der Teilnahme an der im Juni in Wittenberge stattfindenden Prignitzschau statt. Die übrige Tagesordnung wird in der Versammlung bekannt gegeben. Um zahlreiches Erscheinen bittet

Der Vorstand. J. A.: Burkhardt-Grube.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 27 — Hildesheim, den 17. März 1925 — 39. Jahrgang.

iber die Bedeutung der Milchfermente für den Molkereibetrieb.

Von Dr. R. Strohecker

Nahrungsmittelchemiker am städt. Universitäts-Institut für Nahrungsmittelchemie, Frankfurt a. M.

Die Kuhmilch enthält neben den bekannten Hauptbestandteilen wie Eiweiß, Fett usw. eine Reihe von Stoffen, die nur in untergeordneter Menge enthalten sind, die aber trotzdem in der Praxis eine wichtige Rolle spielen. Zu diesen Stoffen zählen u. a. die Vitamine, die als Schutzstoffe gegen gewisse Krankheiten in der Ernährung unentbehrlich sind, und die Fermente oder Enzyme, deren Bedeutung für die Ernährung gering oder aber nicht genügend erforscht ist, die dagegen in der Nahrungsmittelchemie zur Erkennung bestimmter Zustände der Milch (kranke Milch, erhitzte Milch) von Bedeutung sind. Von den Fermenten soll hier die Rede sein.

Man teilt die Fermente ein in Oxydasen (Peroxydasen), Katalasen und Reduktasen. Die Oxydasen zeichnen sich dadurch aus, daß sie den Sauerstoff aus der Luft oder aus sauerstoffhaltigen Substanzen (z. B. Wasserstoffsuperoxyd) auf leicht oxydierbare Körper wie Harzlösungen (Guajaktinktur) übertragen können und dadurch leicht erkennbare Farbstoffe erzeugen. Da die Oxydasen durch die Hitze zerstört oder wenigstens geschädigt werden, so wird in gekochter Milch ein Uebertragen des Sauerstoffs auf das Harz unterbleiben und damit auch eine Färbung nicht eintreten. Hiervon macht man im Laboratorium Gebrauch, indem man durch die genannte Reaktion gekochte oder kurz auf 80 Gr. pasteurisierte Milch von roher oder dauerpasteurisierter Milch unterscheidet. Man kann nach unseren Erfahrungen mit Hilfe der Oxydasenreaktion leicht schon eine einhalbstündige Erhitzung auf 70 Gr. erkennen.

Die Katalasen haben die Eigenschaft, aus einer Wasserstoffsuperoxydlösung den Sauerstoff gasförmig in Freiheit zu setzen. In besonderen Apparaten bestimmt man in den Laboratorien die Sauerstoffgasmenge, die aus einem bestimmten Volumen Milch in Freiheit gesetzt wird. Ist die abgeschiedene Gasmenge abnorm groß, so deutet das auf eine Störung der Drüsentätigkeit des Milchtieres. Besonders die Milch mastitiskranker (euterkranker) Kühe gibt sich hierdurch zu erkennen. Auch hier hemmt oder zerstört Erhitzen die Wirkung.

Unter Reduktasen versteht man Fermente, die eine Methylenblaulösung bestimmter Konzentration reduzieren und damit entfärben. Die Entfärbung kann sowohl durch ursprünglich in der Milch enthaltene Enzyme, wie auch durch nachträglich infolge von Bakterienwachstum gebildete, hervorgerufen werden. Gerade die nachträglich gebildeten Fermente, die ja eine intensive Bakterientätigkeit andeuten, sind für die Milchwirtschaft von Bedeutung. Die Methylenblauentfärbung gibt einen ungefähren Anhaltspunkt über den Keimgehalt der Milch. Im Laufe der Zeit hat sich diese Reaktion in der von Schardinger bezw. Barthel angegebenen Ausführungen weitgehend eingebürgert. Besonders Barthel hat darauf hingewiesen, daß keine andere Methode sich zur orientierenden Klasseneinteilung der Handelsmilch besser eignet, als die Reduktaseprobe. Mit ihrer Hilfe läßt sich leicht feststellen, ob eine Milch frisch und keimarm ist oder ob sie sich im Anfang des Zersetzungsstadiums befindet. Die Reaktion wird gewöhnlich in folgender Weise ausgeführt:

Man bringt in ein Reagenzrohr 1 ccm einer Methylenblaulösung, kurz M-Lösung genannt. Die M-Lösung bereitet man, indem man 5 ccm einer alkoholischen gesättigten Methylenblaulösung mit 195 ccm Wasser verdünnt. In das mit 1 ccm M-Lösung beschickte Reagenzglas gießt man nunmehr 20 ccm der zu untersuchenden Milch. Durchschütteln ist zu vermeiden, zweckmäßig quirlt man das Reagenzglas in der Hand, um eine innige Mischung von Milch und Farbstoff zu erreichen. Um die Luft fernzuhalten, überschichtet man mit etwas Paraffinöl. Die so gefüllten Gläser bringt man dann in einem Einsatz in ein auf 45—50 Gr. erwärmtes Wasserbad (Topf oder dergl.) und beobachtet die Zeit, innerhalb der die Milchproben entfärbt werden: Frische, keimarme Milch soll nach 3 Stunden noch gefärbt sein, schmutzig gewonnene, keimreiche Milch wird innerhalb 3 Stunden entfärbt. Eine geringe Blaufärbung an der Oberfläche bleibt bei der Beobachtung unberücksichtigt. Diese Blaufärbung rührt von einer Einwirkung des Luftsauerstoffs her. Bemerkt sei, daß nicht jedes Methylenblau die Reaktion liefert. Als geeignet haben wir das Methylenblau I a. D der Höchster Farbwerke befunden.

Zur Prüfung der Frische der Milch hat man bisher in den Molkereien neben der Kochprobe in erster Linie die Alizarol- oder Alkoholprobe ausgeführt, mit der man leicht eine immerhin schon ziemlich weitgehend zersetzte Milch ausscheiden kann. Die M-Probe läßt im Gegensatz zu der Alkoholprobe schon ein früheres Zersetzungsstadium erkennen. Es wäre daher wünschenswert, wie es Barthel schon empfohlen hat, wenn in größeren Molkereien bei der Prüfung der Milch neben der Alkoholprobe die Methylenblauprobe ausgedehntere Verwendung finden würde. Besonders Molkereien, die gezwungen sind, aus betriebstechnischen Gründen einen Milchbestand für den nächsten Tag zurückzuhalten und hierzu auswärts bearbeitete, im eigenen Betriebe nur gekühlte Milch verwenden wollen, würden vor manchem Schaden bewahrt bleiben. Zu überlegen wäre, ob man nicht zu einer Bezahlung der Lieferantenmilch nach dem Ausfall der Methylenblaulösung übergehen sollte, worauf schon C. Lind (Maelkeri-Tidende 1915, 921) hingewiesen hat. Milch, die innerhalb einer Stunde die Methylenblaulösung entfärbt, ist zweifellos, auch wenn sie nachträglich pasteurisiert wird, minderwertig und sollte dementsprechend bezahlt werden. Auf diese Weise könnten die Lieferanten zu ordnungsmäßiger Milchkühlung und zu reinlicher Milchgewinnung erzogen werden. Die M-Probe ist einfach und verhältnismäßig schnell in Molkereien ausführbar und sollte deshalb mehr als bisher zu Qualitätsprüfungen herangezogen werden, da sie anderen Prüfungen, wie z. B. der Feststellung des Säuregrades und der Alkoholprobe überlegen ist. Eine Qualitätsbezahlung ließe sich in der Weise durchführen, daß man für Milch, welche die Methylenblauprobe 3 Stunden aushält, Prämien bezahlt, ähnlich wie bei der Bezahlung nach Fettprozenten.

Neben der eben erwähnten Reduktase, auch kurz M-Reduktase genannt, ist in der Milch noch eine zweite Reduktase enthalten, die die Eigenschaft besitzt, formalinhaltige Methylenblaulösung in ganz kurzer Zeit bei 60—70 Gr. zu entfärben. Man bezeichnet diese Reduktase als FM-Reduktase. Mit Hilfe dieser Reaktion kann man rohe von gekochter Milch unterscheiden. Ob sie sich möglicherweise zum Nachweis und zur Unterscheidung von dauerpasteurisierter Milch umgestalten läßt, darüber müssen noch Versuche angestellt werden.

Aluminium in der Milchwirtschaft.

Erfreulicherweise hat sich die Zahl der Aluminiumfreunde in Land- und Milchwirtschaftskreisen in den letzten Jahren stetig vermehrt; andererseits stößt man aber doch noch oft auf Vorurteile gegen das Leichtmetall, die zu zerstreuen die Aufgabe dieser Ausführungen sein soll.

Mit großer Hartnäckigkeit halten gewisse Kreise an dem, wie sie angeben, altbewährten Kupfer als Werkstoff fest und erklären die Hinweise, die gegen dessen Verwendung anzuführen sind, für nicht genügend überzeugend. Man muß aber doch zugeben, daß gewichtige Gründe, die auf gesundheitlichem, pekuniärem, betriebstechnischem und volkswirtschaftlichem Gebiet liegen, für eine Abkehr von dem ausschließlichen Kupferverbrauch, gerade in der Land-, Milch- und Hauswirtschaft, sprechen. Bekannt ist — und dies wird vom Reichsgesundheitsamt und allen Hygienikern bestätigt — daß die Aluminiumsalze vollkommen ungiftig und farblos sind, daß daher irgend eine Gefahr der Gesundheitsstörung bei Verwendung von Aluminiumgeschirr in der Nahrungsmittel-Herstellung und -Aufbewahrung nicht besteht. Anders liegt der Fall bei Anwendung von Kupfergeschirren oder -Apparaten. Sie müssen im Innern verzinnt werden, wenigstens soweit, als z. B. Milch oder Käse mit ihnen in Berührung kommen. Diese Verzinnung nützt sich ab und muß daher immer wieder erneuert werden, was nicht nur zu einer vorübergehenden Außerbetriebnahme, sondern zu einem entsprechenden Produktionsausfall führt, ganz abgesehen von den hierdurch entstehenden Kosten. Bei nicht frühzeitig genug vorgenommener Neuverzinnung oder bei Beschädigung derselben an einzelnen Stellen ist die Vergiftungsgefahr durch Grünspanbildung groß. Diese Ausführungen gelten im gleichen oder vielleicht noch höheren Maße für Kühlschlangen, die jetzt noch fast durchweg in verzinntem Kupfer ausgeführt werden, bei denen jedoch die Gefahr der Grünspanbildung noch weit größer ist, da es hier unmöglich ist, den Zustand der Verzinnung nach einiger Benutzungszeit irgendwie zu kontrollieren. Alle diese Nachteile fallen bei Verwendung von Aluminium-Geschirren und -Apparaten fort, da, wie nochmals ausdrücklich betont wird, Aluminium als hygienisch einwandfrei allseitig anerkannt wird.

Die Verwendung von Aluminium anstelle von Kupfer bietet aber auch beträchtliche wirtschaftliche Vorteile. Ein Kilogramm aber ist zwar z. Zt. teurer, als ein Kilo Kupfer oder Messing, dafür kann man aber aus einem Kilo Aluminium dreimal soviel Gegenstände gleicher Dimensionierung herstellen, als aus einem Kilo Kupfer. Selbst wenn der Preis für ein Kilo Kupfer nur halb so hoch sein sollte, wie für ein Kilo Aluminium — daß das Preisverhältnis z. Zt. für Aluminium erheblich günstiger liegt, dürfte bekannt sein — so betrüge die Ersparnis immer noch 50 Prozent. Die Berechtigung dieser Grundformel wird von niemandem bestritten werden können. Sie wirkt sich aus bei richtiger Verwendung und Verarbeitung des weißen Metalls. Auch der Hinweis der Kupferfreunde, daß die Verwertung des Altkupfer große Vorteile biete, beweist nichts gegen die Verwendung des Aluminiums. Die deutschen Aluminium-Hütten und Walzwerke nehmen Alt-Aluminium, sobald es sich um hochprozentiges reines Material handelt — und anderes sollte in der Nah-

rungsmittelindustrie nicht zur Verarbeitung kommen — in demselben Verhältnis zum Anschaffungswerte zurück wie dies bei Kupfergeräten usw. der Fall ist.

In jedem landwirtschaftlichen oder Molkereibetrieb spielt naturgemäß die Gewichtsverminderung von Geräten, Kannen und der zu handhabenden Apparate eine große Rolle. Menschen- und Pferdekräfte zu schonen, ist eine wirtschaftliche Forderung, deren Berechtigung niemand bestreiten wird; der Forderung der Kräfteschonung wird nachgekommen, wenn man sich z. B. für den Milchtransport der bewährten Aluminium-Milchkannen bedient. Hierzu kommt noch bei Bahntransport die recht beträchtliche Frachtersparnis.

Schließlich soll nicht unterlassen werden auf die Wichtigkeit der volkswirtschaftlichen Forderung hinzuweisen, die dahin geht, nach Möglichkeit deutsche Metalle zu verwenden, wo diese geeignet sind, die aus dem Auslande einzuführenden technisch gleichwertig zu ersetzen. Daß das deutsche Aluminium das aus dem Auslande einzuführende Kupfer, Zinn, Nickel u. a. mehr auf zahlreichen Gebieten voll und ganz ersetzen kann, wird allgemein anerkannt. In der Land- und Milchwirtschaft, sowie bei der Nahrungsmittelzubereitung und -Aufbewahrung, besitzt das Aluminium sogar vor dem Kupfer noch beträchtliche Vorzüge.

Ueberzeugender vielleicht als obige Ausführungen wirken Zeugnisse und Erfahrungen aus der Praxis. Aus der Schweiz — dem Land, das in der Milchwirtschaft wohl die meisten Erfahrungen besitzt — liegt das Urteil des Direktor Peter der Molkereischule Bern (Bericht für das Schuljahr 1914/15) vor, in dem er schreibt: „daß ein Milchsammelgefäß von 400 Liter Inhalt, das durch autogene Schweißung hergestellt war, 6 Jahre lang in Gebrauch gewesen ist, ohne bisher eine merkbare Abnützung zu zeigen; das Metall hat vielmehr sein mattweißes Aussehen ständig beibehalten. Bei jeder Reinigung wurde das Gefäß herabgenommen und mit feinem Sand abgerieben, Verbeulungen oder Verkratzen sind nicht vorgekommen, trotzdem die Schüler mit den Gefäßen nicht immer allzu zart umgingen. Gleich gute Erfahrungen sind mit einem zweiten Milchgefäß von 1200 Liter Inhalt gemacht." Zum Schluß seines Berichtes bezeichnet Direktor Peter das Aluminium für große Milch- und Molkerei-Behälter, sowie für die dazu gehörigen Milchleitungen als das empfehlenswerteste Metall. Ferner der Bericht einer Schweizer Gutsverwaltung über Aluminium-Milchkannen: „daß die Kannen in jeder Beziehung befriedigt hätten." Der Bericht schließt mit den Worten: „Die Kannen sind sehr solid, handlich, leicht und gut zu reinigen, verschließen gut, gestatten keinerlei Rostbildung, sind daher sehr dauerhaft, und die Einwirkung der Außentemperatur (Wärme) ist durch die Doppelwandung bedeutend herabgemindert."

Aber auch deutsche Stimmen aus amtlichen und privaten Kreisen sprechen sich für die Verwendung von Aluminium in der Milchwirtschaft aus. So schreibt das landwirtschaftliche Institut der Albertus-Universität Königsberg i. Ostpr. — Versuchsmolkerei — am 17. 10. 1924: „daß die Aluminium-Milchkannen sich seit etwa Mitte April ds. Js. im täglichen Betrieb der Universitäts-Molkerei befinden. Unter Berücksichtigung der nötigen Vorsichtsmaßregeln (Vermeidung des Waschens der Kannen mit Soda) haben sie sich bisher ganz ausgezeichnet bewährt. Ihren ursprünglichen Glanz haben sie zwar verloren, aber an Dauerhaftigkeit scheinen sie den Weißblechkannen in keiner Beziehung nachzustehen. Dies gilt nicht nur für die Kanne mit Holzbekleidung, sondern auch für die anderen Kannen, welche diesen Schutzmantel nicht besitzen. Die Kannen werden hier weiter verwendet und ich werde Ihnen später weitere Nachricht über ihre Haltbarkeit zukommen lassen."

Die große, Berlin mit Milch versorgende Firma: Meierei C. Bolle A.-G. verwendet seit Jahren in steigendem Umfange Aluminium-Milchkannen und ist mit ihnen sehr zufrieden. Nach Mitteilung der Molkerei Schaaken in Ostpr. haben sich dort Aluminiumkannen ohne Doppelmantel am besten bewährt. Die Anbringung nur eines Bügels genüge vollkommen, da die Kannen von einem Mann getragen werden können. Schließlich noch ein Urteil über Käsewannen aus Aluminium. Die Molkerei Heldrungen äußert sich hierzu wie folgt: „Im September 1914 haben wir unsere alten Kupfer-Käsekessel durch eine neue Aluminium-Käsewanne von 1200 Liter Inhalt mit Molkenablaufsieb und Ablaßhahn ersetzt. Die Arbeitsweise mit dieser Wanne ist die denkbar einfachste und praktischste. Durch die Anwendung des Molkenablaufsiebes entsteht kein Verlust an Quarg. Die Wanne ist stets sauber und läßt sich leicht reinigen. Man läuft auch nie Gefahr, daß der Quarg (bezw. Käse) durch Kupferoxydlösung blau und dunkel wird. Wir benutzen diese Wanne als Magermilchausgabe-Bassin und verkäsen den Rest der Magermilch gleich darin. An Reparaturen in 7 Jahren war nur Erneuerung des Molkenablaufsiebes notwendig. Wir kommen mit der Aluminiumwanne gut zurecht und sind sehr zufrieden." — Welche Nachteile z. B. die Verwendung von schlecht verzinnten oder emaillirten Wannen für die Quargherstellung mit sich bringen, ist in überzeugender Weise in Nr. 32 der Molkerei-Zeitung (Hildesheim, 14. 6. 1921) ausgeführt.

Zum Schluß noch ein Wort über die Möglichkeit der Reparatur undicht gewordener Kannen usw. Nachdem es gelungen ist, durchaus betriebssichere und gegenüber allen Korrosionserscheinungen widerstandsfähige Aluminiumlote herzustellen, dürfte der Einwand, daß undicht gewordene Kannen oder Behälter aus Aluminium wertlos würden, hinfällig geworden sein.

Unser Appell geht daher an alle diejenigen Kreise, die in zu starrem Konservatismus am altgewöhnten Kupfer festhalten, obige Ausführungen vorurteilslos zu lesen und zu prüfen. Wer in der Zeit unmittelbar nach dem Kriege mit Aluminiumgeschirr schlechte Erfahrungen gemacht hat, sollte bedenken, daß man damals in Deutschland leider häufig mit minderwertigem Rohmaterial arbeitete, das aus der Kriegsproduktion stammte oder aus sogenannten Zünderlegierungen zusammengeschmolzen wurde. Heute erzeugen die deutschen Aluminiumhütten ein Material von einer Reinheit bis 99,5 Prozent; kein Walzwerk, keine Apparate-Bauanstalt, kurz, keine Aluminium verarbeitende Firma von Ruf wird es zulassen, daß Geschirr, Kannen, Bottiche, Behälter und Apparate, die für die Nahrungsmittel- oder auch chemische Industrie hergestellt werden, herausgehen, ohne die Gewähr zu übernehmen, daß nur hochprozentiges, reines Material hierzu Verwendung gefunden hat. In dieser Hinsicht kann der deutsche Verbraucher, wenn er die Vorsicht walten läßt, sich nur an bestrenommierte Firmen zu wenden, vollkommen beruhigt sein.

Auskunft hierüber sowie über alle Fragen bezüglich Aluminium-Verwendung erteilt kostenlos die Aluminium-Beratungsstelle Berlin W. 8, Französischestraße 55/56, deren Aufgabe es ist, zum Vorteil der gesamten Aluminium-Industrie, ohne im Dienst einer Spezialfirma zu stehen, die Verwendungsmöglichkeit des deutschen Aluminiums immer mehr zu erweitern und in dieser Hinsicht anregend und fördernd zu wirken.

Pumpen in Molkereibetrieben.

Von Ingenieur E. M. in R.

Zu den wichtigsten Apparaten in Molkereibetrieben gehören Pumpen, welche eines Teils zur Beschaffung des in erheblichen Mengen benötigten Wassers und anderen Teils zur Förderung von Milch und deren Produkten dienen. Für die Wasserbeförderung werden verschiedene Arten von Pumpen verwendet, die je nach Wahl und Anordnung ihre Aufgabe erfüllen, wenn sie auch, was Kraftbedarf, Leistung, Wartung, Betriebssicherheit und Lebensdauer anbelangt, oftmals viel zu wünschen übrig lassen. Zur Förderung von Milch und deren Produkte eignen sich dagegen solche Wasserpumpen nicht, da diese Pumpen auf die Zusammensetzung und Eigenschaften dieser empfindlichen Produkte einen schädigenden Einfluß ausüben würden. Schonende Behandlung der Milch und deren Produkte, Betriebssicherheit und leichte Zerlegbarkeit zwecks gründlicher Reinigung aller Innenteile von den zurückgebliebenen Milchresten sind Bedingungen, welche man an eine gute Milchpumpe stellt. Pumpen mit Ventilen und solche mit vielen unzugänglichen Ecken sowie Zentrifugal- oder Schleuderpumpen sind dafür ungeeignet.

Vor der Aufstellung einer Pumpe sind die Arbeitsleistungen derselben zu prüfen und festzustellen, ob sie dafür geeignet ist, da man sonst unangenehmen Störungen, Zeit- und Geldverlusten ausgesetzt ist. Bei Wasserpumpen läßt sich der tägliche oder stündliche Wasserbedarf leicht feststellen, um danach die Größe der Pumpe zu bestimmen, jedoch ist es empfehlenswert, nicht zu knapp zu rechnen, damit für unvorhergesehene Fälle ein Wasserüberschuß vorhanden ist. Schwieriger ist es, die Art einer Pumpe zu bestimmen, die für den in Betracht kommenden Betrieb am vorteilhaftesten ist, will man sich nicht nachträglich unangenehmen Folgeerscheinungen aussetzen. Die Vorbedingungen für ein gutes Funktionieren sind bei allen Pumpen die gleichen. Hat man einen Pumpenfachmann zur Hand, so ist es immer empfehlenswert, denselben zu Rate zu ziehen. Der Fachmann wird immer in der Lage sein anzugeben, wie die Anlage einzurichten ist, damit die Pumpe ihre Aufgabe einwandfrei erfüllt. Für eine Pumpe ist die Bestimmung der Saughöhe das Wichtigste, d. h. die senkrechte Höhe, welche zwischen dem niedrigsten Wasserspiegel des Brunnens und der Anschlußöffnung an der Pumpe besteht. Bei einer guten Saug- und Druckpumpe soll diese Entfernung höchstens 7½ Meter betragen, denn wenn Pumpen im neuen Zustande auch höher saugen, so werden sie mit der Zeit in ihrer Wirkung nachlassen, was zu unangenehmen Störungen führen kann. Die Länge und Dicke des Saugrohrs spielt bei jeder Pumpe eine große Rolle. Durch ein langes und zu enges Saugrohr wird die Saughöhe erheblich ermäßigt oder ganz aufgehoben, so daß selbst die besten Pumpen sehr wenig oder gar kein Wasser liefern, auch wenn im Brunnen genügend Wasser vorhanden ist. Ein entsprechend weites Saugrohr dagegen wird diesen Übelstand beseitigen, weshalb es in solchen Fällen von Wichtigkeit ist, die Rohrweite vorher festzustellen.

Das Saugrohr muß in allen Verschraubungen gut dicht sein, damit keine Luft zuströmt. Bei offenem Brunnen empfiehlt es sich, am unteren Ende des Saugrohres ein gut schließendes Rückschlagventil anzuordnen, um beim Stillstand der Pumpe das Zurückfließen des Wassers aus der Rohrleitung zu verhindern. Unter Wasser gehaltene Pumpen rosten weniger und haben das frische Anfüllen nach längerem Stillstand nicht nötig. Beim Aufstellen einer Pumpe ist zu prüfen, ob das Saugrohr dicht zusammengeschraubt ist und ob das Rückschlagventil dicht schließt. Zu diesem Zweck ist das Rohr vor dem Anschluß an die Pumpe bis oben mit Wasser anzufüllen und so etwa ½ Stunde stehen zu lassen. Ist während dieser Zeit ein Sinken des Wassers im Rohr nicht wahrzunehmen, so ist die Saugleitung in allen Teilen in Ordnung. Trifft dies nicht zu, so ist bei sonst gut verschraubtem Saugrohr die Möglichkeit vorhanden, daß die Verschlußkappe des Rückschlagventils das Wasser zurücktreten läßt. Hat eine Pumpe eine gute Saugwirkung, so wird sie auch größere Druckhöhen anstandslos überwinden. Das Druckrohr ist für den Anschlußstutzen der Pumpe passend zu wählen. Dasselbe darf im Durchmesser größer sein, keinesfalls aber kleiner. Weite Rohre schaden nicht und sind empfehlenswert, wenn die Druckleitung viele Krümmungen macht. Enge Rohre bezw. viele und kurze Krümmungen verbrauchen infolge der starken Reibung des Wassers im Rohr viel Kraft und setzen die Pumpen einem frühzeitigen Verschleiß aus. Ist ein Wasserbehälter vorhanden, so ist es für den Kraftverbrauch einerlei, ob das Druckrohr von unten in dasselbe hineinspeist oder ob dasselbe oben einmündet. Wird eine Kolbenpumpe angelegt, so ist für alle Fälle ein Windkessel für die Druckleitung vorzusehen, damit die Kolbenstöße, welche sich ohne Windkessel unangenehm bemerkbar machen und die Lebensdauer beeinträchtigen, vermindert werden.

Eine unangenehme Beigabe zu den gebräuchlichen Kolbenpumpen sind die Saug- und Druckventile, welche Betriebsstörungen verursachen und die Leistungen einer Pumpe herabsetzen. Diese Pumpen sind ausschließlich für niedrige Umdrehungen geeignet, was sie für größere Stundenleistungen infolge der größeren Ausführung, höheren Anschaffungskosten, großen Kraftverbrauchs und Wartung nicht gerade beliebt macht. Zahnräder-Pumpen, wie sie allgemein angeboten werden, sind infolge ihrer kurzen Lebensdauer, ihres geringen Wirkungsgrades und wegen des sich mit der Zeit unangenehm bemerkbar machenden Geräusches nicht immer empfehlenswert. Zentrifugal- oder Schleuderpumpen sind nicht überall anwendbar, laufen mit hohen minutlichen Umdrehungen und geben leicht Anlaß zu Betriebsstörungen.

Unter der Bezeichnung Mawa-Pumpen hat die Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H. in Köln, Schwerthof, in den letzten Jahren zwei Pumpentypen auf den Markt gebracht, die auf dem Gebiet der Pumpenfabrikation bahnbrechend in Erscheinung treten. Es handelt sich um Kreiselpumpen, welche nach dem Verdrängungssystem als Saug- und Druckpumpen konstruiert sind. Sie saugen selbsttätig an und sind für niedrige sowie für hohe Umdrehungsgeschwindigkeiten sowohl für Riemenantrieb als auch zum direkten Kuppeln mit Elektromotoren geeignet. In einem runden Gehäuse sind zwei Paar Schrauben mit rechten und linken Gewinden angeordnet, welche mit ihren Schraubengängen und Nuten ineinander greifen und so beim Rotieren die Saug- und Druckwirkung hervorbringen. Durch die Anordnung von je ein Paar solcher Schrauben auf jeder Welle sind dieselben von einseitigem Druck entlastet. Die Lagerenden laufen außerhalb des Gehäuses in mit Ölschmierung versehenen Lagerbüchsen,

welche gegen das Eindringen von Wasser geschützt sind und da die beiden Schrauben im Gehäuse ineinander greifend fast ohne Reibung sich gegenseitig nur abwälzen, so ist der Kraftverbrauch gering und eine lange Lebensdauer gewährleistet. Diese Mawa-Spiral-Druckpumpen arbeiten ohne Ventile und überwinden Förderhöhen bis zu 50 Meter, eignen sich also ganz besonders für Wasserförderung.

Die zweite Art der Mawa-Pumpen sind kreisende Saug- und Druck-Kolben-Pumpen. Dieselben besitzen in einem runden Gehäuse eine drehbare Trommel mit darin angeordnetem Pumpenraum und einem verschiebbaren Kolben. Infolge der sinnreichen Einrichtnug des rotierenden Pumpenraumse sind Saug- und Druckventile nicht notwendig. Da der Kolben sich auf einfache Art kreisend verschiebt, so arbeiten sie bei geringstem Kraftverbrauch und kleinen Abmessungen vollständig stoßfrei. Da außerdem diese Pumpen das Fördergut sehr schonend behandeln, so darf mit Recht angenommen werden, daß es sich um eine Spezialpumpe für Molkereibetriebe zum Heben und Fördern von Milch, Rahm, Molke usw. handelt. Der Gehäusedeckel wird mittels 3 oder 4 Flügelschrauben an das Gehäuse angedrückt, ist infolgedessen schnell und leicht von der Pumpe zu lösen, so daß sich die beiden Innenteile sowie das Gehäuse selbst bequem, gründlich und schnell reinigen lassen. Diese Pumpen sind für Riemenantrieb geeignet und arbeiten demgemäß mit niedrigeren Umdrehungen als die Mawa-Spiral-Druck-Pumpen. Wo es verlangt wird, lassen sich dieselben mit Elektromotoren direkt kuppeln.

Beide Systeme wurden bei der vorjährigen Ausstellung der D. L. G. in Hamburg im Betrieb vorgeführt und die Mawa-Kolben-Pumpe wurde von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft als Milchpumpe für Arbeitsversuche zurückgestellt, welche z. Zt. im Milchwirtschaftlichen Institut in Kiel geprüft wird. Hersteller dieser Pumpenarten ist die Maschinenfabrik Waldau G. m. b. H., in Köln, Schwerthof am Neumarkt.

Wirtschaftsgenossenschaft deutscher Molkereifachleute

e. G. m. b. H., Berlin SW. 16.

Bilanz am 31. Dezember 1924.

Aktiva		Passiva	
Kassa-Konto	83.53	Geschäftsanteile-Konto	48.34
Postscheck-Konto	283.76	Kreditoren-Konto	2312.81
Debitoren-Konto	609.88	Gewinn- u. Verlust-Konto	1395.02
Waren-Konto	2779.—		
	3756.17		3756.17

Gewinn- und Verlust-Konto am 31. Dezember 1924.

An Unkosten-Konto	2218.80	Per Waren-Konto	5853.67
„ Bürobedarfs-Konto	134 75		
„ Gehalt-Konto	2105.10		
„ Bilanz-Konto	1395.02		
	5853.67		5853.67

Stand am 31. Dezember 1924.

Anzahl der Genossen	16
Zugang der Genossen	—
Abgang der Genossen	—
Haftsumme der Genossen	15000.— Mk.

Der Vorstand:

F. Hellwig, C. Leßnau, H. Rotzoll.

Stellen-Gesuche.

Alt. Molk.-Fachm.

unverheir., s. baldigst Stell. irgend welcher Art, evtl. auch in Margarinefabrik, da selbiger mit der Fabrikation vertraut ist. Gefl. Angeb. unter 4755 an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 26 J., augenblickl. kaufm. Privatschule, solide u. zuverlässig, sucht Stellg. als erster Gehilfe oder Obermeier in größer. Betriebe. Suchender war einige Jahre Leit. einer Privat-Molkerei, hat wegen Betriebsumstell. Stellg. verloren. Er ist vertr. mit Kontorarbeit, Buchführung u. Herstellung verschied. Sorten Käse, ff. Butter, Frischmilchversand u. hat gute Erfahrung mit neuzeitl. Maschinenanlage, Kälteanlagen. Reparaturen werd. soweit Werkzeug vorhanden, selber ausgeführt. Suchender wäre auch nicht abgeneigt, wo spätere Einheirat gestattet ist, Stellg. anzutreten. Angebote unter **R. Sch. postlag. Frankfurt a. Oder.** (4747

Jg., strebs. Molk.-Fachmann, Anf. d. 20er, Fachm.-Sohn, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse zum 1. 4. oder später Stellg. als **1. Gehilfe.** Selbiger ist mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. völlig vertr., sowie firm in Herstellg. ein. erstklass. Butter, verschied. Sorten Käse, wie Speisequarg, □- u. Holländerkäse, im Abrechn.-Wes., Milchuntersuch. u. sonstigen vorkomm. Kontorarbeit. Reflektiert wird auf Dauerstell. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Oswald Oxen, Molkerei Derne
Krs. Dortmund.

Strebsamer, solider (4751

Meierei-Fachmann

25 Jahre alt, Fachschule besucht, erstklassige Zeugnisse sucht zum erst. April Stellung als Gehilfe, evtl. 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Werte Angeb. erbeten an
Küper
Meierei Sande bei Stedesand
Schleswig-Holstein.

Meiereiverwalter

33 Jahre alt, verh., mit gut. Zeugniss. u. Empfehlung., Molk.-Schule besucht, sucht umständehalber Stell. als Verwalt. od. sonst. Vertrauens-Posten, zu bald od. später. Suchender ist mehrere Jahre auf größerer Meierei als Verwalter tätig gewesen und Frau ist gelernte Meierin. Kaution kann gestellt werden. Geg. gleich. Ausland nicht abgeneigt. Angeb. u. **4766** an diese Ztg.

Gesucht wird zu sof. od. spät. von strebsam. Fachmann eine (4821

Verwalter- oder Gutsmeierstelle

wo ihm Gelegenheit gebot. wird, sich zu verheirat. Bin auch gewillt, d. **Einkauf von Käse für größ. Firmen zu übernehmen.** Suchend. ist 26 J. alt u. besitzt langj. Erfahr. in Schweizer-, Tilsi.-, voll- u. halbf., Camembert, Schlagsahne sowie in pa. Butterherstellung, Abrechnungswesen u. sonstig. schriftl. Arbeiten, außerdem in Schweinezucht u. -Mast bestens vertraut. Kaut. kann gest. werden. Pa. Zeugn. u. Referenzen stehen z. Verfüg. Gegend gleich.
Ernst Schröter, Kl.-Brodsende
b. Alt-Dollstedt, Krs. Stuhm.

Fachmann

27 Jahre, wiederholt in größ. städt. Molkereien, sowie Weichkäs. (Camembert, Brie Romadur) tätig gewesen, der für beste Ware einsteht, im Abrechn.-Wesen sicher, sucht zum 1. April Dauerstellung als Obermeier, 1. Gehilfe oder ähnlichen Posten. Gefl. Angeb. erb. (4807
Otto Rose, Molk. Fraustadt
Grenzmark.

Suche für einen tüchtigen Fachmann, den ich nur bestens empfehl. kann, Stellung als (4861

Betriebsleiter

Obermeier oder sonstigen Vertr.-Posten. Selbiger hat Molk.-Schule mit Erfolg besucht und ist imstande, einen Betrieb selbständig zu leiten. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. erb.
Rich. Schmidt, Molk.-Verwalter
Bederkesa, Krs. Lehe.

Fleiß., zuv. Gehilfe

24 Jahre alt, mit allen Facharbeit. im Betrieb und Kontor aufs beste vertraut, sucht zu sofort od. 1. April Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Weichkäs. zu vervollkommn., jedoch nicht Beding. Gute Zeugnisse u. Referenzen stehen zu Diensten. Angeb. erb. (4856
Emil Last, Molkereigehilfe
Saleske, Krs. Stolp in Pomm.

Molkereigehilfe

24 J., sucht sof. Stellung. Seit 7 J. aus dem Fach heraus, möchte jetzt wieder seinen alten Beruf aufnehm. Er ist in der Lage, sich gleich wied. hineinzuarbeiten. Wem ist an ein. ehrl., strebs. Gehilfen gelegen? Gehalt Nebensache. Frdl. Angeb. erb. **W. Josten, Hamburg 30,** Eppendorferweg 170. (4805

Molkerei- und Käserei-Gehilfe

22 J. alt, vertr. mit allen neuzeitl. Maschin., sowie elektr. Lichtanlage, gute Erfahr. in Tilsit., auch Kenntnisse in Weichkäserei, sucht zum 1. April Vertrauensstellg. Angeb. erb.
W. Grönke
Scheipnitz Krs. Rosenberg
Westpreußen.

Kathol. Gehilfe

22 J. alt, s. Stellung zum 1. oder 15. April. Suchender ist mit allen Facharbeit. vertr., ebenso in Weichkäs. bewand. Dauerstell. erwünscht, am liebsten dort, wo er sich im Kontor betätig. kann. Gute Zeugnisse vorhand. Angeb., erb. Rheinland, Westfalen bevorzugt. (1819
Heinrich Butzbach
Molkerei Angermünde.

Strebs. Gehilfe

sucht anfangs April 1925 Stellung. Kenntnisse in Weich- und Harzkäserei. Größere Weichkäserei bevorzugt. Gehalt bescheiden. Angebote erbittet unter F. P. 4820 an diese Zeitung.

Strebs. Gehilfe

24 Jahre alt, der sich jeder Arbeit unterzieht, sucht, gestützt auf prima Referenzen, Stellung als erster oder alleiniger Gehilfe. Angeb. an (4826
Richard Strobol
Hindenburg, O.-Oberschles.
Schulstraße 13.

Tücht. Molk.-Fachm.

23 J. a., mit Gymnas.-Bild., s. z. sof. Antr. Stellg. Suchend. ist äuß. vertr. m. sämtl. in einem modernen Molk.-Betriebe vork. Arbeit. Angenehm wäre eine Vertr.-Stellg. für Annahme und Kontor, da perf. in doppelt., amerikan., sow. einfacher Buchführung u. Abrechn.-Wes. Gut. Disponent, gute Handschrift u. sich. Rechn. Oldbg., Ostfriesl. bevorz. Nur erstklass., lückenl. Zeugn. stehen zur Verfüg. Angebote erb. unter **4824** durch diese Zeitung.

Kathol. Gehilfe

27 Jahre, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut, sucht sof. oder später dauernde Stellung. Angebote erbittet (4822
Schlömer
Neurhede a. Ems.
Kreis Aschendorf.

Zum 1. April wird ein zuverläss., ..lider und (5026

fleißiger Gehilfe

..esucht, nicht unt. 20 Jahr., der ein. ..odern. Vollbetrieb bei Abwesenh. ..es Chefs vorsteh. kann. Gehalt ..0 *M* monatlich bei freier Station. ..efl. Angeb. mit Zeugnisabschrift. ..rbeten an die
Central-Meierei Rehhorst
Stat. Reinfeld i. Holstein.

Zu sofort oder 1. April suche flei..igen, jüngeren (5019

2. Gehilfen

..ür alle vorkommenden Arbeiten. ..olche mit Kenntnissen in Weichkä..erei werden bevorzugt. Angebote ..it Zeugnisabschriften u. Gehalts..orderung an
Molk. Duttenstedt b. Peine.

Tüchtiger Gehilfe

..ür alle vorkommenden Arbeiten, ..pez. Weichkäserei und Speisequarg..erstellung bei 60 *M* Gehalt u. fr. ..tation gesucht. Angeb. unt. **M. ..5040** an diese Zeitung.

..Wir such. für die Zeit von April ..is Oktober-November einen

Käsereigehilfen

(Gouda u. Edamer-Käserei). Vor..kenntnisse nicht erforderlich. Gehalt ..0 *M* bei freier Stat. ohne Wäsche. ..assen frei. Eintritt Ende März ..nfang April. Angeb. erb. (5038
Centr.-Molk. Emmerich, e. G. m. u. H. in Hüthum.

..In einem größeren, städtisch. Be..triebe in der Rheinprovinz, findet ..ein absolut zuverlässiger

Gehilfe

..der sich willig allen vorkommenden ..Arbeiten unterzieht und auch in ..Butterei u. Käserei etwas bewan..dert sein muß, bei zufriedenstellen..den Leistungen angen. Dauerstellg. ..Gefl. Angeb. von nicht zu jungen ..Bewerbern m. Lebenslauf u. Zeug..nisabschriften befördert unt. 5032 ..diese Zeitung.

..Suche zum 1. 4. einen fleißigen, ..soliden und ehrlichen (5034

Gehilfen

..welcher gute Erfahrg. in der Weich..käserei hat, in dauernde Stellung. ..Gehalt nach Übereinkunft. Angeb. ..mit Zeugn.-Abschriften und Geh.-..Forderung an
A. Burkhardt
Dampfm. Grube b. Wilsnack.

..Zum baldigen Antritt wird eine ..kaufmänn. gebildete (5033

junge Dame

..aus guter Familie mit besten Em..pfehlungen als Kassiererin u. Auf..sichtsdame in der Fabrik gesucht. ..Verständnis für Camembertfabrik. ..erwünscht, jedoch nicht Bedingung. ..Meldungen mit Zeugnisabschriften, ..Lebenslauf und Gehaltsforderungen ..bei freier Wohnung u. Beköstigung ..erbeten an
Paul Dittmann, Molk. u. Camembert-Fabrik Hubertusburg, G. m. b. H., in Meseritz.

..Wir suchen zu sofort einen durch..aus tüchtigen, ehrlichen u. sauberen

Gehilfen

..als Maschinenführer und Heizer. ..Ders. muß mit der Führung u. In..standhaltg. sämtl. Maschin. einschl. ..Kühl- u. Lichtanl. vertr. sein und ..kleine Reparaturen ausführ. könn. ..Angebote unter Beifüg. von Zeug..nisabschriften erbeten an (5041
Central-Molkerei Borken i. W.

..Wir suchen zu Ende März, späte..stens 1. April einen jungen, soliden ..tüchtigen (5030

Gehilfen

..vorwiegend für Butterei, Annahme ..Laboratorium u. Kontor, doch muß ..derselbe sich auch willig jeder and. ..Facharbeit unterzieh. Gute Hand..schrift u. sicheres Rechn. erwünscht. ..Anf.-Gehalt bei fr. Kassen 45 Mk. ..monatlich.
Butterei-Gen. Dennin bei Wegezin in Pommern.

Wir suchen zum sofortig. Antritt einen tüchtigen (5021

Gehilfen

für Butterei und Milchversand. Hohes Gehalt.
Molkerei Coesfeld, Fernruf 267.

Wir suchen zu sofort oder später einen jungen (5039

Gehilfen

Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung erbeten.
Molkerei-Gen. E. m. u. H.
Bad Schönfließ, Nm.

Milchfahrer oder Gehilfe

der eine Landmilchtour und alle sonst. Arbeiten macht, zum belieb. Antritt bei 40 Mk. Anfangsgehalt gesucht. Angebote erbittet (5037 **Molk. Schkölen**, Thür. Bz Halle a. S. Gleichzeitig kann **jg. Mann** in d. Lehre treten.

Zum sofortigen Antritt suche ich jungen, flinken, ehrlichen und solid.

Gehilfen

Derselbe muß guter Pferdepfleger sein. Anfangsgehalt 35 Mark bei freier Station und Kassen. (5027
Käsereibes. Krambsch, Reuden (Elster).

Suche zum 1. April einen nicht zu jungen, kräftigen, an Sauberkeit gewöhnten (5036

Gehilfen

Gehalt 40 Mk. bei fr. Stat. u. Kass.
Molk. u. Elektrizitätswerk Lutten i. Oldbg.

Wir suchen zum 1. April oder auch früher erfahrenen (5028

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Gehalt 50 Mk. monatlich. Angebote mit Zeugnisabschr. erbeten.
Dampfmolkerei und Fettkäserei Oldersum, Ostfriesl.
W. Stange.

Suche zum bald. Antritt jungen

fleißigen Gehilfen

zum Bedienen der Maschinen und Käserei. Denselben bietet sich hier Gelegenh., sich in der Käserei auszub.
Dampfmolkerei und Käserei Goerzig Anhalt
Station Gr.-Weißand.

Suche zum 1. April einen an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten

1. Gehilfen

für alle in einem modernen städt. Betriebe vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß mich vertreten können. Angebote mit Gehaltsforderung erb.
Ober, Betriebsleiter
Molkerei-Genossenschaft Detmold.

Wir suchen zum 20. März oder 1. April einen tüchtigen, jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt monatlich 50 Mark und frei Kassen. Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei Bocholt, e. G. m. u. H. Bocholt i. W.

Tücht., kräft. Gehilfe

für Tils. Käserei mit Schweinemast kann zum 1. April eintreten. Gehalt 50 *M*. (4982
Molkerei Pröck, Krs. Gerdauen
Post Sechserben.

Für unseren beschr. Betrieb such. zum 1. April einen zuverlässigen, sauberen, älteren (4974

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Tadellose Butterbereitung u. fixes Ausformen Bedingung. Es mögen sich nur wirklich zuverlässige, solide Leute melden, welche auf dauernde Stellung rechnen. Std.-Arbeiter ausgeschlossen. Gehalt 50 *M* u. fr. Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften zu richten an
Molkerei Hardegsen, e. G.
Hardegsen, Prov. Hannover.

Ich suche zu meiner dauernden Vertretung für meinen städt. Betrieb in Großstadt Mitteldeutschlands einen kaufm. und technisch durchgebildeten, vertrauenswürdigen Herrn als

Leiter

Solche, die bereits in einem städt. Betrieb mit Großhandel leitend tätig waren, erhalten den Vorzug. Bei vermögenden Herren, Teilhaberschaft nicht ausgeschlossen. Angebote unt. 5023 an diese Ztg.

Suche zum 1. April einen jungen, tüchtigen, soliden (5018

Gehilfen

von anständiger Gesinnung als alleinigen. Nachm. Kontorarb. Gute Behandlung. Gehalt 45 *M* bei fr. Station. Gefl. Angeb. m. Zeugn.-Abschriften an
Betriebsleiter Hansen
Ohrdorf bei Wittingen.
Strecke Oebisfelde-Wittingen.

Suche jungen (4969

tücht. Gehilfen

für die Maschinenanlage m. Stadtmolkerei. Antritt 1. 4.
Vollbrecht, Molkereibes.
Ratibor, O.-Schles.

Wir stellen zum 10. April einen tüchtigen, erfahrenen (4988

Maschinisten

dem an dauernder Stellung geleg., und der in der Lage ist, einen gr. Betrieb mit umfangreichem Milchversand selbständig zu führen, bei guter Bezahlung ein. Es kommen nur solche Bewerber in Frage, die in der Lage sind, über ihre bisher. Tätigkeit lückenlose gute Auskunft zu geben. Angeb. mit eventl. Empfehlungen an die
Molk.-Gen. Zülpich, Rheinl.

Suche zu sofort einen ordentlichen

Käser

der mit der Fabrikation von Camembert vollständig vertr. ist und selbständig arbeiten kann. Ang. an
Molkerei Düshorn
Düshorn in Hannover.

Suchen einen jungen Mann als

Milchkutscher

für 2 Pferde und ca. 40 Schweine. Bedingung: guter Pferdepfleger. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. und Gehaltsforder. erbittet (4586
Molk.-Gen. Weißenvorf, Ostpr.
v. Känel.

Wir suchen für umfangreichen Betrieb zum 1. April od. etwas später einen kräftigen (4947

Lehrling

nicht unter 16 Jahren. Gute Behandlung und gründliche Ausbildung zugesichert.
Molk.-Genoss. Kleinberge
Westprignitz.

Suche einen tüchtigen, jungen Mann als

Lehrling.

Eintritt am 15. April. (4701
Molkerei Broose
Neustadt a. Saale.

Junger, kräftiger Mann, nicht unter 16 Jahren, kann in unserem Betrieb sofort als (4952

Lehrling

eintreten. Zuschriften an
Molkerei Emtinghausen
Bezirk Bremen. **Kähler.**

Meierin

welche in Hart- und Weichkäserei gründlich erfahren ist, und auch etwas Geflügelzucht versteht wird für sof. gesucht. Gehaltsansprüche Zeugnisabschr., Lebenslauf u. Bild einsenden. (4776
Rittergut Genshagen
Post Ludwigsfelde (Mark).

Suche zum 1. 4. arbeitsfreudige ehrliche (4815

Meierin

welche Lehrzeit beendet, in angen. selbständ. Stellg. Bedingung. Bild, Gehaltsansprüche einsenden.
Rittergut Schönfeld
bei Dresden.

Suche zum 1. April ds. Js. eine junge ehrliche (4565

Meierin

für Betrieb und Haushalt. Gehalt bei freier Station u. Kassen 35 *M*.
Molkerei-Genossensch. Königsberg (Neumark).
Selbert, Verwalter.

Wir suchen zum sofortigen Eintritt eine jüngere, tüchtige (4609

Meierin.

Molkerei „Süd", Halle a. S.
Rudolf Heymstr. 35.

Eine selbständige (4890

Meierin

zum 1. April für kleine Gutsmolkerei gesucht. Lebenslauf u. Zeugnisse an die
Gutsverwaltung Pammin
Post Arnswalde.

Gesucht ält., erf. **Käserin**, die Tils. Vollfett herstellen kann, Wert auf Dauerstellg. legt und keine Arbeit scheut. Famil.-Anschluß wird gewährt. **Knorr, Molk. in Sobersken b. Klapaten, Krs. Ragnit** in Ostpr. Telefon Klapaten 16. (4986

Stellen-Gesuche.

Molk.-Fachmann

2 Jahre, sucht zum 1. April Stellg. Selbiger ist vertraut mit sämtlich. Molk.- u. Kontorarbeiten ist sicher. Rechner und hat gute Handschrift. Frdl. Angebote sind zu richten an
Alfred Unger
Molkerei Holterbarge
Kreis Leer, Ostfriesland.

Molk.- u. Käs.-Fachmann welcher in Kürze heiratet, sucht zu bald Stellung als Verwalter oder Obermeier. Suchend. ist perfekter Brie-, Camembert-, wie Allgäuer-Käser, stellt pa. Butter her, ist arbeitsfreudiger Fachm., zuverläss. in Buchführg., wie allen vorkommend. Arbeit. Mecklbg. bevorz. Werte Angebote erb. unter **W. M.** 5003 an diese Zeitung.

Tücht., strebs. Gehilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 1. 4. Stellg. Selbiger ist mit all. Facharb., sowie in der Weichkäs. bestens vertr. und besitzt auch gute Kenntn. in der Harzkäserei (Lübbers Automat mit Schwitzverfahr.). War hier ½ J. als 1. Gehilfe tätig. Um frdl. Angeb. bittet (4992
Otto Dallmann
Molkerei und Käsefabrik
Bobersberg a. Bober, Kr. Krossen.

Jung., tücht. Gehilfe, der sich vor keiner Arbeit scheut, s. z. 1. April Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeit., sowie in der Weichkäs. best. vertr. u. bes. auch gute Kenntnisse in der Harzkäserei. Lübbers Automat mit Schwitzverfahren. Um frdl. Angebote bittet (4993
Willy Lüttkopf
Molkerei und Käsefabrik
Bobersberg a. Bober
Kreis Krossen.

Tüchtiger Gehilfe

20 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. April Stellung. Gegend gleich. Werte Angebote m. Gehaltsangabe erb. (4997
Paul Martin, Cöthen i. Anh. Molkerei.

Strebs., arbeitsfreud. Kaufmann, 23 J. alt, durchaus erfahr. auf all. kaufmänn. Gebie.t, perfekt. Stenotypist, an selbständ., sich. Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf g. Zeugnisse und Empfehl., zu sofort geeignete Stellung. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbeten an **Alfred Vetter, Freudenberg,** Westf. (4994

Jg. Molk.-Gehilfe

23 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 4. 25 Stellung f. Kessel und Maschinen. Selbiger ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertr., sow. Kess. u. Maschin., Butt. □-Käse, Romadur u. Harzkäse. Angebote mit Gehalt sind zu richt. an diese Zeitung unter 4996.

Zum baldig. od .später. Antritt suche Vertr.-Stellung als Leiter, Obermeier oder Oberkäser in Molkerei, Milch- oder Produktengesch., wo spät. Verheiratung mögl. 28 J. alt, mit allen Facharbeiten bestens vertraut, ehrlich u. gewissenhaft. Tadellose Zeugnisse und Empfehl. vorhanden. Gefl. Angeb. erb. unt. E. K. 5000 an diese Zeitung.

Suche zum baldig. Antritt evtl. später, **Stellung in Molkerei oder Käserei.** Gute Zeugn. vorhanden. Prov. Hannover, Rheinl. od. Meckl. Schl.-Holst., Ostpr. bevorz. Bin 22½ Jahre ,an selbst. Arbeiten gewöhnt. Werte Angeb. mit Gehaltsang. sind zu richten an **Molk.-Geh. d. Dampfmolk. Schönau,** Bez. Oppeln. (4991

Tücht., strebs. Fachm., 30 J. alt, sucht zum 1. April oder spät. Stell. als

1. Gehilfe

Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Selb. ist mit allen ins Fach schlag. Arbeit., Käs., Maschin. und Kessel best. vertr. Werte Angeb. unt. **M.** 4989 an diese Zeitung.

Ehrl., strebs. Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zum 1 .4. 1925 für Annahme und Kontor oder in einer größ. Käserei, wo er sich vervollkommnen kann, Stellung. W. Angebote erb. (4995

Nikolaus Zentner
Molkerei Jameln
Krs. Dannenberg.

Strebs. Molk.-Geh.

23 Jahre alt, sucht zu sof. od. 1. 4. Stellung als 1. Gehilfe. Selbiger ist mit Kessel, Masch., Milchuntersuchung ,sow. in der Zubereitung v. □-, Romadurkäse u. Butterei gut vertr. Werte Angeb. mit Gehalts-Angaben sind zu richt. an **P. Wittholz, Sassenburg,** Krs. Saatzig in Pommern. (4985

Junger, angehender Gehilfe
der evtl. seine Lehrz. beendet hat, ordnungslieb., zuverläss., solide u. strebsam, für unsern Vollbetrieb z. 1. April gesucht. Kenntnisse in Stang.- u. Weichkäserei erwünscht, jedoch nicht erforderlich. Anfangsgehalt pro Monat 35 M und alles frei. Angeb. mit Zeugnisabschrift. erbittet **Dampfmolk. Frömmstedt** b. Kindelbrück, Thür., Stat. Greußen. **Klitsch.** (4976

Intelligenter Fachmann

25 Jahre, ev., sauberes, fleißiges und pünktliches Arbeiten gewöhnt, mit allen Zweigen des Faches bestens vertraut, weitgehendste Reparaturen selbst ausführend, Molkereischule absolviert, mit Schweinemast und Zucht gut vertraut, sucht Stellung zu sofort oder später, wo ihm Verheiratung gestattet. Ia Zeugn. stehen zu Diensten. Angebote unter 5016 an die Geschäftsstelle dieser Ztg.

Suche Stellung als

Milchkutscher oder Schweinefütterer

Ostpreuße, ledig, 29 Jahre, groß und kräftig. Gute Zeugnisse. Gefl. Angebote unter 5012 an di se Zeitung.

Junger, kräftiger Molkereigehilfe

18 Jahre alt, sucht zum 1. April Stellung in größerer Molkerei. Suchender ist vertraut mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten sowie Betrieb und Kontor und scheut sich vor keiner Arbeit. Angebote erbittet **Karl Christiansen** bei A. Heust, Stuttbergstr. 40, **Elberfeld.** (4998

Tüchtiger Gehilfe

22 Jahre alt, sucht, gestützt auf g. Zeugnisse, zum 1. oder 15. April Stellung. Selbiger ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. best. vertraut. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (4973

Karl Wilke, Molk. Hardegsen
Hardegsen in Hannover.

Tüchtiger, solider Fachmann
28 J., ledig, sucht sof. oder später Stellung als Obermeier, Expedient 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen, Kühl- u. Lichtanlage best. vertraut, bes. auch Kenntn. in der Käserei. Molk.-Schule besucht u. gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. (4975

Paul Schönemann
Halle. a S., Weingärten 25.

Gehilfe, 23 J., der selbständ. arbeiten kann und Erfahrungen in allen Zweigen des Faches besitzt, möchte sich zum 1. April verändern. Gute Zeugnisse zur Seite. Angeb. erbittet der **Gehilfe der Molkerei Redekin,** Krs. Genthin, Bez. Magdeburg. (4979

Älterer Gehilfe

26 J. alt, sucht zum 1. oder 15. 4. Stellung als erster, Obermeier oder sonst. Vertrauenspost. Erstkl. Zeugnisse u. Referenz. steh. zur Verfüg. Suchender ist vertr. mit allen ins Fach schlagenden Arbeit., gute Erfahrung in der Weichkäserei vorh. Gut bewand. in Kontorarbeit., sowie Milchuntersuch. usw. Westfal. u. Rheinland bevorzugt. Ang. erb. **Franz Bodenburg, Molkerei-Schule Cleve,** Stadtbadstraße 1.

Junger, strebsamer Gehilfe
18 Jahre alt, der seine Lehrzeit beendet hat, sucht Stellung im Vollbetrieb, wo ihm Gelegenheit gebot. sich in der Käserei auszubild., zum 1. April und später. Handelsschule mit bestem Erfolg besucht. Angeb. erbeten an (4977

Alfred Serzisko, Dierath-Burscheid
Krs. Solingen.

Tücht. Molk.-Gehilfe

bislang in leit., beamteter Stellg., auf größ. Margarinewerk, erfahren in sämtl. Molkereifacharbeiten und der Margarinefabrikation, sucht z. 1. April evtl. später passende Anstellung. Werte Angebote unter 4967 an diese Zeitung.

Tücht., strebs. Molk.-Gehilfe 22 J. alt, der mit sämtl. Facharbeiten vertraut, sow. im Kontor nicht unerfahr. ist, an selbständig. Arbeiten sowie an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt ist, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. April Stellung für Betrieb und Kontor. Werte Angebote zu richten an (4786

Robert Görke, Molkerei Ohrdorf
bei Wittingen in Hannover.

Strebs. Gehilfe

24 J., sucht veränderungshalb. zum 1. od. 15. 4. Stellung als 1. Gehilfe. Selb. ist mit sämtl. Maschinen und schriftl. Arb. bestens vertr. Gute Zeugn. u. Empfehl. vorhand. Wo Gelegenh. geboten wird, sich in der Weichkäs. zu vervollkommn., bevorzugt. Werte Angebote sind zu richt. unt. **M. H. 413** an diese Zeitung.

Jg. Molk.-Gehilfe

20 Jahre, mit allen Molk.-Arbeiten vertraut, sucht zum 1. April Stellg Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl Angebote sind zu richten an (500

Hans Heider, Molk. Holterbarge
Krs. Leer, Ostfrsld.

Für meinen Neffen, der seine Lehrzeit Ostern beendet, suche ich etw zum 15. April

Stellung

wo Gelegenheit zur gründlichen Er lernung der **Weichkäserei.**

N. Lehsau, Molkerei-Besitzer
Küblingen b. Schöppenstedt.

Suche zu sofort oder auch späte

Stellg. als Kutscher

Schweinefütterer, auch für sämtlich Käs.-Arbeiten. Bin Fachmann, 3 Jahre alt, verheirat. und mit sämt lichen Käserei- sowie auch Landarb gut vertr. (498

Schlesiger in Dixen
bei Landsberg. Ostpr.

Quargkäser, welcher prima Ware Harzer- u. Stangenkäse herstellt, m Lübbers Automat und mit Schwitz verfahren vertr. ist, sucht zum ers April Stellung. Angebote unte 4978 an diese Zeitung.

Meierin

mit prima Zeugnissen, wünscht si zu verändern. Beschäftigung glei welcher Art, da in allen Zweige des Faches und Haushalts erfah Angebote unter Nr. 4981 an dies Zeitung erbeten.

Zuverlässige, an selbständig. Ar beiten gewöhnte

Meierin

welche schon mehrere Jahre Vertr. Stellung inne hatte, sucht ähnliche Posten, doch nicht Bedingung. E wird weniger auf hohes Gehalt al auf gute Behandlung gesehen. Ge fällige Angebote unter 4981 an d Zeitung erbeten.

2 junge starke Mädchen
die keine Arb. scheuen, such. Stell in Ostpr. z. Erlernen des Meierei fachs. Antr. 1 .April. Zuschr. an d Meierein d. **Gutsmeierei Wiskian** ten b. Cranz, Ostpr. (487

Bessere Frau sucht **Dauerstelle al Wirtschafterin** in frauenlos. Haus halt, am liebsten Landmolkerei, d gelernte Meierin. Angeb. erb. unt **4923** an diese Zeitung.

Intellig., tücht. Meierin s. Stell zum 1. April auch für Kontor ode als Verkäuferin. Angeb. an **Frl Hoffmann, Zentr.-Molk. Königs**hofen b. Grabfeld, Oberfranken.

Frau

37 Jahre, evgl., sucht Stellung i frauenlosem Haushalt. Werte Angebote unter **L. 4650** an diese Zeitun erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 28 Hildesheim, den 19. März 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Was ist Molkereibutter?

Von Dr. K. Teichert.

Ein Händler hatte auf dem Lande bei kleineren Bauern Landbutter aufgekauft, sie umgemodelt, und als „feinste Tafelbutter" in den Verkehr gebracht. Er war der Anschauung, daß er durch eine nochmalige Ausknetung der Butter und Behandlung mit Wasser, sowie durch die Umformung eine gewisse Veredelung der Butter vorgenommen habe, und daher berechtigt sei, sie als „feinste Tafelbutter" zu bezeichnen. Die Staatsanwaltschaft hatte jedoch gegen ihn ein Strafverfahren eingeleitet. Da ein derartiger Fall für die Butterzeuger und Butterhändler von größtem Interesse sein dürfte, möchte ich mich hierzu, wie ich es auch der Staatsanwaltschaft gegenüber getan habe, gutachtlich äußern:

Die irreführende Bezeichnung von Nahrungsmitteln ist hauptsächlich zu Beginn des Krieges, also in den Jahren 1914, 1915 und 1916 aufgekommen. Infolgedessen sah sich auch der Bundesrat unter dem 26. Juni 1916 genötigt, eine Bekanntmachung gegen die irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln zu erlassen (R. G. Bl. 1916, S. 588), nach welcher Verfehlungen gegen diese Bekanntmachung mit Gefängnis bis zu 6 Monaten und mit Geldstrafe bis zu 1500 ℳ oder mit einer dieser Strafen belegt werden.

Als seinerzeitiger Sachverständiger der Württembergischen Landesversorgungsstelle habe ich im Jahre 1916 über die Buttersorten des Handels folgendes Gutachten erteilt: Als Handelsware 1 gilt beste Molkereibutter (Tafelbutter). Diese wird nicht nur in Molkereien, sondern auch in Käsereien hergestellt. Bedingung dabei ist, daß nicht Molkenrahm mit verarbeitet wird. Zur Handelsware 2 gehören zwei Unterarten von Butter: Süßrahm-Zentrifugenbutter und Sennbutter. Die Süßrahm-Zentrifugenbutter hat ihren Namen daher, daß der Rahm von der Milch durch Zentrifugalkraft, also noch in süßem Zustande gewonnen wird, zum Unterschiede von der Landbutter, bei welcher der Rahm meistens von der mehr oder weniger sauer gewordenen Milch durch Abrahmen gewonnen wird. Durch die Zentrifugalkraft wird der größte Teil des Schmutzes entfernt. Die aus zentrifugiertem Rahm gewonnene Butter ist somit wertvoller als die Bauernbutter, bei welcher der Rahm tagelang den bakteriellen Einwirkungen des in der Milch enthaltenen Schmutzes ausgesetzt ist (wilde Gärungen). Sennbutter wird nur in Käsereien hergestellt, in denen man fette Käsesorten macht. Man stellt sie her aus zentrifugierten oder „vorgebrochenen" Molken mit oder ohne Zusatz von gutem Milchrahm.

Hiernach sind zu betrachten als: Handelsware 1 — beste Molkereibutter (Tafelbutter) — einmal die in Sammelmolkereien und Käsereien hergestellte, feinste Tafelbutter aus reinem Zentrifugen-Milchrahm mit oder ohne Ansäuerung durch Reinkulturen, sodann aber auch feinste Tafelbutter aus reinem Zentrifugen-Milchrahm, die in solchen mit landwirtschaftlichen Betrieben verbundenen Molkereien (Gutsmolkereien) hergestellt wird, in denen die Butterung täglich erfolgt; — Handelsware 2 — Sennbutter und Süßrahm-Zentrifugenbutter aus landwirtschaftlichen Betrieben — diejenige Butter, die in Käsereien aus zentrifugierten oder „vorgebrochenen" Molken, mit oder ohne Zusatz von Milchrahm, hergestellt wird, sowie Butter, die in landwirtschaftlichen Betrieben bereitet wird, in denen der zur Verbutterung kommende, durch Zentrifugalkraft gewonnene Rahm nicht älter als zwei Tage ist; Landbutter alle übrige Butter. Hierunter fällt insbesondere Butter, die aus Rahm hergestellt wird, der durch Handentrahmung gewonnen wird, sowie Butter, die aus Rahm hergestellt wird, der zwar durch Zentrifugenentrahmung gewonnen wird, der aber bei der Verbutterung ganz oder zum Teil mehr als zwei Tage alt ist.

Auf Grund dieses meines Gutachtens erschien die Verordnung des Württ. Ministeriums des Innern vom 28. Januar 1916, bei welcher in § 7 die verschiedenen Butterarten noch einmal, wie folgt aufgeführt wurden:

1. Handelsware 1, d. h. beste Molkereibutter (Tafelbutter);
2. Handelsware 2, d. h. Sennbutter und Süßrahm-Zentrifugenbutter aus landwirtschaftlichen Betrieben,
3. Landbutter.

(2) Als Handelsware 1, d. h. beste Molkereibutter (Tafelbutter) gilt
  a) feinste Tafelbutter aus reinem Zentrifugenmilchrahm, die in Sammelmolkereien und Käsereien mit oder ohne Ansäuerung durch Reinkulturen hergestellt wird;
  b) feinste Tafelbutter aus reinem Zentrifugenmilchrahm, die in solchen mit landwirtschaftlichen Betrieben verbundenen Molkereien (Gutsmolkereien) hergestellt wird, in denen die Butterung täglich erfolgt.

(3) Als Handelsware 2, d. h. Sennbutter und Süßrahmzentrifugenbutter aus landwirtschaftlichen Betrieben, gilt
  a) Butter, die in Käsereien aus zentrifugierten oder vorgebrochenen Molken mit oder ohne Zusatz von Milchrahm hergestellt wird,
  b) Butter, die in landwirtschaftlichen Betrieben bereitet wird, in denen der zur Verbutterung kommende, durch Zentrifugalkraft gewonnene Rahm nicht älter als zwei Tage ist.

(4) Als Landbutter gilt alle übrige Butter, insbesondere also Butter, die aus Rahm hergestellt wird, der durch Handentrahmung gewonnen wird, sowie Butter, die aus Rahm hergestellt wird, der zwar durch Zentrifugenentrahmung gewonnen wird, aber bei der Verbutterung ganz oder zum Teil mehr als zwei Tage alt ist.

Daß diese Verhältnisse auch noch heute zutreffen, geht aus den Butternotierungen hervor (s. Nachrichten für den Butter- und Fettwarenhandel), nach welchen am 11. Dezember 1924, dem Tage des Vergehens, auf dem größten deutschen Buttermarkt, nämlich demjenigen zu Hamburg, Butter notiert wurde:

1. Qualität 2,09 ℳ bis 2,11 ℳ.
2. Qualität 1,90 ℳ bis 1,95 ℳ.
Landbutter 1,80 ℳ.

Der Händler hatte seine Butter bei Bauern aufgekauft, sie umgemodelt und als „feinste Tafelbutter" in den Verkehr gebracht. Diese Handlungsweise ist eine betrügerische. Die von dem Händler bezogene Butter war keine „feinste Tafelbutter". Er hat diese Bezeichnung nur gewählt, um einen höheren Gewinn herauszuschlagen. Wenn die Handlungsweise des Händlers weiter um sich greifen sollte, und seine Anschauung die richtige wäre, dann wäre jeder Fortschritt auf dem Gebiete der Butterbereitung gehemmt. Es würde nur eine einzige Butter geben, weil man alle anderen Buttersorten, dann nur umzumodeln brauchte, und mit einer neuen Bezeichnung zu versehen. Ich halte den Verkauf von Bauernbutter als „feinste Tafelbutter" für eine Handlung, welche auch nach § 10 Absatz 1 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 zu bestrafen wäre.

Mit der Begriffsbestimmung des Begriffes „Molkereibutter" hat sich auch in der juristischen Wochenschrift Rechtsanwalt Bötger beschäftigt und ist dabei zu folgenden Ergebnissen gekommen: „Da die Herstellung der sogenannten Molkereibutter auch in Wirtschaftsbetrieben, welche weder zu den Privatmolkereien, noch zu den

Genossenschaftsmolkereien gehören, zulässig ist, kann die Kennzeichnung der Ware als Molkereibutter im Handel nicht als Herkunftsbezeichnung, sondern lediglich als Gütebezeichnung angesprochen werden. Seit der Verordnung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln ist in der geltenden Rechtsanschauung über den Begriff „Molkerei" kein Wechsel eingetreten. Nach der geltenden Rechtsanschauung ist aber der Verkauf einer Ware als Molkereibutter dann zulässig, wenn sie in einem Wirtschaftsbetriebe mit einer Durchschnittstagesleistung von 50 Liter Milch erzeugt wurde. Die Bezeichnung „Molkereibutter" verstößt daher gegen keine gesetzliche Verordnung, denn jedes Gesetz ist aus der Wirtschaftsanschauung zur Zeit seiner Entstehung heraus auszulegen. Mittels Zentrifugierung und Temperaturbehandlung hergestellte Butter gilt gleichfalls als Molkereibutter. Aus der Art der Butternotierungen ist ersichtlich, daß man nicht schematisch unter erster Sorte Molkereibutter versteht, sondern auch jene Naturbutter, die ihr an Güte gleichsteht."

Wie aus diesen Ausführungen zu ersehen ist, dürfte der Begriff „Molkereibutter" in den Augen vieler Fachleute doch noch nicht völlig geklärt sein. Es ist möglich, daß auch einmal auf einem Bauernhof Butter von guter Beschaffenheit hergestellt wird, ohne daß dieser Betrieb die neuzeitlichen technischen Errungenschaften angewendet hat, wie dies in einem Molkereibetriebe z. B. durch Erhitzung und Tiefkühlung des Rahmes, durch Anwendung von Reinkulturen und dergleichen mehr, der Fall ist. Ich vermute, daß Molkereien, welche in der genannten Weise arbeiten, nicht völlig damit einverstanden sein werden, daß man unter Molkereibutter auch jene „Naturbutter" versteht, welche ihr angeblich an Qualität gleich steht. Die Feststellung dieser Qualität kann nur durch die Sinnenprobe erfolgen. Bei dieser Sinnenprobe werden aber nicht die weiteren Vorzüge festgestellt, welche die Molkereibutter durch Verminderung fettzersetzender Keime, durch Anreicherung mit Milchsäurebakterien und dadurch vermehrte Dauerhaftigkeit, gegenüber der „Naturbutter" hat.

Über Reinlichkeit bei der Milchgewinnung und dem weiteren Vertrieb an die Verbraucher.

Von Dr. Baumann, Recklinghausen.

Unter allen Nahrungsmitteln nimmt nach ihrer Bedeutung für die Volksernährung die Milch den ersten Rang ein, dient sie doch dem Säugling als einzige, bei fehlender Muttermilch kaum zu ersetzende Nahrung, die bei fehlerhafter Zusammensetzung für die Gesundheit des Säuglings große Gefahren mit sich bringt.

Dieser Bedeutung muß natürlich die öffentliche Kontrolle entsprechen. Bei der Milchverarbeitung haben wissenschaftliche Forschung und fortschreitende Technik Verbesserungen erzielt, die aber noch nicht alle Eingang in die Molkereien gefunden haben.

Bei der Milchgewinnung bestehen vielfach noch immer die alten schlechten Verhältnisse und Gewohnheiten, die allen gesundheitlichen Anforderungen Hohn sprechen und dringend einer Besserung bedürfen.

Die öffentliche Kontrolle beschränkte sich zunächst auf Feststellung der Verfälschungen. Allmählich aber kaum man zu der Ansicht, daß an eine einwandfreie Milch noch andere Forderungen zu stellen seien, als ein hoher Fettgehalt, weil Leben und Gesundheit einer ganzen menschlichen Altersstufe zu einem nicht geringen Teile von der Beschaffenheit der Milch abhängen. Ist es doch kaum zu bezweifeln, daß die Kindersterblichkeit mit der Lieferung einwandfreier Milch im engsten Zusammenhange steht. In dieser Beziehung kommt natürlich in erster Linie die gesundheitliche Seite der Milchkontrolle in Frage, d. h. die Milchgewinnung, die physikalische Beschaffenheit der Milch, der Zustand der Transportgefäße und Eimer.

Die Milch ist das empfindlichste aller Nahrungsmittel und bedarf daher einer sorgfältigen Behandlung, um in ihrem ursprünglichen Zustande erhalten zu werden. Im Euter ist die Milch nahezu keimfrei. Bakterien dringen wohl in die zunächst nach außen liegenden Entleerungsgänge des Euters ein, um sich dort bei den für sie günstigen Lebensbedingungen so zu vermehren, daß in den ersten Kubikzentimetern des Gemelkes Millionen von Bakterien enthalten sein können. Deshalb ist es nötig, die ersten Anteile des Gemelkes beiseite zu spritzen, um so wenigstens eine keimarme Milch zu erhalten. Nun muß das Bestreben darauf hinausgehen, die Milch für die Zeit bis zur Abgabe an die Verbraucher in diesem keimarmen Zustande zu erhalten. Um dies zu erreichen, ist es nötig, die Milch bald abzukühlen. Die frischgemolkene Milch hat etwa 36 Gr. Cels. Die Temperatur von 20—36 Grad ist für die Entwickelung der meisten Bakterien sehr günstig. Deshalb muß die Abkühlung bis unter diese Temperatur erfolgen. Die Hauptforderung jedoch, die Milch keimarm zu erhalten, ist peinlichste Sauberkeit in der Milchwirtschaft, sowohl der melkenden Personen und der Gefäße als auch besonders der Kühe und Reinlichkeit im Stalle. Die melkenden Personen müssen den nötigen Sinn für Reinlichkeit haben. Sie müssen vor dem Melken die Hände genügend waschen. Leider wird vor dem Melken der Schmutz, der den Händen von der vorigen Arbeit anhaftete, häufig nur unvollständig entfernt. Man denkt, das Melken sei auch eine Arbeit, bei der die Hände schmutzig werden und deshalb brauche man sie vorher nicht gründlich zu reinigen. Sind die Finger trocken, so werden sie wohl mal durch Speichel angefeuchtet, oder man taucht sie einfach in die Milch, ganz unbekümmert, ob dadurch Schmutz in dieselbe gelangt oder nicht. Personen die irgendwie krank sind oder Wunden an den Händen haben, sind vom Melken auszuschließen. Auch sollen die Kleider der melkenden Personen rein und waschbar sein. Das Melken soll nach Möglichkeit trocken erfolgen und nicht durch Abstreifen der Zitze, sondern durch das sogenannte „Fausten", wobei die Milch durch das Umfassen der Zitze mit der ganzen Hand und einen durch die Finger von oben nach unten gehenden Druck aus der Zitze heraus gedrückt wird. In manchen Gegenden besteht die Sitte, das Euter und die Zitzen nach vorherigem trockenen Abreiben mit Vaseline einzureiben, ebenso die Hände des Melkers. Es ist klar, daß durch diese Art des Melkens eine keimärmere Milch gewonnen wird als ohne Fetteinreibung, weil die Bakterien durch das Fett an der Hand des Melkers und an der Zitze festgehalten werden. So haben Versuche ergeben, daß die Zahl der Bakterien auf diese Weise sank bis auf 200 im ccm, während die Zahl ohne Fetteinreibung 10 000 bis 25 000 betrug. Die Einreibung mit Fett hat weiter den Vorzug, daß an den Zitzen nicht so leicht wunde Stellen entstehen. Das Euter muß stets gut ausgemolken werden, weil dadurch die Milchmenge gesteigert und Eutererkrankungen vermieden werden. Euterkranke Kühe sollen nach Möglichkeit abgesondert und wenigstens zuletzt gemolken werden, damit die Erkrankung nicht auf andere Tiere übertragen wird. Die Milch dieser Tiere ist zur menschlichen Ernährung und Verarbeitung auf Milch und Molkereiprodukte nicht zu verwenden.

Die meisten Bakterien sitzen in den Ausgängen der Zitzen, und deshalb sollen die ersten Anteile des Gemelkes in einem besonderen Gefäß gesammelt, nicht aber auf den Boden des Stalles oder auf das Gras der Weide gespritzt werden. Nach vorherigem Aufkochen können sie zur Viehfütterung verwertet werden, ebenso wie die der euterkranken Tiere.

Alle Gefäße, welche bei der Milchgewinnung nud Aufbewahrung benutzt werden, müssen peinlichst sauber sein und sollen zu anderen Zwecken nicht benutzt werden. Besonders läßt die Reinlichkeit der Melkeimer viel zu wünschen übrig. Diese werden immer noch zum Waschen, Putzen und zu den verschiedensten anderen Zwecken gebraucht. Nach dem Melken müssen die Eimer gut gereinigt an einem sauberen Orte oder im Freien, aber nicht im Stalle umgekehrt bis zum nächsten Melken aufbewahrt werden.

Als Transportkannen wählt man am besten solche aus verzinntem Eisenblech, nahtlos, aus einem Stück gestanzt mit abgerundetem Boden. Bei diesen Kannen ist die Reinigung leicht. Die Deckel müssen dicht schließen. Gummiringe zum Dichten sind zu verwerfen und noch viel mehr Gewebe oder gar Stroh und Zeitungspapier, wie ich es in den letzten Monaten mehrfach gefunden habe. Die Undichtigkeit der Deckel ist wohl darauf zurückzuführen, daß sich nie feststellen läßt, zu welcher Kanne der betreffenden Deckel gehört. In die eine Büchse ist der Deckel so fest eingepreßt, daß er nur mit großer Gewalt herausgezogen werden kann. Auf der anderen Kanne sitzt er so locker, daß Dichtungsmaterial nötig ist. Dieser Übelstand wäre leicht zu beseitigen, wenn jeder Deckel an der zugehörigen Kanne mit einer Kette befestigt würde.

Besonders wichtig für die Haltbarkeit der Milch ist die Reinigung dieser Kannen. Vor dem Kriege besorgten dies die Molkereien für die Milch, die sie zu den Molkereien brachten oder die sie direkt an Händler abgaben. Heute lehnen die Molkereien die Reinigung der Büchsen ab. Das besorgen jetzt die Händler mehr oder weniger gut. Die Büchsen kommen nach etwa 2 Tagen zur Molkerei zurück und am dritten Tage werden sie wieder gefüllt, ohne vorher mit heißem und kaltem Wasser umgespült zu werden. Ein solches Nachspülen ist aber nötig, denn eine Büchse, die 2—3 Tage verschlossen ist, hat einen muffigen Geruch, der durch Ausspülen beseitigt werden muß, um den reinen Geschmack der Milch zu erhalten.

Die Reinigung der Transportkannen durch die Landwirte ist auch vielfach sehr mangelhaft. Besonders die Reinigung der Deckel läßt viel zu wünschen übrig, wie ich mich in den letzten Monaten in den verschiedenen Orten des Vestes Recklinghausen überzeugt habe. Die Reinigung der Kannen sollte nie durch Scheuern mit Sand geschehen, weil dadurch die Verzinnung sehr leidet und sich bald rostige Stellen zeigen. Am besten eignet sich hierzu kochendes Wasser, das mehrmals zu erneuern ist und eine nicht zu rauhe Bürste. Heiße Sodalösung ist nicht ganz unwirksam gegenüber der Verzinnung und deshalb unterbleibt die Anwendung derselben besser.

Am besten wäre es, wenn die Händler alle Kannen in völlig reinem Zustande an die Molkereien und Landwirte zurücklieferten. Diese beiden müßten aber vor dem Füllen der Kannen diese mit heißem und kaltem Wasser umspülen. Zu irgend welchen anderen Zwecken sollten Gefäße, die bei der Gewinnung, Aufbewahrung oder beim Vertriebe der Milch verwendet werden, nicht benutzt werden.

Der wesentlichste Grund für die Verschmutzung der Milch liegt in der Unreinlichkeit der Kühe, besonders derjenigen, die ständig im Stalle stehen. Das Hinterteil der Kühe sowie das Euter werden beim Liegen durch die Abgänge der Verdauung beschmutzt. Bei der schwachen Beleuchtung, die in den Ställen im Winter meistens herrscht, wird von der melkenden Person der Schmutz an der Kuh nicht ganz beachtet und man kann sich leicht denken, was alles in die Milch gelangt, wenn vor dem Melken ein Abbürsten und Abreiben der Tiere nicht stattfindet.

Als höchst gefährlich und in bakteriologischer Beziehung von ungeheurer Wirkung auf die Milch ist die Verunreinigung durch Kuhkot. Einige in die Milch gelangte Teilchen können die Zahl der Bakterien um das 30- bis 50 fache vermehren. Ganz abgesehen von dieser Vermehrung der Bakterienzahl können durch den Kuhkot alle möglichen gesundheitsschädlichen Bakterien in die Milch gelangen. Außerdem hat eine durch Kuhkot verunreinigte Milch eine ekelerregende Beschaffenheit. Um die Wirkung des Kuhkotes auf die Bakterienzahl zu zeigen, sind Versuche angestellt. Es wurden die Kühe im Stalle gemolken unter den gewöhnlichen Bedingungen. Drei andere Kühe wurden auf der Weide gemolken, nachdem das Euter und die Hände der Melkerin und der Melkeimer gründlich gereinigt waren. Nach dem Melken wurden beide Milchsorten auf 15 Grad abgekühlt. Die reinlich gewonnene Milch hielt sich viermal solange, ohne zu säuern, als die andere Milch. Unreine Milch aus einem Stalle genügt, um ein großes Gemisch sauber gewonnener Milch zu verderben, so daß es sich zur Herstellung von Molkereiprodukten nicht mehr eignet. Daraus ergibt sich von selbst die Notwendigkeit, die Milch sofort sorgfältig durchzuseihen, um sie auch von jenen Schmutzteilen, die selbst bei größter Vorsicht durch irgend welche Zufälle hineingelangen können, möglichst schnell zu befreien. Es ist die Ansicht verbreitet, daß etwas Schmutz in der Milch nicht so schlimm sei, weil sie ja filtriert würde. Mit dieser Äußerung entschuldigte im vorigen Jahre die Frau eines Landwirtes den beim Melken in die Milch gelangten Schmutz.

Demgegenüber ist zu bedenken, daß eine durch Kuhkot verunreinigte Milch durch Filtrieren nicht gereinigt wird. Zwar werden die sichtbaren Schmutzteile durch Filtrieren entfernt, der wasserlösliche Teil des Schmutzes mit den vielen Bakterien bleibt aber in der Milch. Diese werden nicht entfernt. Und vom Kuhkot sind 80—90 Prozent in Wasser löslich. Eine einmal verschmutzte Milch läßt sich überhaupt nicht wieder in den ursprünglich reinen Zustand zurückversetzen.

Manche Personen sind sogar der Ansicht, der Milchschmutz sei ein nowendiges Übel, das man nicht beseitigen könne und stillschweigend hinnehmen müsse. Das ist aber nicht so. Der Schmutz läßt sich bei einigem guten Willen aus der Milch fernhalten und wo er beobachtet wird, sollte

ıan ihn nicht stillschweigend hinnehmen, sondern energisch dagegen pro-estieren.

Zum Filtrieren eignen sich am besten Siebe mit auswechselbarem iebboden und gut filtrierender Zwischenlage aus Baumwollfaser, die nach edesmaligem Gebrauch zu erneuern ist. Die gebrauchte Zwischenlage ist u verbrennen. Seihtücher, die nach jedesmaligem Gebrauche nicht sorg-ältig ausgekocht werden, begünstigen die Entwickelung von Zersetzungs-eimen. Das Filtrieren der Milch muß, um die Annahme des Stallge-uches zu vermeiden, außerhalb des Stalles geschehen, und zwar in der Weise, daß die Milch dabei möglichst wenig Gefäße zu passieren hat. Nach em Filtrieren ist die Milch abzukühlen, wenn möglich auf 5 Grad Cels., eil bei dieser Temperatur die Bakterienvermehrung auf ein geringes Maß beschränkt ist.

Kürzlich wurde beobachtet, daß vor der Filtration durch Watte die Milch durch ein Strohbündel, das in einem Blechtrichter steckte, filtriert wurde. Es geschah dies angeblich, um den groben Schmutz, der das Watte-ilter verstopfen soll, vorher zu beseitigen. Das Filtrieren durch Stroh ist ine grobe Unsitte. Das Stroh mag ja im gewöhnlichen Sinne rein, d. . frei von sichtbarem Schmutz sein, bakteriologisch betrachtet ist es nicht ein. Dem Stroh können alle möglichen Bakterien anhaften, die nicht llein unangenehme Milchfehler zur Folge haben, sondern auch gesund-eitsschädlich wirken können. Dem Verstopfen des Wattefilters ist durch rößere Reinlichkeit an den Kühen entgegen zu arbeiten, und falls es sich och einmal verstopft, ist es durch ein neues zu ersetzen.

Auch im Stalle muß Reinlichkeit herrschen. Durch wirksame Vor-ichtung zum Lüften soll für reine und gute Stalluft gesorgt werden. Die Streu soll reichlich und gut sein; alle irgendwie verdorbenen, faulig, schim-melig oder auch nur dumpfig gewordenen Streumittel müssen vermieden werden, damit kein die Milch verunreinigender Staub erzeugt wird.

Die melkende Person hat auch auf die Beschaffenheit des Euters zu achten — Empfindlichkeit oder Anschwellung am Euter, Hartmelkung oder verstopfter Milchkanal — und auf die Beschaffenheit der gewonnenen Milch, um rechtzeitig eine Erkrankung zu erkennen. Die Milch kranker Kühe darf selbstverständlich nicht zu dem übrigen Gemelke geschüttet werden. Solche Milch kann aufgekocht zur Viehfütterung dienen.

Eine Veranlassung, die ebenfalls viel zur Verschmutzung der Milch beiträgt, ist der mit Kot bedeckte Melkschemel, der mit der Hand von einer Kuh zur anderen getragen wird. Der Schemel kann ebenso sauber gehalten werden, wie jeder andere Schemel und muß nach dem Melken gereinigt werden.

Dann seien noch einige Hausmittel erwähnt, die zwar an sich unschul-dig, doch in hohem Maße gesundheitsschädigende Wirkungen auszuüben vermögen, nämlich Soda und doppelkohlensaures Natron. Die geben der Milch eine alkalische Reaktion und sollen die Vermehrung der Milchsäure-bakterien verhindern. Die erkennbare Form des Verderbens, das Sauer-werden der Milch, trit zwar nicht ein. Dafür entwickeln sich die krank-heitserregenden und peptonisierenden Bakterien, die zum Wachstum einen alkalischen Nährboden benötigen, um so besser. Gerade diese letzteren sind es aber, welche der Milch die giftigen Eigenschaften verleihen. Sind Soda oder doppelkohlensaures Natron im Überschuß vorhanden, so wird die Milch beim Kochen gelb und nimmt einen seifigen Geschmack an. Jeglicher Zusatz von Konservierungsmitteln ist verboten.

Ein wichtiges Glied im Handel mit Milch sind die Molkereien; ohne diese wäre die Versorgung der großen Städte mit Milch sehr erschwert. Ihre Aufgabe ist zweierlei. Sie sammeln in ländlichen Gegenden die Milch und müssen diese so behandeln, daß sie ihre Eigenart bewahrt und ihre Haltbarkeit verlängert wird, damit sie in kochbarem Zustande am Orte des Verbrauchers ankommt. Um dies zu erreichen, muß die Milch zu-nächst durch eine Reinigungsmaschine gehen, in welcher der beim Melken nicht vermeidbare Schmutz, soweit er durch Filtrieren beim Landwirt noch nicht beseitigt ist, restlos entfernt wird. Wie groß die in der Reinigungs-maschine ausgeschiedene Schmutzmenge ist, glaubt nur der, der diese mal gesehen hat. Dann muß die Milch erhitzt und wieder stark gekühlt und in diesem Zustande erhalten werden, bis sie zum Versand kommt. Daß auch in Molkereien nicht alles ordnungsgemäß zugeht, geht daraus hervor, daß im Winter die Milch in nicht mehr kochbarem Zustande am Orte des Verbrauchers ankommt, wie es verschiedentlich vorgekommen ist.

Der Dritte, am Milchhandel beteiligte, ist der Händler, mag er nun die Milch von der Molkerei oder direkt vom Landwirt beziehen. Er muß die Milch vor jeder Verunreinigung und Veränderung bewahren, damit er sie so an die Verbraucher abgibt, wie er sie erhalten hat. Damit dies aber geschehen kann, muß der Milchhändler die für seinen Beruf nötigen Kenntnisse und Einrichtungen haben. Aber dies kann nur von ihm ver-langt werden, wenn er in seinem Beruf den ausreichenden Lebensunter-halt für sich und seine Familie findet. Es müßte für die Zukunft ausge-schlossen sein, daß jemand ohne Kenntnisse auf diesem Gebiet, nur um eines Nebenverdienstes willen, Milchhandel betreibt. Damit der Milchhändler seinen Lebensunterhalt in seinem Berufe findet, ohne daß die Milch ver-teuert wird, muß er einen Absatz von wenigstens 300 Litern Milch haben. Um diese aber absetzen zu können, darf er nicht gezwungen sein, wie in der Vorkriegszeit, in die einzelnen Wohnungen gehen zu müssen bis in das 3. oder 4. Stockwerk, denn es geht damit zu viel Zeit verloren. Um ihm bei einer geringeren Milchmenge ein ausreichendes Einkommen zu sichern, müßte der Milchpreis erhöht werden, was ebenfalls nicht angängig ist. Auf der Straße darf der Milchverkauf, so wie in den letzten Jahren, wo jeder an den Milchwagen kommt, aus verschiedenen Gründen auch nicht ausgeführt werden. Der Milchhändler gibt auf der Straße ein Zeichen mit der Schelle und dann kommen die Bewohner in die Flure des Erd-geschosses und nehmen ihre Milch in Empfang. So wird auch vermieden, daß der Milchhändler in Wohnungen kommt, in denen Krankheiten herr-schen. Die Bevölkerung bekommt frühzeitiger die Milch und diese ist im Sommer nicht so lange der Hitze ausgesetzt. Es mag wohl auffallen, daß ich mich auch über diesen Teil des Milchhandels äußere, zumal er mit dem sonstigen Thema wenig Verbindung hat. Dieser Teil des Milchhandels ist aber ein wichtiges Glied in der Kette der Maßnahmen, welche die Lie-ferung einer einwandfreien Milch gewährleisten sollen. Den Zustand der Vorkriegszeit wieder einführen zu wollen, würde ich als einen Rückschritt betrachten.

Zu den notwendigen Einrichtungen, die ein Milchhändler haben muß, gehören vor allem Reinigungsvorrichtungen, ein Kessel zur Erzeu-gung von etwa 100 Liter kochenden Wassers, eine Spritzvorrichtung, sei sie mit Hilfe der Wasserleitung oder mit einer Druckpumpe hergestellt, um reines Wasser in die Kannen zum Ausspülen spritzen zu können. Zum Reinigen und Ausspülen aller Gefäße darf nur Wasser benutzt werden, welches sich zum menschlichen Genuß eignet. Anderes Wasser darf nicht gebraucht werden, weil es Verunreinigungsstoffe in die Milch bringen kann. Der Milchhändler muß außerdem einen geeigneten Raum zum Auf-bewahren der Milch haben, wo die Milch im Sommer auch gekühlt werden kann.

Es bedarf des Zusammenwirkens verschiedener Faktoren um die Lie-ferung einwandfreier Milch zu gewährleisten. Wenn einer etwas ver-säumt, wird die Arbeit der anderen hinfällig. Alle an der Gewinnung und dem weiteren Vertriebe der Milch beteiligten Personen müssen sich ihrer hohen Aufgabe im Interesse der Volksgesundheit bewußt sein. Ge-meinde und Staat müssen durch gesetzliche Bestimmungen das Ihrige zur Lieferung einer einwandfreien Milch beitragen; denn es ist eines Kultur-staates unwürdig, das wichtigste Nahrungsmittel, die Milch, täglich in verschmutzter Weise in den Verkehr bringen zu lassen, wie es im Bezirk des Untersuchungsamtes Recklinghausen festgestellt ist. In anderen Be-zirken ist es nicht besser.

Zu erstreben ist ein Milchgesetz, das den Milchverkehr einheitlich für das ganze Reich regelt, denn alle Milchverbraucher haben ein gleiches In-teresse an der Lieferung einer einwandfreien nicht verschmutzten Milch. Und alle Maßregeln, das zu erreichen, sind im ganzen Reiche die gleichen.

Solange aber ein solches Gesetz fehlt, müssen Polizeiverordnungen den Milchverkehr zu regeln suchen, so gut es geht. Diese haben aber nur Erfolg, wenn sie für größere Bezirke, etwa für ein ganzes Milchversor-gungsgebiet erlassen werden. Dieses ist für das Vest Recklinghausen hauptsächlich das Münsterland. Deshalb müßte eine Verordnung für den Regierungsbezirk Münster erlassen werden oder gleich für die ganze Pro-vinz Westfalen.

Über automatische Viehtränke-Anlagen im Milchviehstall.

Neben allen anderen Bestrebungen zur Verbesserung der Stallhy-giene verdient die Anlage automatischer Viehtränke-Vorrichtungen beson-dere Beachtung. Ihr ist insofern auch ein hoher wirtschaftlicher Wert zu-zusprechen, als neben einer Ersparnis an Arbeit auch eine bessere Verwer-tung des Futters im Tierkörper stattfindet, da das Tier jederzeit Gele-genheit findet, neben dem Fressen von Kraft- und Rauhfutter nach Bedarf gut temperiertes Wasser zu sich zu nehmen, wodurch die Verdauung des Futters wesentlich gefördert wird, worauf wiederum die in der Praxis beobachtete Erhöhung der Milchleistung bei Verwendung automatischer Viehtränken zurückzuführen sein dürfte.

Schon Mitte des vorigen Jahrhunderts ist der Selbsttränke zum Zwecke der Arbeitsersparnis, wie Schacht in der „Deutschen Landw. Tier-zeitung" berichtet, in der holsteinischen Elbmarsch eine Tränkevorrichtung vorausgegangen, der zufolge zu den gewöhnlichen Fütterungszeiten beim Rindvieh hochgepumptes Wasser durch die Krippen geleitet wurde, und die Tiere die benötigte Wassermenge auf einmal in sich aufzunehmen hatten. Eine derartig primitive Einrichtung war natürlich mit den verschieden-sten Mängeln behaftet. Zwanzig Jahre darauf wurde dann von dem Bauern Peter Erichsen in Lunden auf der Insel Alsen die erste Selbst-tränke erfunden, die völlig aus Zement gemauert war. Als sich dann die Eisenindustrie der Sache annahm, indem sie besondere Tränkebecken aus Eisen herstellte, wurde unausgesetzt daran gearbeitet, die Selbsttränke durch Neukonstruktionen zu verbessern. Unter diesen fiel insofern die Deckelkonstruktion von Joh. Dürkoop besonders ins Gewicht, als man von vornherein nicht annehmen konnte, daß sich die Tiere den Deckel selbst öffnen würden.

Heute ist eine ganze Reihe von Firmen damit beschäftigt, Selbst-tränken auf den Markt zu bringen, unter denen als eine der ältesten und bestbekannten die Firma Wilhelm Goesmann, Osnabrück, zu nennen ist.

Ich möchte nun in dem Folgenden nicht den ganzen Entwicklungs-gang einer automatischen Viehtränkeanlage bis zur heutigen Vervoll-kommnung, die noch nicht abgeschlossen sein dürfte, verfolgen, sondern mich darauf beschränken, zu besprechen, was zur Anlage einer Selbsttränke er-forderlich ist und welche Anforderungen an eine solche zu stellen sind, in-dem ich dann noch zum Schluß auf einige Typen der angezogenen Firma etwas näher eingehen werde.

Was nun den ersten Punkt betrifft, so setzt sich eine automatische Viehtränke-Anlage aus folgenden Teilen zusammen:

1) einem großen Vorratsbehälter, von der Größe, daß das für den ganzen Tag erforderliche Wasser reichlich darin bleiben kann; ist Wasserleitung vorhanden, so wird an diese direkt angeschlossen, so daß ein Reservoir nicht nötig ist;
2) einem kleinen Regulierbassin, so groß, daß sich der darin angebrachte Schwimmkugelhahn frei bewegen kann;
3) so vielen Tränkebecken, als Vieh vorhanden ist (man rechnet für jedes Stück ein Becken, stehen dieselben in Reihen nebeneinander, so reicht auch ein Becken für zwei Tiere aus);
4) einer Vorrichtung zum Entleeren der ganzen Anlage;
5) einer Rohrleitung, welche die einzelnen Teile mit einander verbindet.

Vor dem Montieren einer aus diesen Teilen bestehenden Anlage muß man sich zunächst mit folgenden Fragen beschäftigen:

Liegt der Stall bezw. der Krippenrand horizontal?

Ist die Wand oder die Krippe, an der die Tränkebecken befestigt und der Rohrstrang entlang geführt werden soll, senkrecht?

Sind größere Unebenheiten auszugleichen?

Läßt sich der Rohrstrang horizontal durchführen?

Sind Stallzugänge oder sonstige Hindernisse vorhanden, welche er-fordern, mit dem Rohrstrang auf diesen Stellen tiefer zu gehen, um dann hernach wieder aufzusteigen?

Wie muß das Befestigungsmaterial beschaffen sein?

Ist Holz vorhanden, an das sich die Becken mit Holzschrauben befe-stigen lassen oder habe ich mit Steinbefestigunggen zu rechnen?

Ist Wasserleitung vorhanden, an die man anschließen kann, und wie-viel Druck hat dieselbe?

Muß das Wasser gepumpt werden und wo muß der Vorratsbehälter stehen?

Wie wird der Abfluß eingerichtet, damit ich imstande bin, die An-lage vollständig zu entleeren event. durchspülen zu lassen?

Sind diese Fragen geklärt, so legt man unter Verzeichnis der Maße zweckmäßig eine kleine Skizze an.

Bei der Wahl eines Vorratsbehälters, der sich am billigsten aus Stein oder Zement gemauert stellt, ist auf die erforderliche Größe Acht zu geben und zwar rechnet man 36—40 Liter Wasserverbrauch in einem Zeitraum von 24 Stunden für jedes Stück Rindvieh. Ein solcher Vor-ratsbehälter wird direkt mit der Pumpe verbunden. Ist man gezwungen,

den Vorratsbehälter hoch anzubringen, so ist natürlich dessen Ausführung aus Mauerwerk nicht angängig, sondern man wählt einen aus 3 Millimeter starkem Eisenblech gefertigten, innen mit Mennige gut ausgestrichenen Kasten, auch läßt sich ein mit Zink ausgeschlagener Holzkasten sehr gut verwenden. Steht eine Wasserleitung zur Verfügung, so hat man mit einem größeren Druck, meist 3—4 Atmosphären, zu rechnen, und es ist dann, um einem solchen genügend Widerstand entgegenzusetzen, ein Schwimmkugelhahn oder Ventil mit vergrößerter Schwimmkugel vorzusehen. Bei Anlage der Leitung ist besonders darauf zu achten, daß in derselben keine nach oben stehende Buckel oder Erhöhungen vorkommen, in denen sich Luft festsetzen kann, welche diese bei dem nur geringen Druck oft ganz oder teilweise verstopft. Stellen, bei denen mit dem Rohr tiefer gegangen werden muß, um hernach wieder aufzusteigen, sogenannte Rohrsäcke, richtet man möglichst so ein, daß man auf der tiefsten Stelle anstatt eines Winkels ein T-Stück nimmt, dessen eine Oeffnung mit einem Stöpsel geschlossen wird. Da bei solchen Rohrsäcken eine Verschlammung häufig ist, kann man eine solche durch Losschrauben des Stöpsels bequem entfernen. Insbesondere ist für eine gute Befestigung der Tränkebecken und der Rohrleitung Sorge zu tragen.

Welche Erfordernisse sind nun an eine gute Selbsttränke-Anlage zu stellen?

1. Eine Übertragung von Krankheitskeimen soll möglichst verhindert sein;
2. Das Vieh soll sich zu jeder Zeit mit Trinkwasser selbst versorgen können, das von reiner Beschaffenheit und stets frisch ist. Demzufolge soll:
3. ein Verschmutzen des Tränkewassers durch Futterreste und dergleichen nicht möglich sein und
4. kein Wasser in der Tränke verbleiben, nachdem das Tier die Wasseraufnahme beendet hat;
5. soll der häufig beobachtete schnelle Verschleiß der Deckellagerung auf ein Mindestmaß herabgedrückt werden;
6. soll die ganze Anlage dauerhaft sein und keine zu hohe Kosten verursachen.

Die Anlagen der Firma Goesmann, Osnabrück, entsprechen den vorstehend aufgezählten Erfordernissen im weitgehendsten Maße, da sich diese Firma schon seit dem Jahre 1893 mit der Herstellung automatischer Viehtränken befaßt und daher die erforderliche Erfahrung besitzt. Besonders ist dem häufig in der Praxis bemängeltem schnellen Verschleiß der Deckellagerung bei den Konstruktionen genannter Firma Rechnung getragen, indem der an seinem hinteren Ende gerollte Deckel sich mit seiner ganzen Breite auf einem verzinkten Scharnierdraht dreht, wobei sich der Draht selbst mit seinem winkelig abgebogenen Ende in eine entsprechende Vertiefung der Deckelknacke legt und dadurch behindert wird, sich mitzudrehen. Von allen Konstruktionen ist Goesmanns Ventilstangenbecken „Krone" sowie das Tränkebecken „Hero" ganz besonders beachtenswert. Das erstere wurde auf der Wanderschau der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Hannover 1914 ausgezeichnet und ist aus schwerem innen emaillierten Gußeisen gefertigt. Bei demselben tritt das Wasser von oben ein, unter dem Rohr, gleichzeitig Rohr und Becken verbindend, befindet sich ein Ventil, das mit einer beschwerten Stange in das Becken hängt. Ist das Becken gefüllt, so kann das Tier saufen ohne die Ventilstange zu berühren. Befindet sich aber nur wenig Wasser darin, so ist das Tier genötigt, gegen die Ventilstange zu drücken, da die tiefste Stelle des Beckens nach der Rückenwand zu sich befindet, wo auch das Ventil sitzt. Das Ventil wird aus seiner Lage gebracht und Wasser tritt solange zu, bis die Ventilstange wieder frei hängt. Erforderlich ist allerdings 2—5 Meter Wasserdruck, wo keine Wasserleitung vorhanden, muß daher das Wasser mittels Druckpumpe in ein Hochbehälter geschafft werden; bei Wasserleitungen mit mehr als 5 Meter Druck muß der Druck durch ein Schwimmerventil bezw. Kasten vermieden werden. Goesmanns neuestes Tränkebecken mit Selbstschluß „Hero" D. R. P. a. vereinigt die Vorzüge der vorgenannten Konstruktion mit sicherem Arbeiten des Beckenventiles schon bei 30 Zentimeter Wasserdruck. Will das Tier Wasser aufnehmen, so drückt es mit der Schnauze an eine Klappe aus Aluminium, an welcher sich ein Arm befindet, der den Ventilkegel aus seinem Sitz hebt und das Wasser einläßt. Ein Bleigewicht zieht den oben und unten in Führung laufenden Kegel wieder in sein Lager zurück. Dabei bringt das Heben des „Hero"-Ventiles weniger Abnutzung als das Verkanten des „Krone"-Ventiles.

Es sei noch erwähnt, daß die automatische Viehtränke in einzelnen Gegenden so allgemein eingeführt ist, daß sie dort als etwas Selbstverständliches betrachtet wird und ist auch aus den häufig in der Fachpresse auftauchenden Anfragen zu schließen, daß ihre Verbreitung immer mehr zunimmt und ihre Bedeutung in den einschlägigen Kreisen richtig erkannt worden ist.

Mn.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrlings- und Heizerprüfung für Mecklenburg. Am 27. März d. J. findet morgens 8 Uhr im Hörsaal der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle zu Güstrow, Ulrichsplatz 7, die Frühjahrs-Lehrlings- und Heizerprüfung statt. Anmeldungen sind sofort an Dr. Hesse, Güstrow, zu richten. Mitzubringen sind Lehrlingszeugnis und geführte Betriebstabelle.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

„Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen im Allgäu. Am 28. Februar 1925 wurde in sehr gut besuchter Versammlung beschlossen, in nächster Zeit eine Generalversammlung abzuhalten. Es wurde dabei auch der Wunsch laut, daß sämtliche „Ehemaligen" ihren Stolz darin erblicken sollten, der Vereinigung anzugehören, um auf diese Weise ihre Anhänglichkeit an die Anstalt und ihren Bestrebungen zu bekunden. Soll der Verein die ihm gestellten Aufgaben erfüllen, so ist die Mitarbeit eines Jeden erforderlich. Alle ehemaligen Schüler, Kursteilnehmer und Hospitanten der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungs-Anstalt in Wangen werden hiermit gebeten, ihre Adresse der Vereinigung mitzuteilen. Auch werden die Mitglieder ersucht, Adressenänderungen der Geschäftsstelle sofort mitzuteilen. Zur Abwicklung eines raschen Schriftverkehrs ist dies unerläßlich. Bedürfen die „Ehemaligen" irgend eines Rates, so wollen sie sich an die Geschäftsstelle wenden, die zu jeder Auskunft gerne bereit ist. Anschriften sind zu richten an: „Allgäu", Vereinigung der Schüler und ehemaligen Schüler der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt Wangen im Allgäu.

Rundschau

Inverkehrbringen verwässerter Milch. (Eine oberlandesgerichtliche
tscheidung über Milchkontrolle und Milchhandel.) Der Strafsenat des
ssischen Oberlandesgerichts zu Dresden hat soeben eine Entscheidung
ällt, die für den gesamten Milchhandel und das Molkereigewerbe von
ßem Interesse und prinzipieller Bedeutung ist. Der Tatbestand ist
gender: Der Kaufmann und Molkereiprodukten-Händler Piotrowski
Plauen i. Vogtland betreibt dort einen umfänglichen Milch-, Butter-
d Käse-Handel. Der Milchumsatz beläuft sich auf täglich 600—700 Ltr.;
Milch wird von vogtländischen Rittergütern teils in plombierten, teils
unplombierten Gefäßen per Eisenbahn nach Plauen geliefert. Die
lchzufuhren erfolgen in der Regel abends und in der Nacht. Mittels
spanne wird die Milch vom Hauptbahnhof nach der Geschäftszentrale
d von dieser aus am andern Morgen nach den verschiedenen Verkaufs-
ialen transportiert. Im Hauptgeschäft erfolgt die Abnahme durch einen
gestellten, der aber, bevor die Milch an die verschiedenen Ladengeschäfte
iter geht, zuvor eine „Augenprobe" vornimmt. Diese erfolgt in der
eise, daß der Angestellte an jedem Morgen nur die Milch e i n e s Lie-
anten einer Prüfung unterzieht, die Milch der übrigen Lieferanten geht
ne nähere Inaugenscheinnahme sofort weiter an die Verkaufsstellen.
i Dezember 1923 erfolgte nun auf Veranlassung des chemischen Unter-
hungsamtes eine Revision einer der zahlreichen Milchverkaufsstellen.
ne hier entnommene Milchprobe hatte das überraschende Ergebnis, daß
entnommene Milchprobe gegen 56 Prozent Wasser enthielt. Gegen
otrowski wurde Anklage wegen Nahrungsmittelverfälschung erhoben,
h wurde er von der Beschuldigung des „Inverkehrbringens verwässerter
lch" freigesprochen. Auf die Revision der Staatsanwaltschaft hob das
erlandesgericht Dresden das freisprechende Urteil auf und wies die
che zur nochmaligen Verhandlung und Entscheidung an die Vorinstanz
ück. Nunmehr gelangte das Amtsgericht zu der Auffassung, daß ein
h r l ä s s i g e s Verschulden seitens des Angeklagten vorliege und ver-
teilte ihn zu einer Geldstrafe. Begründend führte das Gericht aus, daß
r Angeklagte bei dem großen Umfange seines Geschäfts bessere und zu-
rlässigere Prüfungsmethoden hätte zur Anwendung bringen müssen. Es
unmöglich, mittels einer sogenannten „Augenprobe" Milchverwässe-
ngen festzustellen. Die Milchabnahme hätte nicht allein einem Ange-
llten überlassen werden dürfen, sondern der Geschäftsinhaber hätte selbst
an den Milchprüfungen beteiligen müssen, was um so leichter gewesen
ire, als im Geschäft zur Feststellung des Fettgehalts der Milch zwei Lak-
butyrometer vorhanden waren. Es liege somit eine Vernachlässigung
r Prüfungspflicht seitens des Angeklagten vor. Gegen seine Verurtei-
ng legte der Beschuldigte Revision beim Oberlandesgericht zu Dresden
n und machte geltend, daß es undurchführbar sei, bei der schnellen Ab-
ckelung des Milchgeschäfts jede einzelne Kanne zu untersuchen. Die
ilchanlieferungen erfolgten in der Regel erst am späten Abend oder in
r Nacht und müßten dann den in verschiedenen Stadtteilen gelegenen
dengeschäften am Morgen des nächsten Tages so zeitig zugeführt werden,
ß die Milch spätestens gegen 6 bis 7 Uhr in den Händen der Verbraucher
in könne. Die Nachprüfung des Inhalts einer jeden Kanne sei nach
ge der Verhältnisse ein Ding der Unmöglichkeit. Dieser Auffassung
lichtete der gesamte Milchhandel bei. Der Angeklagte bestritt auch die
erpflichtung der Milchuntersuchung mit dem Laktobutyrometer. — Der
erste sächsische Gerichtshof vermochte sich jedoch der Auffassung des Ange-
agten nicht anzuschließen. Dieser sei verpflichtet gewesen, sich der Nach-
üfung der angelieferten Milch ganz besonders anzunehmen und in sei-
m Geschäft Vorkehrungen zu treffen, daß die an die Verkaufsstellen
nausgehende Milch gewissenhaft und nicht nur durch „Augenprobe" auf
re Beschaffenheit untersucht werde. Es hätten event. mehrere Angestellte
erzu herangezogen werden müssen. — Das Rechtsmittel der Revision
urde hierauf kostenpflichtig verworfen. H.

**Nichtigkeit des Grundstückskaufvertrages wegen falscher Beurkundung
s Kaufpreises.** Kläger hatte dem Beklagten sein Grundstück für 300 000
ark verkauft. Die Uebergabe erfolgte sofort, die Auflassung sollte erst
wa 6 Wochen später erfolgen. In dem Vertrage war dem Kläger das
echt eingeräumt, bis zu einem bestimmten Tage in dem verkauften Hause
ohnen zu bleiben. An demselben Tage, an dem dieser Verkauf stattfand,
ellte der Kläger dem Beklagten ferner eine Quittung aus, in der er be-
itigte, 100 000 Mark als Entschädigung dafür erhalten zu haben, daß er
h eine andere Wohnung suchen und bis zu einem bestimmten Tage aus
m Hause fortziehen müsse. Dieser Betrag sollte zugleich auch den Ersatz
s Schadens bilden, den der Verkäufer durch seinen plötzlichen Fortzug
leiden könnte.

Der Verkäufer betrieb nun aber nicht die Auflassung des Grundstücks.
ielmehr strengte er gegen den Käufer Klage an, mit welcher er unter
r Begründung, der Kaufvertrag sei wegen falscher Beurkundung des
aufpreises nichtig, Herausgabe des Grundstückes forderte.

Im Gegensatze zum Kammergericht hat das R e i c h s g e r i c h t diesen
nspruch für b e g r ü n d e t erklärt. Wenn es sich hier auch äußerlich um
vei abgesonderte Verträge zwischen den Parteien handelt — einen Kauf-
ertrag und einen Sondervertrag — so besteht doch bezüglich der Leistun-
en und Gegenleistungen aus den beiden Verträgen ein innerer rechtlicher
— nicht nur wirtschaftlicher — Zusammenhang. Denn die Verpflichtung
ır Räumung der Wohnräume in dem verkauften Hause gehörte mit zu
en Leistungen, die der Kläger als Verkäufer in dem Grundstücksver-
ußerungsvertrage, angeblich gegen das dort bezeichnete Entgelt von
00 000 Mark, übernommen hatte. Wenn für die Räumung dem Kläger
ı dem Sondervertrage eine besondere Vergütung von 100 000 Mark zu-
esichert und bezahlt worden ist, so bildet diese Vergütung einen Teil des
ntgelts, für die in dem Grundstücksveräußerungsvertrage bereits über-
ommenen Leistungen. Daran ändert nichts, daß diese Vergütung ver-
prochen und bezahlt worden ist mit Rücksicht auf die besonderen Schwierig-
eiten und Aufwendungen, die das Beschaffen einer neuen Wohnung für
en Kläger mit sich brachte. Die Beschaffung einer neuen Wohnung stellte
ch nicht als eine Verpflichtung gegenüber dem Beklagten dar, sondern als
ine dem Kläger infolge der Räumung des verkauften Grundstücks er-
wachsende Besorgung eines eigenen Geschäfts. Die Entschädigung von
00 000 Mark aber ist gewährt für die Räumung, die einen Teil der
urch den Grundstücksveräußerungsvertrag übernommenen Leistungen des
lägers bildete. Erst durch diese Räumung vollendete sich die Uebergabe
es Grundstückes an den Käufer, zu der der Verkäufer nach § 433 B. G. B.
urch den Kaufvertrag verpflichtet war. Somit bedurfte auch die für die
Räumung vereinbarte Gegenleistung der notariellen Beurkundung, da
ach § 313 B. G. B. nicht nur die Verpflichtung des Verkäufers zur Eigen-

tumsübertragung, sondern der gesamte Vertragsinhalt dem Beurkundungszwange unterliegt. Daran ändert auch nichts, daß diese Gegenleistung den Zweck verfolgte, die Erfüllung der Räumung noch besonders zu sichern. (Reichsgericht V. 15/23.)

Auch bei Molkereikäufen kommt es häufig vor, daß Nebenzahlungen vereinbart sind, die in dem notariellen oder gerichtlichen Kaufvertrage verschwiegen werden.

Macht sich ein Milchhändler durch Ueberschreiten des Richtpreises beim Einkauf strafbar? Ein Milchhändler hatte zu einer Zeit, als er von seinem Lieferanten infolge Milchmangels nicht voll beliefert wurde, an 2 Tagen je 300 Liter Vollmilch von einer Genossenschaft zu Preisen bezogen, die die Richtpreise um 2½ ₰ für das Liter überstiegen. Auf Grund dieses Tatbestandes war der Milchhändler „wegen unlauterer, preistreibender Machenschaften" unter Anklage gestellt und bestraf worden.

Das Oberlandesgericht Hamburg, das sich auf die Revision des Angeklagten nochmals mit der Angelegenheit zu beschäftigen hatte, hat diese Entscheidung jedoch nicht gebilligt. Mit Recht habe der Angeklagte betont, er habe sich keiner unlauteren preistreibenden Machenschaften schuldig gemacht, denn er habe die Milch an seine Abnehmer nicht teurer verkauft, als die übrigen Milchhändler; den durch den höheren Einkaufspreis bedingten Verlust bezw. die Verringerung des Gewinns habe er selbst getragen.

Da das Gegenteil hiervon nicht festgestellt ist, so muß die Darstellung des Angeklagten als richtig unterstellt werden. Sie beweist, daß der Angeklagte sich nicht in rücksichtsloser Weise von seinem eigenen Interesse hat leiten lassen, sondern daß er auf seine Abnehmer gebührend Rücksicht genommen hat. In der hier in Frage kommenden milcharmen Zeit mußte jeder Ausfall von Milch sich empfindlich bemerkbar machen, und es kann keinenfalls ohne weiteres als unlautere Machenschaft bezeichnet werden, wenn der Angeklagte dies durch Bewilligung höherer Einkaufspreise notgedrungen zu vermeiden suchte, und wenn er gleichzeitig gewisse persönliche Opfer brachte. Daß den Angeklagten daneben persönliche Interessen, nämlich die Sorge um Erhaltung seiner Kundschaft, leiteten, braucht deshalb nicht verkannt zu werden. (Oberlandesgericht Hamburg, R II 209/24.)

R.

Der verbotene Gervaiskäse. Eine unberechtigte Klage der Fromageries Ch. Gervais zu Köln gegen den preußischen Fiskus. Als zu Zeiten der deutschen Ernährungsschwierigkeiten die Verarbeitung von Milch zu besonders fetthaltigen Käsesorten verboten war, mußte naturgemäß auch die Herstellung von Gervaiskäse in Deutschland unterbleiben. Obgleich die Berechtigung dieses Verbots ganz offenbar gegeben ist, hat die Akt.-Gesellschaft Fromageries Ch. Gervais in Köln den Versuch gemacht, den preußischen Fiskus, vertreten durch den Minister des Innern und den preußischen Staatskommissar für Volksernährung, auf Grund des Beamtenhaftpflichtgesetzes auf Schadenersatz in Anspruch nehmen. In einer unbegreiflichen Art von Anmaßung hatte die mit französischem Kapital errichtete Firma geglaubt, ihre Käsefabrik größten Stils in Büderich am Niederrhein, unbekümmert um die deutschen Ernährungsschwierigkeiten fortbetreiben zu können. Sie hatte bereits eine größere Molkerei in Menzelen erworben, ferner in Grieth (Kreis Cleve) eine Milchsammelstelle eingerichtet, um so ihren Gervaiskäse herzustellen. Durch die behördlichen Maßnahmen fühlt sie sich in ihrem Geschäftsbetrieb geschädigt. Landgericht und Kammergericht zu Berlin haben ihre Schadenersatzklage jedoch abgewiesen. Ihre beim Reichsgericht eingelegte Revision ist ohne Erfolg geblieben und jetzt vom 4. Zivilsenat des höchsten Gerichtshofes zurückgewiesen worden. In den reichsgerichtlichen Entscheidungsgründen wird ausgeführt, daß die beanstandeten Maßnahmen durchaus auf gesetzlicher Grundlage getroffen worden sind. Das Verbot der Herstellung einzelner Käsesorten ist in § 6 der Verordnung vom 30. April 1921 ausdrücklich vorgesehen. Damit war, sofern es zur Sicherung der Milchversorgung geschah, das Verbot von Gervaiskäse gerechtfertigt. Daß aber die Maßnahmen zur Sicherung der Milchversorgung getroffen wurden und nicht, wie die Klägerin behauptet, nur den Zweck verfolgten, ein Aufkommen der wesentlich mit französischem Kapital arbeitenden Firma in Deutschland zu verhindern, ist in dem Urteil des Kammergerichts festgestellt. Damit rechtfertigt sich die Abweisung der Klage. (IV 172/24. — 15. 12. 24.)

(Butter- und Fettwarenverkehr, Berlin.)

Streikschluß in der Meierei Bolle. Das zwischen den Parteien vereinbarte Schiedsgericht hat am 7. März unter Vorsitz des Vorsitzenden des Schlichtungsausschusses Groß-Berlin einen Schiedsspruch gefällt, der für beide Teile bindend ist. Der Schiedsspruch sieht folgendes vor: Die in den Streik getretene Belegschaft nimmt die Arbeit unverzüglich auf. Die Streiktage werden nicht gezählt, die Frage, ob die Entlassung der beiden Kannenwäscherinnen zu Recht erfolgt ist oder nicht, entscheiden die gesetzlichen Instanzen. Die Wiederaufnahme der Arbeit erfolgt zu den vereinbarten Sätzen des Schiedsspruches vom 16. Februar, nach den technischen Betriebsmöglichkeiten. Ist das alte Milchverkaufsquantum wieder erreicht, muß die gesamte Belegschaft wieder eingestellt sein. Maßregelungen finden nicht statt.

Bestrafter Butterdiebstahl. Aus einem Kühlhause in Barmstedt wurden im Oktober v. J. 8 Faß Butter gestohlen. Als Täter kommen die Arbeiter Lohmann und Schmidt in Frage. Ein dritter Täter, Steinfeld, ist zur Zeit auf einem Fischdampfer tätig und nicht erreichbar. L. und S. beschuldigen sich gegenseitig als Täter; es kommt aber doch zu einer Einigung zwischen beiden insofern, als L. 3 Fässer und S. 5 Fässer aus dem Kühlraum herausgeholt und auf einer Karre verladen haben. Der Angeklagte L., dessen Aussagen mit Bestimmtheit vorgetragen werden, erscheint glaubwürdig, denn er bestreitet nicht das Fortschaffen der Butter, sondern den Einbruch, und es ist anzunehmen, daß der Einbruch von dritter Hand ausgeführt worden ist. Die Angeklagten Me., Jd., Ru. und Ha. haben sich durch Abnahme der Butter der Hehlerei schuldig gemacht. Me., der 3 Faß Butter für 100 ℳ abgenommen hat, will trotz des unglaublich niedrigen Preises nicht gewußt haben, daß die Butter gestohlen war. Er hat sie aber am nächsten Tage für 200 ℳ weiter verkauft. Jd. hat sich insofern schuldig gemacht, als er die restlichen 5 Fässer in seinen Räumen in Verwahrsam genommen hat. Ha. hat allerdings den ungefähren Marktpreis für die abgenommenen 5 Faß Butter entrichtet, kommt aber als Hehler in Betracht, während Ru. als Reisender tätig gewesen ist. Das Amtsgericht Altona verurteilte Lo. und Schm. wegen Diebstahls ersteren zu 1 Jahr 6 Monaten Zuchthaus und 5 Jahren Ehrverlust, letzteren zu 4 Monaten Gefängnis, Me., Jd. und Ru. wegen Hehlerei zu 2 bezw. 6 bezw. 2 Monaten Gefängnis. Me. wird Bewährungsfrist gegeben gegen Zahlung von 100 ℳ Geldbuße.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchgenossenschaft Gutmadingen, e. G. m. b. H., Gutmadingen. Gegenstand des Unternehmens Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft Ebershausen e. G. m. u. H. Ebershausen. Gegenstand des Unternehmens Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkereigenossenschaft Schackensleben. Gegenstand des Unternehmens ist nur noch die Milchverwertung auf gemeinschaftl. Rechnung und Gefahr.

Frankfurter Großhandels-Einfuhr-Gesellschaft m. b. H., Frankfurt-M. Die Liquidation ist beendet, die Firma erloschen.

Molkerei Osthafen Frankfurt a. M. Das Stammkapital ist auf 720 000 R.-M. ermäßigt worden.

Milchversorgung Feuerbach, G. m. b. H. in Feuerbach. Vertrag vom 12. Februar 1925. Geschäftsführer Wilhelm Schäfer, Kaufmann, Stuttgart, stellvertretender Geschäftsführer Otto Roller, Obersekretär, Feuerbach.

Milchlieferungsgenossenschaft Klein-Waabs, e. G. m. b. H., Klein-Waabs. Gegenstand des Unternehmens: Gemeinschaftliche Milchverwertung durch Lieferung an die Zentral-Meierei, e. G. m. b. H., Kl.-Waabs.

Milchlieferungs-Genossenschaft Langholz, e G. m. b. H., Langholz. Gegenstand des Unternehmens: Gemeinschaftliche Milchverwertung durch Lieferung an die Zentral-Meierei, e. G. m. b. H., Klein-Waabs.

Milchvertriebs-Genossenschaft Bamberg, e. G. m. b. H., Bamberg. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Paul Krakow, Molkereiprodukten-Großhandlung, Dramburg. Die Firma ist erloschen.

Milchversorgung Köln, G. m. b. H., Köln. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator Bureauinspektor Ernst Zanders, Köln.

Gemeinnützige Gesellschaft für Milchausschank in Rheinland und Westfalen. G. m. b. H., Düsseldorf. Das Stammkapital ist auf 106 000 R.-M. umgestellt.

C. F. Wienstruck, G. m. b. H., Berlin. Das Stammkapital ist auf 25 000 Reichsmark umgestellt.

Hansa-Meierei Eyting & Co., Bremen. Am 31. Januar 1925 ist ein Kommanditist ausgeschieden. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Das Geschäft ist mit den Aktiven, unter Ausschluß sämtlicher Außenstände, und unter Ausschluß der sämtlichen Passiven an die Kaufleute Harry Wentzel und Cornelius Wentzel, beide in Blumenthal, veräußert. Diese führen es seit dem 1. Februar 1925 unter veränderter Firma als offene Handelsgesellschaft fort.

Dampfmolkerei Peine Karl Keller, Peine. Inhaber: Molkereipächter Karl Keller, Peine.

Molkerei-Genossenschaft Neuweiler, e. G. m. u. H., Neuweiler. Die Auflösung der Genossenschaft ist beschlossen worden. Liquidator ist der Vorstand.

Molkerei-Genossenschaft Gartow, e. G. m. u. H., Gartow. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbes oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Eikemeier & Tiedemann, Göttingen. Der Fabrikant Otto Eikemeier ist aus der offenen Handelsgesellschaft „Eikemeier & Tiedemann, Käsefabrik und Großhandlung" in Göttingen ausgeschieden. Der bisherige Gesellschafter, Fabrikant W. Tiedemann, ist alleiniger Inhaber der Firma und führt sie unter dem Titel „Eikemeier & Tiedemann, Inhaber Wilhelm Tiedemann" fort.

Otto Eikemeier, Käsefabrik in Göttingen. Alleiniger Inhaber der Fabrikant Otto Eikemeier in Göttingen.

Erste Deutsche Eiskrem-Fabrik Lübeck-Hamburg, Bruno Soltmann, G .m b. H., Altona. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Verkauf von Eiskrem und Süßspeisen. Stammkapital: 30 000 R.-M. Geschäftsführer: Konditor Bruno Soltmann, Lübeck.

Deutsche Milchwerke, A.-G., Zwingenberg. Das Grundkapital ist auf 10 000 R.-M. umgestellt.

Robert Diethelm, Nikolaiken. Inhaber: Molkereibesitzer Robert Diethelm, Dirschau.

Molkerei Neuendorf-Friedheim, G. m. b. H. Das Stammkapital ist auf 120 000 R.-M. umgestellt.

Milchversorgung Böckingen, G. m. b. H. in Böckingen. Der Gesellschaftsvertrag wurde am 13. Februar 1925 festgestellt. Zum Geschäftsführer ist bestellt Emil Böttinger. Verwaltungssekretär in Böckingen.

Molkerei-Genossenschaft in Usnitz, e. G. m. b. H. Die Genossenschaft ist durch Beschluß der General-Versammlung vom 25. November 1924 aufgelöst.

Molkerei Eilsleben, G. m. b. H. An Stelle des verstorbenen Landwirts Hellberg ist der Landwirt Fritz Fricke jun. in Eilsleben zum Liquidator bestellt.

Molkeri Letschin, G. m. b. H. in Letschin. Geschäftsführer ist der Direktor Karl Knoche in Berlin-Friedenau.

Genossenschafts-Molkerei Oberdorf, e. G. m. u. H., Oberdorf. Verschmelzung der Genossenschaft mit der Molkerei-Genossenschaft Oberdorf, e. G. m. u. H., in Oberdorf. Die Firma der aufgelösten Genossenschaft ist erloschen.

Sprechsaal

Literzahl oder Fetteinheiten? In einem Artikel in der Nr. 16 dieser Zeitung unter obiger Überschrift setzt Herr O. T. sehr richtig die für die verschiedenartigen Betriebe zutreffenden Bezahlungsweisen auseinander. Wenn der Verfasser aber zu dieser Arbeit nur durch die vor einiger Zeit in den Fachblättern erschienenen Bestrebungen einiger Fachleute, die Milch nach ihrem Wert zu bezahlen veranlaßt worden ist, so neige ich zu der Ansicht, daß diesen die betreffenden Verhältnisse ebenfalls genau bekannt gewesen sind, und daß es ihnen fern lag, mit ihren Bestrebungen auf eine vollständig einheitliche Bezahlung der Milch hinzuzielen, also überhaupt keinen Unterschied zu machen zwischen Versand-, Käserei- und Buttereibetrieb. Doch dies nur nebenbei. Wenn ich auf dieses Thema nochmals zurückkomme, so möchte ich damit hauptsächlich auf die vor kurzem auch an dieser Stelle erschienenen Ausführungen anknüpfen, welche dafür eintraten, daß für die weitere Verbreitung der Bezahlung nach Fettgehalt viel mehr geschehen, ja daß diese Bezahlungsart sogar zwangsweise eingeführt werden müsse. Betrachten wir die Sache vom rein fachmännischen Standpunkte aus, so ist die Bezahlung nach Fettgehalt in solchen Betrieben, welche die Magermilch zurückgeben, natürlich die einzig richtige und auch gerechteste. Wohl bringt dieselbe dem Betriebsleiter durch die

Untersuchungen und durch die umständlichere Abrechnung mit den Lieferanten bedeutend mehr Arbeit, welcher Nachteil aber um ein vielfaches aufgewogen wird durch das Bewußtsein, nur unverfälschte Milch angeliefert zu bekommen, durch die tadellose, dauernde Kontrolle und Orientierung der Milch eines jeden einzelnen Lieferanten und nicht zuletzt durch eine hieraus sich ergebende stark erweiterte und verbesserte Betriebskontrolle, welche allein schon durch die regelmäßige Feststellung des Durchschnittsfettgehaltes und der Fetteinheiten gegeben ist.

Daß die Bezahlung nach Fettgehalt nun trotz aller dieser Vorzüge verhältnismäßig noch immer recht wenig zu finden ist, ja daß viele Betriebsleiter der Einführung einer solchen Bezahlungsweise direkt ablehnend gegenüberstehen, ist doch ein Zeichen dafür, daß die Sache noch eine andere Seite haben muß. Wie aber so oft, so ist es auch hier: In der Praxis nimmt sich die Angelegenheit ganz anders aus, als in der Theorie. Wie groß die Schwierigkeiten nun sind, welche sich einer Neueinführung der Fettgehatsbezahlung hindernd in den Weg stellen, möchte ich an einem praktischen Fall zeigen, welchen ich persönlich erlebt habe, ja noch erlebe. In hiesigem Betriebe, in dessen weiterer Umgebung die Milch nur nach Gewicht bezahlt wird, unternahm ich vor zwei Jahren das Wagnis, mit Zustimmung der Genossenschaft, die Bezahlung nach Fettgehalt einzuführen. Meine anfängliche Freude hierüber wurde bald in das Gegenteil verwandelt, als sich die ersten Folgen dieser Einführung zeigten. Während ein Teil der Lieferanten nach einigen Probemonaten ihre Milch zu einem Nachbarbetrieb brachten, machte der unzufriedene Teil der Genossen dauernd — und macht es nach 2 Jahren auch heute noch — seinem Aerger auf die eine oder andere Weise Luft, so daß die Einigkeit seit jener Zeit einen starken Stoß erlitten hat, und man aus dem Aerger garnicht mehr herauskommt. Bemerken möchte ich hierbei nun aber gleich, daß die Unzufriedenheit eines Teiles der Genossen nicht etwa auf Fehler der Probeentnahme und Untersuchung beruht, sondern daß dieselbe nur bei denen, deren Kühe durchweg fettärmere Milch geben, aus dem Grunde besteht, weil sie demzufolge auch bei der Bezahlung nach Fettgehalt weniger erhalten, als wenn nach Gewicht bezahlt werden würde. Erklärt man diesen Leuten die größere Berechtigung der Fettgehaltsbezahlung vor derjenigen nach Gewicht, so erhält man von jedem unweigerlich die Antwort, daß sie die Richtigkeit und Berechtigung dieser Bezahlung ohne weiteres voll und ganz anerkennen, daß es ihnen aber auch kein Mensch verdenken könne, wenn sie, so lange noch Aussicht auf Erfolg ist, für diejenige Bezahlungsweise strebten, bei welcher sie sich am besten stünden. Na, und gegen solche Argumente muß dann schließlich auch der eifrigste Verfechter der Wertbezahlung der Milch die Waffen strecken.

Daß diese Gegner zur Erreichung ihres Zweckes eifrigst bemüht sind, alle möglichen und unmöglichen Gelegenheiten dazu zu benutzen, um das sowieso große Mißtrauen der Lieferer zu schüren, ist selbstverständlich. Ein großer Bundesgenosse in dieser Beziehung entsteht ihnen in den Schwankungen des Fettgehaltes, die bei einem Laien manchmal geradezu das Mißtrauen herausfordern. Erklärt man dieselben, so findet die von den Gegnern verkündete Ansicht, daß, wenn bei einer so wichtigen Sache, wie es die Bezahlung der Milch ist, eine Bezahlungsart eine derartigen Einflüssen und Zufälligkeiten ausgesetzte Grundlage hat, diese sich recht wenig eignet. Und meiner festen Ueberzeugung nach werden sich die Verhältnisse überall ähnlich dort gestalten, wo die Wertbezahlung noch neu, und wo die diese Bezahlungsart einführende Molkerei vereinzelt damit dasteht. Ich bin auch überzeugt, daß die Gegner hier bei dem ersten ernstlichen Versuch Erfolg haben. Daß dies noch nicht geschehen ist, ist nur dem Umstande zuzuschreiben, daß es in hiesiger Genossenschaft recht freundschaftlich zugeht. Sollte für die Bezahlung nach Fettgehalt wirklich ein allgemeines Interesse bestehen, so läßt sich dies meiner Ansicht nach nur dadurch fördern, daß die Angelegenheit von berufenen Stellen, also Molkerei-Verbänden, in die Hand genommen wird. Von diesen müßte dann durch Aufklärung und leichten Druck dahin gestrebt werden, daß, wenn auch nicht in allen, so doch aber in mehreren Betrieben einer Gegend zugleich die Wertbezahlung eingeführt wird. Ein direkter behördlicher Zwang in der Form, wie es kürzlich auch an dieser Stelle vorgeschlagen wurde, daß den Landwirten einfach gesagt wird: „Ihr müßt Eure Milch gegen Bezahlung nach Fettgehalt abliefern", halte ich für vollständig verfehlt. Eine ganz andere Sache aber ist es, wenn sich Stellen hierfür einsetzen, welche der Landwirt als seine Berater anerkennt. Wie gesagt wird die Bezahlung der Milch aber nur dann Wurzel fassen, wenn dieselbe gleich ganz allgemein eingeführt wird, wenn demzufolge also auch jeder Lieferant, dessen Kühe fettärmere Milch geben — was allgemein gleichbedeutend ist mit Gegner dieser Bezahlungsart — die Gewißheit hat, daß es aussichtslos ist, gegen den Strom zu schwimmen. Erst wenn wir auch in den Gegenden, wo die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt noch nicht eingebürgert ist, so weit sind, aber auch erst dann, wird der Molkerei-Betriebsleiter auch hier dieser Bezahlungsart auch als Angestellter und Mensch **die** Sympathie entgegenbringen, die er heute schon als Fachmann dafür hegt.

A. M.

Postversand von Butter.

I.

Ich war früher jahrelang Leiter einer Molkerei mit größerem Postversand. Um solchen einzuführen, ist vor allen Dingen Mühe und Ausdauer erforderlich. Es wurde zuerst in verschiedenen Zeitschriften, wie „Monika" usw. inseriert, auch wurden Inserate in verschiedenen großen Tageszeitungen aufgegeben. Dieses kostete viel Geld, wie sich später aber herausstellte, war dasselbe nicht weggeworfen. Nach und nach gelang es, einen größeren Kundenkreis zu erwerben, welcher sich fast über das ganze Reich verteilte, der Kuriosität halber möchte ich bemerken, daß verschiedentlich auch aus dem Auslande bestellt wurde. Nach ca. 5 Jahren konnten täglich 30—35 Pakete zu 9 Pfund Inhalt abgeschickt werden.

Haupterfordernis ist, stets ein gleichmäßiges, tadelloses Produkt zum Versand zu bringen und äußerst pünktlich zu bedienen. Es wurde eine Kartothek angelegt, worin der ganze Kundenkreis übersichtlich geordnet war, was das Arbeiten ungemein erleichterte. Wenn man bedenkt, daß der eine Empfänger vielleicht jeden 5. eines Monats, der andere alle zwei Wochen, der dritte am ersten, am zehnten und am dreißigsten jeden Monats ein Paket zu erhalten wünscht, die vielen Umbestellungen, Zwischenbestellungen usw., so wird man zugeben müssen, daß ein gewissenhaftes Arbeiten hierbei Haupterfordernis ist, denn sonst findet man sich schließlich gar nicht mehr zurecht; deshalb ist die Kartothek stets in Ordnung zu halten.

Die Verwertung der Butter beim Postversand war bedeutend besser, wie Lieferung an den Grossisten. In den Sommermonaten jedoch, gerade,

wenn meistens viel Butter vorhanden ist, stockt der Absatz erfahrungsgemäß mehr oder weniger, da dann oftmals viele der Empfänger die Ware abbestellen, da dieselben Kurorte und Bäder aufgesucht haben. Es gab Bezieher, die lange Jahre ihre Butter erhielten, andernfalls muß aber damit gerechnet werden, im Laufe der Jahre auch Kunden zu verlieren durch Todesfall, Auflösung des Haushaltes usw., so daß es von Vorteil ist, von Zeit zu Zeit das Inserieren zu wiederholen, wenn ein bestimmter Kundenkreis erhalten bleiben soll.

In heutiger Zeit der wirtschaftlichen Not wird es wohl nicht leicht sein, einen größeren Postkundenkreis zu erwerben; da die Kaufkraft, auch der besseren Volkskreise, aus welchen sich die Bezieher von Postpaketen meistens rekrutieren, mehr oder weniger nicht mehr der Vorkriegszeit entspricht, und auch diese Kreise vielfach Ersatzstoffe zu verwenden gezwungen sind. Vor dem Kriege gab es z. B. im Lüneburgischen eine Anzahl von Molkereien, welche einen großen Teil ihrer Butterproduktion durch Postversand absetzten. Ich glaube jedoch kaum, daß derselbe noch so umfangreich ist wie früher, da durch die lange Zwangswirtschaft viele Kunden verloren gingen. M.

II.

Den Postversand der Butter unter den heutigen Verhältnissen einzuführen, dürfte keine leichte Aufgabe sein, weil bekanntlich heute Butter in jeder gewünschten Menge und Beschaffenheit überall zu haben ist. Trotzdem wir vor dem Kriege ähnliche Verhältnisse hatten, gab es Molkereien, welche einen recht umfangreichen Postversand hatten und bei diesem immerhin etwas besser abschnitten, wie beim Verkauf der Butter an den Großhändler.

Um den Postversand in die Wege zu leiten, bedarf es gewisser kaufmännischer Fähigkeiten, die in erster Linie darin bestehen, die Ware an den rechten Mann bezw. an die rechte Hausfrau zu bringen. Hierzu wäre in diesem Falle das Inserieren in solchen Blättern angebracht, die von den in Frage kommenden Abnehmern gelesen werden. Als letztere wären zu nennen Pensionate, Sanatorien, Haushaltungen mit einem großen Hausstand, Milch- und Lebensmittelgeschäfte, Bäckereien, Konditoreien usw.

Ferner spielt die Abfassung der Anzeige eine große Rolle. Wie die Schriftleitung dieser Zeitung in ihrer Antwort im Briefkasten in Nr. 22 sehr richtig bemerkt, ist eine gleichzeitige Preisangabe zu empfehlen. Ebenso verhält es sich mit der Festsetzung des Preises. Es ist vorteilhafter, anfangs zwecks Einführung etwas billiger zu verkaufen, auf keinen Fall darf aber der Unterschied erheblich sein, weil in diesem Fall leicht der Gedanke auftauchen könnte, daß es sich um minderwertige Ware handelt. Im übrigen rechnen diejenigen Abnehmer, welche für den Postversand in Frage kommen, weniger mit dem Preise, als wie mit der Qualität. Hier liegt der Hauptgrund für ein Gelingen der Sache. Wenn Sie in der Lage sind, dauernd eine Butter von nur erstklassiger Beschaffenheit in den Verkehr zu bringen, wird der Erfolg kaum ausbleiben. Auf einer früheren Stellung gingen täglich durchschnittlich 40 Postpakete heraus. Darunter waren Kunden, welche nur alle 14 Tage ein Paket erhielten, so daß man annehmen mußte, daß sich die Butter diese Zeit über gut hielt. Es waren meistens treue, langjährige Abnehmer. Die Zahl derselben hätte sich erheblich vergrößern lassen zu können, wenn besonderer Wert darauf gelegt worden wäre.

Ich würde Ihnen empfehlen, in führenden Tageszeitungen, Fachzeitschriften für Milchhändler, Bäcker, Konditoren usw. unter Garantie für erstklassige Ware zu inserieren. Bei zäher Ausdauer wird der Erfolg sicher nicht ausbleiben. P. W.

Bittere Harzer. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 19.)

I.

Der bittere Geschmack der Harzkäse kann drei Ursachen haben, eine zu reichliche Menge Buttermilchzugabe zur Magermilch bei Herstellung des Quargs, eine Verwendung von fehlerhaftem Salz bei Herstellung des Käses, oder nicht genügendes Auspressen des Quargs, so daß noch zu viel Molke mit verarbeitet wird.

Der Harzkäse ist ein sogen. Sauermilchkäse und kein Labkäse, d. h. das Urprodukt des Harzkäses, der Quarg, soll aus süßer Magermilch hergestellt werden, dem ein Prozentsatz saurer Magermilch vom Tage zuvor zugesetzt wird, um die Magermilch mit der nötigen Anwärmung in ungefähr 4—5 Stunden zum Gerinnen zu bringen. Man sollte also den Labzusatz zur Herstellung von Sauermilchquarg, der lediglich zur Herstellung von Harzkäse in Betracht kommt, unter allen Umständen vermeiden. Durch die Verwendung von Lab (je nach der verwandten Menge, leider gibt Herr K. G. in Fr. D. nicht an, wie viel Lab auf 100 Liter Magermilch verwandt wird), erhält das Endprodukt der Harzkäse einen mehr oder weniger bitteren Geschmack. In diesem Fall wäre m. E. der Labzusatz Schuld an dem bitteren Geschmack des Harzkäses, da dieser erst nach 8—10 Tagen auftritt, vorausgesetzt, daß der Käsekessel, in welchem der Quarg hergestellt wird, gut verzinnt ist. Stellen Sie den Käsequarg folgendermaßen her, so werden Sie über bitteren Geschmack nicht mehr zu klagen haben. Zu 500 Liter Magermilch werden ungefähr 40 Liter lebet-dicke saure Magermilch vom Tage vorher zugesetzt und dann die Milch auf 30—32 Gr. C. angewärmt, der Käsekessel zugedeckt. Nach 4 bis 5 Stunden dürfte die Milch zum schneiden gut sein, dann wird der Bruch langsam verzogen unter Nachwärmung auf etwa 35—40 Gr. C. behufs besserer Abscheidung der Molken. Darauf bleibt die Masse eine Zeit lang stehen um einen Teil der oben abgesetzten Molke abzuschöpfen. Alsdann wird der Bruch in Säcke gefüllt und gut, entweder in der Quargpresse oder durch Beschweren mit Feldsteinen, gepreßt, um die Molken nach Möglichkeit zu entfernen und auch dadurch ein Bitterwerden des fertigen Käses zu verhüten. Wenn der Harzkäse aus einem derartig hergestellten Quarg bereitet wird, und die sonstigen Zutaten, wie Salz, Natron, Kümmel fehlerfrei sind, dürfte derselbe, wie schon einmal erwähnt, bei späterer vorschriftsmäßiger Behandlung einen bitteren Geschmack nicht mehr aufweisen. Die weitere Herstellung resp. Behandlung des Harzkäses wäre folgende: Nach der Pressung ist dem Quarg durch Mahlen eine derartige Konsistenz zu geben, daß er sich gut formen läßt. Die geformten Käse werden auf Horden gelegt und in einen luftigen Raum, dessen Temperatur nicht unter 2 Gr. C. sein darf, zum Abtrocknen aufgestellt. Das Trocknen selbst soll nicht zu schnell sondern allmählich erfolgen. Trocknet man die Käschen zu wenig, so reifen sie schnell, werden dann aber weich und fangen bald an zu laufen. Nach 2—3 Tagen werden die Harzkäse genügend abgetrocknet sein und gnügend elastisch, um bei einem leichten Fingerdruck keine Spuren zu hinterlassen. Dann sind die Käschen genügend abgetrocknet, werden gestrichen, nochmals getrocknet und kommen in Kisten verpackt zum Reifen in einen feuchteren und kühleren Raum. Der Luftfeuch-

tigkeit dieses Reifungsraumes sowohl wie der Luftwärme ist eine besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden. Sie soll etwa 80 Proz. betragen, ist die Luft zu feucht, so bleiben die Käse weich, werden sehr schnell überreif und laufen ab. Werden die Käse zu wenig getrocknet, so reifen sie allerdings schneller, werden aber wieder weich und laufen dann ebenfalls ab. Es muß mithin beim Abtrocknen die größte Sorgfalt verwandt werden.

G. Langheinrich, Berlin.

II.

Der bittere Geschmack wird hauptsächlich durch Bakterien, die durch Zusatz von Buttermilch oder auf andere Weise in den Käse gelangen, oder durch falsche Arbeitsweise verursacht. Da in letzterem Falle mit dem bitteren Geschmack aber auch meistens eine fehlerhafte Reifung verbunden ist, Ihre Ware in dieser Beziehung jedoch tadellos sein soll, so läßt dies eigentlich den Schluß zu, daß nur der erste Punkt in Frage kommt. Ich möchte Ihnen deshalb raten Ihr Augenmerk hauptsächlich diesem Umstande zuzuwenden. Vor allen Dingen würde ich an Ihrer Stelle die Milch mit Reinkulturen ansäuern bezw. ansäuern lassen. Ferner muß auf peinlichste Sauberkeit allergrößter Wert gelegt werden, was sich hauptsächlich auf Käsewane, Quargsäcke, Verpackungsmaterial und Lagerutensilien bezieht. Von großer Wichtigkeit ist es auch, daß der Quarg rechtzeitig aus der Wanne genommen wird, daß er also nicht übersäuert. Außerdem liegt es aber im Bereiche der Möglichkeit, daß der Uebelstand durch das Salz verursacht wird. Vielleicht stellen Sie auch mal nach dieser Richtung hin Nachforschungen an. Jedenfalls wird bei Beachtung aller genannten Punkte schon viel vermieden, was leicht der Anlaß zum Bitterwerden des Käses werden kann.

A. M.

III.

Ohne nähere Angaben der Arbeitsweise in Ihrem Betriebe läßt sich von hier aus schlecht Rat geben; jedoch dürften Sie meine Ratschläge aus mehrjähriger Praxis interessieren, resp. Abhilfe schaffen. Auf alle Fälle rate ich Ihnen keinen, oder nur wenig Labquarg mit Sauermilchquarg zu verwenden, da die Reifung von Labquarg eine ganz andere ist, wie beim Sauermilchprodukt. Für Harzkäse hat man aber zu allen Zeiten Sauermilchquarg als Rohprodukt verwendet und daraus früher einen pikanten Käse hergestellt. Ihr Fehler liegt sicher schon im Rohprodukt. Habe während meiner Praxis als Harzkäser mit Labquarg keine guten Erfahrungen gemacht. U. a. wurde der Käse auch bitter, so stark, daß sie oft ungenießbar waren. Der Grund für diese Erscheinung ist meistens im nassen Quarg zu suchen, der bei der Gewinnung die Molken zu langsam oder garnicht abgegeben hat. Kommt nun noch bei der heutigen Marktlage der schlechte Absatz hinzu, so ist das Rohmaterial oft schon verdorben, ehe es einmal verarbeitet wird.

Ich nehme an, daß Sie aus selbsthergestelltem Quarg Harzkäse fabrizieren und haben Sie es daher doch in der Hand, Qualitätsware zu bekommen. Verfahren Sie bei der Quarggewinnung folgendermaßen: Die Temperatur der Zentrifugen-Vollmilch dürfte in modernen Betrieben 40—45 Grad betragen. Die Magermilch wäre also auf 34—32 Gr. herunterzukühlen. Für diese Kesselmilch benutzen Sie (außer der Sommerzeit) einen Säurewecker, den Sie leicht mit frischer Magermilch fortpflanzen können. Beobachten Sie dann den Säuerungsvorgang der Kesselmilch genau, und wenn die Milch gut dick ist, schneiden Sie in ca. 12 Ztm. Abstand. Alsdann verziehen Sie die Masse langsam unter Nachwärmen auf 38—40 Gr. Celsius, je nach Festigkeit der höchstens haselnußgroßen Quargmasse. Achten Sie auch darauf, daß sich der Quarg auf dem Boden der Wanne abscheidet, dadurch erhalten Sie einen wenig sauren, an Aroma milden Quarg. Die Molken sind sogleich nach Zusammenballen der Quargmasse abzuschöpfen oder durch Hahn abzulassen. Der Quarg wird nachdem gleich in Säcke oder Tücher geschöpft und je nach Einrichtung sofort leicht oder schwer bis zum andern Morgen gepreßt. Auf diese Weise können die Molken schnell und gut austreten; der Quarg ist milde im Geschmack und nicht zu sauer. Falls der Quarg einmal zu trocken ist, dann nehmen Sie Wasser, um das Mischgut geschmeidig zu machen. In diesem Falle müssen Sie die Masse gut mahlen, da Sie sonst durch Ausdunstung unliebsame Verluste erleiden.

Für den nach meiner Beschreibung gewonnenen Quarg dürften bei jetziger Temperatur 3—4 Proz. Salz und 1 Proz. Natron genügen. Selbstverständlich müssen Sie auch einwandfreies Salz und Natron verwenden. Ihre Vermutung, daß der Fehler im Schwitzstadium entsteht, ist wohl unbegründet. Lassen Sie Ihren Käse tüchtig schwitzen bei jetzt 18 Gr., aber aufpassen, daß nicht zu spät gelüftet wird durch Abnahme der Säcke, Tücher usw. Sollte der Fehler dennoch vorhanden sein, kann es auch an einem Milchfehler liegen, die Milch müßte dann einer anderen Erhitzungsbehandlung unterworfen werden. Wenn Sie jedoch den Labquarg von auswärts beziehen müssen, und auch nur solchen erhalten können, ist mit Rat in irgend einer Weise schlecht gedient. Der Quarg wird, wie ich wohl annehmen kann, immer noch reichlich naß sein. Die Fabrikation von Harzern macht heute viel Kopfzerbrechen, wenn man das Rohmaterial nicht selbst gewinnt.

Zu weiteren Ratschlägen bin ich gern bereit, wenn Sie mir die Arbeitsweise näher beschreiben würden.

Robert Müller, Holzkirchen bei Münden.

Yoghurtmilchflaschen. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 22). Für den Yoghurtvertrieb in Trinkform werden meines Wissens 6 verschiedene Arten Flaschen von inländischen und ausländischen Glashütten hergestellt und finden im deutschen Vaterlande Verwendung.

Ein Literflaschen 197 mm hoch ,105 mm. Durchmesser, ½ Literflaschen 157 mm. hoch, 85 mm. Durchmesser, ¼ Literflaschen 120 mm. hoch, 67 mm. Durchmesser mit Pappscheibenverschluß von 50 mm. Durchmesser. Ferner ¼ Literflaschen gebaucht, 116 mm. hoch, 80 mm Durchmesser, ¼ Literflaschen ohne Bauch, 120 mm. hoch ,67 mm. Durchmesser, $^3/_{10}$ Literflaschen gebaucht, 120 mm. hoch, 85 mm. Durchmesser mit Pappscheibenverschluß von 20, 34, 43, 50 mm. Durchmesser. Von diesen Flaschen sind wohl zum Vertrieb für trinkfertigen Yoghurt die Flaschen mit ½ Liter Inhalt und einer Halsmündung von 50 mm. Durchmesser mit Pappscheibenverschluß die Bevorzugtesten. Als ich im Jahre 1910 die Herstellung von trinkfertigem Yoghurt sowohl wie von Yoghurtpudding aufnahm und die Flaschen hierzu benötigte, wandte ich mich vertrauensvoll an die Firma Andreas Hollender, Berlin N. 4 und wurde von derselben auf das Beste und Prompteste bedient, und kann ich der Breslauer Molkerei diese Firma als Bezugsquelle für Yoghurtflaschen mit dem gewünschten Pappscheibenverschluß auf das Beste empfehlen.

G. Langheinrich, Berlin.

Milchbassin. Leider ist die Anfrage der Breslauer Molkerei, wie fast bei allen Anfragenden, etwas ungenau. Es wäre besser gewesen, wenn die Molkerei die Größe des zur Verfügung stehenden Kühlraumes und das Material mit dem der Kühlraum isoliert ist, angegeben hätte, um danach die Antwort genauer abgeben und sich dem Vorhandenen anpassen zu können. Es geht ferner aus der Anfrage nicht hervor, ob ein oder zwei Kühlbassins in Kühlraum eingebaut werden können und sollen, um danach die Zwischenwandungen berechnen zu können. Es dürfte sich auch empfehlen, die Kühlbassins nicht zu lang und nicht zu tief zu machen um nicht einesteils das Umrühren der Milch vor der Abzapfung, andernteils die Reinigung zu erschweren. Was nun die Bassins selbst betrifft, so werden an die vorhandenen Wände glatte Kacheln in ungefährer Größe der Mettlacher Fliesen in Cement, der nicht zu mager, d. h. mit nicht zu wenig Cement angerührt werden muß, gelegt, davor kommen als Isolierung Korksteine oder Korkplatten, ebenfalls in Cement gelegt und davor wieder glatte Kacheln, welche mithin das Bassin bilden, in Cement gelegt. Hauptbedingung ist aber, daß **sämtliche Fugen** zwischen den einzelnen Kacheln **so eng wie möglich gehalten** werden, um der Milchsäure so wenig wie möglich Angriffsfläche zu geben. Der Boden des Bassins wird in derselben Weise hergestellt, zunächst Kacheln in Cement, dann als Isolierung Korksteine oder Platten in Cement und schließlich wieder Kacheln in Cement mit geringer Fugenbildung zwischen den einzelnen Kacheln. Als Trennungswand, falls zwei Bassins vorgesehen sind, werden wieder Kacheln, Korksteinplatten, Kacheln in Cement aufgeführt. Obenauf als Abschlußdeckel legt man ebenfalls Kacheln in Cement. Anstatt der Kacheln verwendet man in neuester Zeit vielfach geschliffene Marmorplatten, jedoch stellen sich dieselben bedeutend teurer. Ich hörte kürzlich auf der Ausstellung „Mifach", daß in letzter Zeit derartige Ausführungen verschiedentlich ausgeführt sind und sich gut bewährt haben sollen.

In einer von mir geleiteten Molkerei habe ich ein Vollmilchbassin aus Kacheln laut obiger Angabe ausführen lassen, und kann ich bestätigen, daß sich die Milch in dem Bassin ohne in einem Kühlraum zu stehen und nur mit einem Holzdeckel zugedeckt, bis zum andern Ausgabetage sehr gut kühl erhalten und sich auf ungefähr 2 Grad Celf. angewärmt hatte. Das Bassin zeigte sich sehr widerstandsfähig, ohne von der Milchsäure angegriffen zu werden; selbst ein in derselben Ausführung angelegtes Molkenbassin wurde von der Säure nicht angegriffen.

Dieselben Bassins in Kachelausführung befinden sich bei der Firma C. Bolle und mehreren anderen Molkereien Groß Berlins, und haben sich, wie ich höre, auch hier sehr gut bewährt.

Das Material wie Kacheln, geschliffene Marmorplatten, Korksteine usw. erhält die Breslauer Molkerei von den mit dem Bau beauftragten Baumeistern. G. Langheinrich, Berlin.

Herstellung von Kochkäse. Zu dem in unserer Ausgabe vom 27. Februar veröffentlichten Sprechsaalartikel wird uns berichtigend mitgeteilt, daß die Dampfmolkerei Worbis, entgegen der in jenem Schriftsatz vertretenen Ansicht die Herstellung von Kochkäse in Dosen auch heute noch in umfangreicher Weise betreibt.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Strebs, arbeitsfreud. Fachmann Anf. 30er Jahre, m. erstklass. Zeugniss., best. vertr. mit sämtl. Masch. u. Apparaten im Untersuch.-Wes. u. Milchversand, Herstellg. von erstkl. Butter u. verschied. Käsesorten, im Abrechn.-Wes. u. Buchführung, sucht zum 1. April oder später passende Stellung. Angebote unter **5015** an diese Zeitung.

Solid., umsicht. Fachmann, 26½ J., sucht, gestützt auf gute, lückenlose Zeugn., nach Beendigung d. Kursus zum 1. April Stellung. Angeb. erb. **Fritz Mohrmann, Molkereischule Cleve.** (5005

Molk.-Fachmann

28 Jahre, verheiratet, mit all. ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, Stellung als Betriebsleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Molkerei-Schule m. gutem Erfolge absolviert. Kaution evtl. als Teilhaber bis 3000 Mk. kann gestellt werden. Angebote u. **S. B. Nr. 4918** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger strebsamer (4920

Molk.-Fachmann

28 Jahre m. all. im Fach vorkomm. Arbeiten sow. Maschinen, Kühlanlage, Herstellung von Edamer- und Tilsiter-Käse bestens vertraut, Molkereischule besucht, Betriebsleiterzeugnis vorhanden sow. im Besitze guter Zeugnisse, sucht zum 1. April Stellung als **Obermeier od. sonstig. Vertrauensposten.** Angeb. erbittet **Karl Anders Krempe** i. Holstein.

Aelterer, verheirateter

Käsereiverwalter

sucht v. 1. April Stellung als **Verwalter.** Selbig. **pachtet auch e. kl. Molkerei.** Er ist erfahren in Tils.-, Schweizer- u etlich. Sorten Weich-Käse sow. in Schweinemast bewandert. Auf der letzten Stelle 4 Jahre als Verwalter tätig gewesen. Off. sind zu richt. an **M. Schulmeistrat, Warnau** b. Kalthof, Freist. Danzig.

Tüchtiger, solider Fachmann 28 J., ledig, sucht sof. oder später Stellung als Obermeier, Expedient 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen, Kühl- u. Lichtanlage best. vertraut, bes. auch Kenntn. in der Käserei. Molk.-Schule besucht u. gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. erb. (4975
Paul Schönemann
Halle. a S., Weingärten 25.

Ält. Molk.-Fachm.

unverheir., s. baldigst Stell. irgend welcher Art, evtl. auch in Margarinefabrik, da selbiger mit der Fabrikation vertraut ist. Gefl. Angeb. unter **4755** an diese Zeitung.

Gesucht wird zu sof. od. spät. von strebsam. Fachmann eine (4821

Verwalter- oder Gutsmeierstelle

wo ihm Gelegenheit gebot. wird, sich zu verheirat. Bin auch gewillt, **d. Einkauf von Käse für größ. Firmen zu übernehmen.** Suchend. ist 26 J. alt u. besitzt langj. Erfahr. in Schweizer-, Tils.-, voll- u. halbf.-, Camembert, Schlagsahne sowie in pa. Butterherstellung, Abrechnungswesen u. sonstig. schriftl. Arbeiten, außerdem in Schweinezucht u. -Mast bestens vertraut. Kaut. kann gest. werden. Pa. Zeugn. u. Referenzen stehen z. Verfüg. Gegend gleich.
Ernst Schröter, Kl.-Brodsende
b. Alt-Dollstedt, Krs. Stuhm.

Jg., strebs. Molk.-Fachmann, Anf. d. 20er, Fachm.-Sohn, sucht, gestützt auf pa. Zeugnisse zum 1. 4. oder später Stellg. als **1. Gehilfe.** Selbiger ist mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. völlig vertr., sowie firm in Herstellg. ein. erstklass. Butter, verschied. Sorten Käse, wie Speisequarg, □- u. Holländerkäse, im Abrechn.-Wes., Milchuntersuch. u. sonstigen vorkomm. Kontorarbeit. Reflektiert wird auf Dauerstell. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Oswald Ozen, Molkerei Derne
Krs. Dortmund.

Meiereiverwalter

33 Jahre alt, verh., mit gut. Zeugniss. u. Empfehlung., Molk.-Schule besucht, sucht umständehalber Stell. als Verwalt. od. sonst. Vertrauens-Posten, zu bald od. später. Suchender ist mehrere Jahre auf größerer Meierei als Verwalter tätig gewesen und Frau ist gelernte Meierin. Kaution kann gestellt werden. Geg. gleich. Ausland nicht abgeneigt. Angeb. u. 4766 an diese Ztg.

Suche für einen tüchtigen Fachmann, den ich nur bestens empfehl. kann, Stellung als (4861

Betriebsleiter

Obermeier oder sonstigen Vertr.-Posten. Selbiger hat Molk.-Schule mit Erfolg besucht und ist imstande, einen Betrieb selbständig zu leiten. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. erb. **Rich. Schmidt**, Molk.-Verwalter
Bederkesa, Krs. Lehe.

Molk.-Fachmann

2 Jahre, sucht zum 1. April Stellg. Selbiger ist vertraut mit sämtlich. Molk.- u. Kontorarbeiten ist sicher. Rechner und hat gute Handschrift. Frdl. Angebote sind zu richten an
Alfred Unger
Molkerei Holterbarge
Kreis Leer, Ostfriesland.

Älterer Gehilfe

26 J. alt, sucht zum 1. oder 15. 4. Stellung als erster, Obermeier oder sonst. Vertrauenspost. Erstkl. Zeugnisse u. Referenz. steh. zur Verfüg. Suchender ist vertr. mit allen ins Fach schlagenden Arbeit., gute Erfahrung in der Weichkäserei vorh. Gut bewand. in Kontorarbeit., sowie Milchuntersuch. usw. Westfal. u. Rheinland bevorzugt. Ang. erb.
Franz Bodenburg, Molkerei-Schule
Cleve, Stadtbadstraße 1.

Junger, strebsamer Gehilfe 18 Jahre alt, der seine Lehrzeit beendet hat, sucht Stellung im Vollbetrieb, wo ihm Gelegenheit gebot. sich in der Käserei auszubild., zum 1. April und später. Handelsschule mit bestem Erfolg besucht. Angeb. erbeten an (4977
Alfred Serzisko, Dierath-Burscheid
Krs. Solingen.

Strebs. Gehilfe

24 J., sucht veränderungshalb. zum 1. od. 15. 4. Stellung als 1. Gehilfe. Selb. ist mit sämtl. Maschinen und schriftl. Arb. bestens vertr. Gute Zeugn. u. Empfehl. vorhand. Wo Gelegenh. geboten wird, sich in der Weichkäs. zu vervollkommn., bevorzugt. Werte Angebote sind zu richt. unt. **M. H. 413** an diese Zeitung.

Strebs., arbeitsfreud. Kaufmann, 23 J. alt, durchaus erfahr. auf all. kaufmänn. Gebiet, perfekt. Stenotypist, an selbständ., sich. Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf g. Zeugnisse und Empfehl., zu sofort geeignete Stellung. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangaben erbeten an **Alfred Vetter, Freudenberg**, Westf. (4994

Jg., strebs. Gehilfe

21 Jahre alt in Tils. und Limb. Käserei, sow. Butterei erfahr., sucht zum 1. 4. Stellung. Gegend gleich. Gefl. Angeb. an (4722
Willy Steinke, Montauerweide
bei Rehhof, Westpreußen.

Molkereigehilfe

21 J. alt, sucht z. bald. Antritt Stellung. Gute Kenntnisse in Masch., elektr. Licht u. Kraft, auch Käserei und sonstigen ins Fach schlagenden Arbeiten. Zeugn. vorhanden. Angebote erbittet (4919
W. Kempin, Molk.-Gehilfe
Lüchentin Kr. Kammin i. Pom.

Junger kräftiger Gehilfe 24 J. alt, sucht 1. April Stelle in größer. Betriebe, wo er sich in Käs. weiter ausbild. kann. Gute Zeugn. stehen zur Verfüg. Auch in Herstellung v. Tils.-, Camembert u. Romadur gute Erfahrung. Ausführliche Angebote erbittet (4924
Karl Neumann, Harpstedt
Bez. Bremen. Molkerei.

Zuverlässiger, strebs. Gehilfe 23 J. alt, sucht alsb. Dauerstellung. Selb. ist perfekt. Hart- und Weichkäser, m. sämtl. neuzeitl. Maschinen vertr. sow. m. elektr. Lichtanl., führt kleine Reparaturen aus u. ist kein Stundenzähler. Werte Angeb. erb.
Richard Joblinski
Stangenwalde
b. Bischofswerder, Westpr.

Jg., tücht., ehrl. u. solid. **Gehilfe,** der seine Lehrzeit beendet hat, sucht zum 1. April oder einige Tage spät. Stellung in mitteldeutsch. Molkerei oder Käserei. Selb. hat in städtisch. Vollbetriebe gelernt u. ist mit all. Facharbeiten durchaus vertr., scheut sich vor keiner Arbeit, ist tüchtig in der Herstellung feiner Butter und Tilsiter Käse, hat gute Handschrift und ist ein sicher. Rechner. Gewerbeschule bes. Pa. Zeugn. stehen zur Verfügung. W. Angeb. erb. (4756
J. Thomsen, Molk. Husum
Schl.-Holstein.

Kräft., solid. Gehilfe

sucht zum 15. April od. später Stellung im größ. Betrieb für Milchannahme u. Kontor. Selbiger ist sich. Rechner und hat flotte Handschrift und ist mit all. Molk.-Arbeit. aufs beste vertraut. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angeb. mit Geh.-Angaben sind zu richten unter **4752** an diese Zeitung.

Strebsamer Molkereigehilfe

23 Jahre, sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empfehl., zum 1. April od. früher anderw. Stelle. Mit sämtl. Facharb. sow. Müllerei gut vertr. In Käserei gute Erfahrung. Kein Stundenarbeiter. An selbständig. Arbeiten gewöhnt. Wert wird auf dauernde Stelle gelegt. Chefs, den. an e. tücht. Mensch. geleg. ist, send. Ang. an A. Thiede, Molk. Dt. Nettkow, Krs. Crossen. (4589

Gehilfe, 23 J. alt, sucht zum beliebigen Antritt Dauerstelle. Spez. in Tils., Limburger. Gehalt Nebensache. Letzte Stelle etliche Jahre tätig. Angeb. erb. **Müller, Golßen** Lausitz. (4732

Strebs. Gehilfe

20 Jahre, perfekt im Betrieb Kess., Maschin., Butt., Hart-, Weich- und Sauermilchkäserei, sucht zum 1. 4. gute Dauerstellg., am liebsten für Käserei oder Kessel u. Maschinen. Werte Angebote mit Gehaltsangab. erbittet **W. Parschke, Molk. Pilgramsdorf** Krs. Goldberg Haynau.

Strebs. Gehilfe, 18 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. 4. gute Dauerstellg. Selbig. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeit., sowie Harz- u. Weichkäs. best. vertraut. Werte Angebote mit Geh.-Angaben erb. an (4745
G. Springstlee
Genoss.-Molk. Pilgramsdorf
Krs. Goldberg-Haynau.

Junger Gehilfe 24 Jahre alt, sucht zum 20. oder einige Tage später Stellung als 1. Gehilfe, Obermeier, Buttermeier. Außer den üblichen Arbeiten besitzt er auch gute Kenntn. in der Weichkäserei, spez. Camembert u. Kondensmilchherstellg. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote mit Gehaltsansprüchen sind zu richten an den **Gehilf. d. Molk. Brakel,** Krs. Höxter. (4744

Jg., solider Gehilfe

8 Jahre im Fach mit all. ins Fach schlagenden Arbeiten bestens vertr., hiesige Gusmolkerei über 2 Jahre geleitet, sucht z. 1. April anderweit. Stellung. Angeb. mit Geh.-Ang. erbittet (4881
Richard Boginski, Molk. Posselau
Post Rauschen, Ostpr.

Nation. Molk.-Geh.

sucht zum 1. April oder früher Stellung als **Buchhalter Obermeier Laborant oder ähnlichen Posten.** Gegend gleich. Such. hat 6 J. Praxis, Molkereischule Kiel m. gut. Erfolg absolv. Gute Zeugn. u. Refer. steh. zur Verfüg. Gefl. Ang. erb. (4877
J. Janßen
Kiel, Schlichtingstraße 8 I l.

Suche für (4899

2 Gehilfen

Stellung in mittlerer Molkerei. Es sind äußerst tüchtige und strebsame junge Leute im Alter von 20 und 23 Jahren. Es kommen nur gut geleitete Betriebe in Frage. Meldungen an
Molk.-Gen. Stargard i. P.
E. G. m. u. H.
Der Direktor: **Goers.**

Tücht., strebs. Fachm., 30 J. alt, sucht zum 1. April oder spät. Stell. als

1. Gehilfe

Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Selb. ist mit allen ins Fach schlag. Arbeit., Käs., Maschin. und Kessel best. vertr. Werte Angeb. unt. **M. 4989** an diese Zeitung.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 17. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2.25 ℳ, 2. Qualität 1,90—2,10 ℳ. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. März. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Das niedrigere Angebot von Holland und die auf eine abermalige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung hinweisenden Festofferten haben den hiesigen Markt stark beunruhigt und den Käufern eine große Zurückhaltung auferlegt. Inländische Butter die etwas mehr angeliefert wird, ließ sich nicht mehr räumen und mußte bereits etwas zu Lager gehen. — Schmalz: Von Amerika kamen nach mäßiger Herabsetzung wieder erhöhte Forderungen, und hat die Kauflust bei den hohen Preisen weiter nachgelassen.

Hamburg, 18. März. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Verlauf des Marktes in der Berichtswoche muß wiederum als fest bezeichnet werden. Zwar wurden einige Käufer stutzig, als am letzten Donnerstag die Kopenhagener Notierung um 12 Kronen ermäßigt wurde, nachdem man sich jedoch klar darüber geworden war, daß diese Ermäßigung lediglich ein Ausgleich für die Steigerung des Kronenkurses bedeutete und nachdem die Forderungen aus dem übrigen Auslande nicht ermäßigt wurden kehrte das alte Vertrauen wieder zurück. Bei einer Beurteilung der Situation hat man zu berücksichtigen, daß wir gegenwärtig in vollkommenster Fühlung mit der Weltmarktlage, also mit der Welt-Produktion und der Welt-Verbrauchsnachfrage stehen. Tritt einer dieser Faktoren in den Vordergrund oder in den Hintergrund, so ist dieses sogleich in Deutschland zu verspüren. Wir haben zweifellos in gewissen Produktionsdistrikten Europas demnächst mit einer Zunahme der Produktion zu rechnen; aber man darf wohl annehmen, daß dieses ausgeglichen wird durch die jetzt abnehmenden Zufuhren aus Australien und Neuseeland, und ferner durch den bevorstehenden Osterbedarf. Alles in allem ist die Haltung am heutigen Mittwoch, wenn auch ruhiger, so doch als behauptet zu bezeichnen. Es liegen allerdings heute billigere Angebote aus Holland vor, und die Wirkung dieser Offerten auf die Gesamtlage muß abgewartet werden. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche war der Markt weniger fest, als in der Vorwoche; die Preise schwankten von einem Tage zum andern um ca. ½ Dollar hin und her mit dem Endergebnis, das für heute um ½ Dollar höher steht, as am gleichen Tage der Vorwoche. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 43,50 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 188,— ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz: Die Nachfrage für diesen noch immer relativ billigen Artikel war durchgängig recht gut. Blasenschmalz notiert ca. ℳ 188.— ab Stadtlager, Blockschmalz ca. ℳ 184.— je 100 Kg.

Hildesheim 19. März. Bericht von Mann & Friedeborn. Nur die Sicht auf die zu erwartende große Frühjahrsproduktion läßt weitere Preiserhöhungen sehr gewagt erscheinen. Die Nachfrage ist bei heutiger Preislage noch so lebhaft, daß diese selbst mit Hilfe der Auslandszufuhren kaum befriedigt werden kann. Tendenz: fest.

Dresden, 17. März. Bericht der Firma Georg Münch. Die Tendenz ist wesentlich ruhiger. Die Zufuhren in Inlandbutter haben eine weitere Zunahme erfahren und infolgedessen sind die Auslandsofferten etwas nachgiebiger geworden. Es hat sich nun wieder gezeigt, daß der Konsument mit seinem Einkommen limitiert ist und daß zu hohe Notierungen stets einen Rückschlag bringen. — Schmalz. Die Käufer verhalten sich abwartend; zumal der Getreidemarkt niedriger notiert, wird allgemein auf rückgängige Preise gerechnet. — Margarine. Der Absatz ist ruhig; nur gute Marken bleiben beachtet.

Leipzig, 17. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaeis & Co. Die Unsicherheit im Butterhandel hält weiter an. Holland hat Ende letzter Woche den Butterpreis ermäßigt, wodurch natürlich die Nachfrage für deutsche Butter vom Rheinlande nachgelassen hat. Die Preise für deutsche Butter sind daher gedrückt, zumal die billigere Kolonial-Butter auch als Ersatz für deutsche Butter stark gehandelt wird.

London, 16. März. (Eigenbericht.) Der Verkehr auf dem hiesigen Buttermarkt war diesmal nicht ganz so lebhaft, wie in den jüngsten Wochen, doch trugen die Preise kontinentaler Importen große Festigkeit zur Schau. Feinste dänische Butter lag fest zu 232—234 Sh., was jedoch das Geschäft erschwerte, zumal die Butterhändler es für ratsam hielten, den Kleinverkaufspreis auf 2 Sh. 3 P. je Pfund herabzusetzen, weil das Publikum sich infolge des hohen Preises dänischer Butter mehr und mehr anderen Sorten zuwandte. Da z. B. feinste ungesalzene argentinische Butter schon zu 1 Sh. 9 P. je Pfund detailliert wird, läßt es sich wohl verstehen, daß dänische zu 2 Sh. 6 P. einen sehr schweren Standpunkt hatte, und die erwähnte Herabsetzung wurde daher notwendig. Die holländische Produktion nimmt jetzt zusehends zu, und da gleichzeitig mehr als ausreichende Mengen aus den Kolonien empfangen werden, dürfte sich dänische Butter nur mit Schwierigkeit behaupten können, namentlich wenn die Nachfrage aus Deutschland nachläßt. Die kalte Witterung hatte einen günstigen Einfluß auf das Kleingeschäft in den billigeren Sorten, und neuseeländische Butter, die zu Beginn der Berichtswoche einige Unregelmäßigkeit zur Schau trug, vermochte sich wieder zu befestigen. Feinste ungesalzene Qualitäten solcher schlossen fest zu 186—190 Sh., und gesalzene zu 174—180 Sh. Australische war diesesmal minder stark offeriert und feinste ungesalzene erzielte leicht 182—184 Sh., während feinste argentinische 176—180 Sh. für ungesalzene Sorten erzielte. Auf den Märkten des Nordens war ein angeregter und fester Ton zu verzeichnen.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 19. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 208 G.-M., 2. Qualität je Zentner 194 G.-M., abfallende je Zentner 160 G.-M. Tendenz: ruhiger.

Hamburg, 19. März. Notierung der Hamburger Butternotierungs-kommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 203 G.-M. d. Ztr.

Käse.

Köln, 17. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,40—2,60 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer, 45 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmenthalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20 ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 18. März. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Auch die letzte Berichtswoche hat keine Besserung der Marktlage gebracht. Die Lebensmittelgeschäfte klagen stark über fehlenden Konsum. Angeboten werden Hart- und Weichkäse reichlich. Ob in der zweiten Märzhälfte eine Besserung der Marktlage eintreten wird, ist fraglich. Es sei denn, daß durch Preisermäßigungen die Kauflust geweckt wird. — Tilsiter Käse. Die Forderungen der ost- und westpreußischen Produzenten lauten fester, jedenfalls zurückzuführen auf größere Käufe von seiten West-Deutschlands. Der Markt hier am Platze lag ruhig und wird, so lange die hohen Preise anhalten, wohl auch ruhig bleiben. — Holländer Käse. Die feste Tendenz der holländer Märkte dauert an, doch ist zu erwarten, daß schon in allernächster Zeit eine wesentliche Beruhigung eintreten wird. Die feste Stimmung der holländischen Märkte ist zurückzuführen auf den größeren Käseverbrauch Westdeutschlands während der Fastenzeit. Der Umsatz am Platze zeigte gegen die Vorwoche eine leichte Besserung. — Dänen Käse. Die starken Preisrückgänge für Dänen-Käse setzten sich zu Anfang der Woche fort. Es scheint jetzt aber, daß vorerst die billigsten Notierungen erreicht sind. 20 proz. Gouda Käse zeigte guten Abgang; 30 proz. und vollfette Käse waren weniger gefragt. — Schweizer Käse. Der Umsatz ist unverändert klein. — Weichkäse. Das Weichkäsegeschäft war nicht groß. Das Angebot war auch in dieser Woche recht reichlich. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Weidekäse G.-M. 130—140, do., pa. Stallkäse G.-M. 118—125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 52—56, do. 30 proz. G.-M. 80—84, do. 45 proz. G.-M. 120—124, holländische Gouda-Käse 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 92—102, do. 40 proz. G.-M. 118 bis 130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, holländischer Edamer-Käse 20 proz. G.-M. 80—84, do. 30 proz. G.-M. 105—108, do. 40 proz. G.-M. 118—125, Schweizerkäse, je nach Qualität und Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 17. März. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v/h. H. Goebel & Co. Heute waren 113 Partien am Markte, welche langsam verkauft wurden. Preise: 1. Qualität Gulden 66 bis 70, 2. Qualität Gulden 58—64, eine Partie ältere Ware erzielte Gulden 72,50; Molkereiware: Goudakäse 20 proz., frisch Gulden 38—39, do. 40 proz., frisch Gulden 58, Edamer, 20 proz., frisch Gulden 38—39, do. 40 proz., frisch Gulden 58, nordholländischer Edamer, 40 proz. Gulden 61 bis 62, Brotformkäse, 40 proz. Gulden 59—60. Es werden etwas niedrigere Preise erwartet.

Eier.

Berlin, 18. März. Die Tendenz auf den inländischen Eiermärkten war überall als ruhig zu bezeichnen. Das plötzlich eintretende Winterwetter hat das Geschäft beeinträchtigt. Auf dem Berliner Eiermarkt konnte ausländische Ware nur schwer untergebracht werden, und auch nur unter Preis. Die amtlichen Notierungen lauteten bei Lieferung ab Lager oder Waggon je Stück: Inlandseier, große vollfrische, gestempelte 14, frische über 55 Gramm 10—11, frische unter 55 Gramm 8½—9 ₰; Auslandseier: extragroße 13, große 9½—11, normale 7½—8½, kleine und Schmutzeier 6—7 ₰. Die Kauflust war nur gering. Der Breslauer Eiermarkt wies infolge der Witterungsverhältnisse geringe Zufuhr auf; jedoch konnte man von flottem Geschäft sprechen. Auf dem Münchener Eiermarkt herrschte Ueberangebot, das nur wenig Kauflust im Gefolge hatte. Die Großhandelspreise betrugen je 100 Stück 8—9,50, Kalkeier standen sich auf 7—8 ℳ.

Köln, 17. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 11—12 ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Vieh.

Berlin, 18. März. Amtlicher Bericht der Direktion vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1824 Rinder, 512 Bullen, 392 Ochsen, 920 Kühe und Färsen, 3665 Kälber, 11 032 Schweine, 518 Auslandsschweine. Markt ruhig. Preise in ℳ: Ochsen 1. 50—54, 2. 44—48, 3. 37—40, 4. 30 bis 35; Bullen: 1. 45—48, 2. 40—44, 3. 35—38; Kühe und Färsen: 1. 46 bis 52 2. 40—44, 3. 31—36, 4. 25—28, 5. 20—23, Fresser 34—38; Kälber: 1. —, 2. 80—90, 3. 65—75, 4. 45—60, 5. 33—40; Schweine: 1. —, 2. 64, 3. 61—63, 4. 58—60, 5. 56—57, 6. bis 55, Sauen 58—60.

Berlin, 18. März. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Der Auftrieb betrug 330 Schweine und 441 Ferkel. Das Geschäft verlief langsam bei weichenden Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel (in Mark) für das Stück: Läuferschweine, 7—8 Monate alt, —, do. 5—6 Monate alt 50—60, Pölke 3—4 Monate alt, 35—50, do. 9 bis 13 Wochen alt 25—36, do. 6—8 Wochen alt 20—25.

Hannover, 18. März. Auftrieb: 68 Ochsen, 96 Bullen, 214 Kühe und Färsen, 492 Kälber, 1456 Schweine. Tendenz bei Rindern lebhaft, bei Kälbern langsam, bei Schweinen mittel. Preise: Ochsen: 1. 55, 2. 50—52, 3. 44—48, 4. 38—40; Bullen: 1. 55, 2. 46—50, 3 40—42, 4. 35; Kühe und Färsen: 1. 57, 2. 50—52, 3. 40—45, 4. 30—35, 5. 15—25; Kälber: 1. —, 2. 75, 3 50—60, 4. 30—42; Schweine: 1. und 2. 64, 3. 62—63, 4. 58—60, 5. 56.

Hannover-Lehrte, 17. März. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 2317 Stück Ferkel und 134 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnitts-Qualität): 6—8 Wochen alt 19—26, 8—12 Wochen alt 26—35 ℳ; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 35—46, 4 bis 6 Monate alt 46—70 ℳ. Marktverlauf: sehr langsam, ganz spät geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 18. März. Der neue Sturm am amerikanischen Getreidemarkt wirkte sich in einem weiter sehr starken Druck der Preise für Brotgetreide aus; indessen änderte sich in den Mittagsstunden die Marktlage,

nachdem die östlichen Angebote, die in Roggen rentierten, aufgenommen und von der Provinz viel gekauft und Deckungsaufträge angenommen worden waren. Beim Roggen wirkte auch die Tatsache befriedigend, daß Mitteldeutschland für greifbare Ware wieder Reflektant ist. Beim Weizen wirkte die Liverpooler Depesche, welche unerwartet höher lautete, nicht auf die Befestigung am Mittag ein. Auf diese Weise glichen sich die starken Rückgänge, die auch beim Weizen eingetreten waren, nicht nur aus, sondern die Preise gingen zeitweise noch über den gestrigen Stand hinaus. Das Inland hielt verhältnismäßig auf Preise, und zwar bei Brotgetreide ebenso wie bei Gerste und Hafer, die sich ebenfalls befestigten. Mehl ist in den Forderungen schwankend, aber sehr ruhig. Futterartikel sind still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—250, April 267, Mai 272 bis 268 bis 274, Juli 272—274, Roggen, märkischer 225—227, April 232 bis 233, Mai 239—237—239, Juli 235—233,50—235, Sommergerste 225 bis 248, Futtergerste 205—223, Hafer ,märkischer 181—186, Mai 182—185, Weizenmehl 32,50—35, Roggenmehl 31,75—34, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14—14,15, Raps 390, Viktoriaerbsen 24—29, kleine Speiseerbsen 19—21, Futtererbsen 18— 19, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 18,50—19,50, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 12—13,50, Lupinen, gelb 14—15,50.

Hamburg, 18. März. Getreide: Stimmung besser infolge der rückgängigen Auslandspreise. Geschäft still. Weizen 230—240, Roggen 220—230, Hafer 185—190, Inlandsgerste 205—215, Auslandsgerste 200—210, Mais 180—185, Leinsaat 22,50—24 Gulden.

Bremen 18. März. Weizen ,Chile= 15, Barusso 79 Kg. 15,30, Rosafee 80 Kg. 15,50; Roggen: amerikanischer 2 12,45, La Plata 12,75; Gerste: Donau 10,20, russische 10,80, amerikanische Malz= 10,20; Hafer: La Plata 9,40, Kanada Western 2 11,10, Kanada=Feeding 9,50, amerik. white clipped 9,75; Mais: La Plata 10,10, Donau=Galfox 10,Grahamerbsen 10,50.

Magdeburg, 18. März. Weizen flau, 11,50—11,00, Roggen flau, 11,20 bis 11,30, Sommergerste geschäftslos, 13—14, Hafer matter, 10,30—10,50.

Emden, 17. März. Bericht der Internationalen Import= u. Export=Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,85—10,95, Mixed=Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,70—10,80, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Getreidepreßballerstroh ab norddeutscher Station 2,45—2,60, drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,80—3.00, Steckrüben 1,35—1,45, in ländischer Hafer 9,80—10,00, inländischer Weizen 12,00—12,50, inländischer Roggen 13,10—13,25, inländische Sommergerste 12,50—13,50, inländische Wintergerste 12,50—13,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 15.50—15,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische Ackerbohnee 10,00—11,00.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	14. 3. ℳ	16. 3. ℳ	18. 3. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,12	20,14	20,09		
1 amerik. Dollar	4,20	4,21	4,20		
100 holländ. Gulden	168,91	168,98	168,11		
100 dänische Kronen	75,99	76,01	76,20		
100 Schweizer Frank	81,13	81,08	81,07		
100 französische Frank	21,69	21,64	21,96		
100 tschechische Kronen	12,48	12,49	12,47		
100 000 österr. Kronen	5,92	5,92	5,92		

Empfehlenswerte Bücher:

Buchführung.

Dietrichs u. Mertens. Molkerei=Buchführung nebst Anweisung zur Geschäftsführung in Molkereien mit Musterbeispielen. Bearb. von G. Frost. 1,50 ℳ.
Fricke u. Kleinschmidt. Die Molkerei=Genossenschaft ihre Geschäfts= und Buchführg. 4. Aufl. 72 S. 2,— ℳ.
Frost, Gust. Die technische und kaufmännische Molkereibuchführung in Genossenschafts= und Privatbetrieben. 128 S. 5,— ℳ.
Huscher, Anleitg. zur praktisch. Handhabung der Genossenschaftsbuchführung. 102 S. 1910. 1,50 ℳ.
Lustig, Hans, Wie mache ich Inventur und Bilanzabschluß? 1912. 4. Aufl. 1,50 ℳ.
Nelscher. Molkereibuchführung. 4,— ℳ.
Röhrig, F. In wenig Stunden gründlich doppelte Buchführung. 1,25 ℳ.
— Die einfachste richtige Buchführung für Gewerbetreibende, Landwirte usw. mit Abschluß. 6. Aufl. 1,25 ℳ.
— Jeder kann sofort Amerikanische od. Kolonnenbuchführung selbst einrichten, führen und danach abschließen. 4. Auflage. (2 Beilagen). 1,25 ℳ.
— Jeder kann sofort Inventur u. Bilanz selbst anfertigen. Nach einfacher, doppelter u. amerikanischer Methode. 7. Aufl. Mit 2 Beilagen. 1,25 ℳ
Schwarz C. Anleitung zur Buchführung für Molkerei=Genossenschaften. 3. Auflage. 128 S. 1,— ℳ.
Spielhagen, W. Buchführung für Molkereien zum Selbstunterricht. 1912. 1,— ℳ.

Kontorwissenschaft.

Bennewitz. Die Schwierigkeiten uns. Muttersprache. 3. Aufl. 1916. 270 Seit. 4,— ℳ.
Duden, Rechtschreibung der deutsch. Sprache. 9. Aufl. 565 S. 1919. 5,— ℳ.
Formularmappe für den Verkehr einer e. G. mit d. Gericht. A .für Genossensch. m. u. H. 12,— ℳ. B. f. Genossensch. m. b. H. 12,— ℳ. Für jede gerichtliche Anmeldg. enthält die Mappe Formulare).
Hilfstabellen zur Berechnung v. Zinsen aus 1—50 000 ℳ zu 1—6 Proz. Zinsen für 1—29 Tage u. 1—12 Monate. 69 Seit. 2,— ℳ.
Köhler, Dr. Fr., Fremdwörterbuch. 358 S. 1,80 ℳ.
Öslers Geschäfts=Handbuch. Die Kaufmännische Praxis. 466 S. Geb. 5,— ℳ.
Röhrig, F. Die Wechsel= und Schecklehre. In ganz einfach verständlicher Weise an vielen Beispielen und Formularen erläutert. 1,— ℳ.
Siedel, Johs. Milchw. Ratgeber. Anleitg. zur richtigen Lösung milchw. Berechnungen. 3 Aufl. 101 S. mit 15 Abb., 1924. 2,50 ℳ.
Sobbe, O. v., Rechenbuch für milchwirtschaftliche Unterrichtsanstalten. 1920. 58 S. 3,— ℳ.

Milchuntersuchung.

Aufsberg, Th., Die Prüfung der Milch auf Gehalt und Käsereitauglichkeit. 23 Abbild. 72 Seit. 1908 1,40 ℳ.
Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— ℳ.
Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 1,80 ℳ.
Gerber, Dr. N. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 13 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— ℳ.
Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human= u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10,— ℳ.
Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.=Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1,— ℳ.
Hußmann, Dr. J. F. Molkerei=bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.=Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1913. Geh. 4,50 ℳ.
Jilke, Dr. und R. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtrockensubstanz. 0,30 ℳ.
Kloepfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalte der Milch und die Milchkontrolle. 39 S. 1908. 1,— ℳ.
Morres, Wilh. Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukt. 82 Seiten mit 48 Abbildungen u. einer Farbentafel. **3. Aufl. 5,— ℳ.**
Orla=Jensen, Dr. Die Bateriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 ℳ.
Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 ℳ.
Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethod. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geh. 0,25 ℳ.
— Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage 353 S mit 22 Abbildungen. 6,— ℳ.
Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuch. von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 ℳ.
— Die Analyse der Milch und Milcherzeugnisse. 2. Aufl. 81 S., 19 Abbild. 1911. 2,40 ℳ.
Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtig. d. Milch= u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 ℳ.
Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 ℳ.

Gesetzliches.

Betriebsrätegesetz. Textausg. mit Anmerkungen von Günther. 2,— ℳ.
— Führer durch das, von Thiel=Köppel, — ℳ.
Bürgerliches Gesetzbuch nebst Einführungsgesetz 14. Abdruck. Berlin. 4,— ℳ.
— mit Kommentar von Geh. Ob.=Justizrat Greiff. 11 Aufl. 1923. 1118 Seiten. Geb. 13,— ℳ.
Eisenbahn=Verkehrsordnung vom 23. 12. 1908 nebst Ausführ.=Bestimmung. 5,— ℳ.
Ersatzmittel=Verordnung v. 7. 3. 1918 nebst Ausführ.=Vorschrift. Verordnung über Preistreiberei, Schleichhandel. 0,80 ℳ.
Erwerbs= und Wirtschaftsgenossenschaften m. Kommentar von Dr. Hans Crüger 1915. Gebunden — ℳ. Demnächst neue Aufl.
— Textausgabe mit Anmerkung und Sachregister von Parisius u. Crüger, neu bearbeit. von Dr. Hans Crüger. 16. Aufl. 270 S. Berlin 1920. 2,— ℳ.
— Was ist zu tun, um den Bestimmungen des Genossenschaftsgesetzes zu genügen? 11. Aufl. 139 S. Berlin 1918. 1,— ℳ.
Gesellschaften mit beschränkt. Haftung. Textausg. m. Anm. von Parisius u. Crüger. 15. Aufl. 1,— ℳ.
Handelsgesetzbuch (ohne Seerecht) nebst Erläuterungen. Begründet von v. F. Litthauer. Neu bearbeit. von Dr. A. Mosse. 16. Aufl. 1920. 603 S. 6,50 ℳ.
Konkursordnung und Anfechtungsgesetz mit Anmerk. von Sydow=Busch 12. Auflage. 4,50 ℳ.
Nahrungs= u. Genußmittelgesetz v. G. Lebbin. Demnächst neue Auflage.
— v. Buschka. 2,50 ℳ.
— von Pfordten. 2,20 ℳ.
Reichs=Gewerbe=Ordnung nebst Kinderschutz= u. Hausarbeits=Gesetz. Von Dr. Friedr. Hiller und Dr. Herm. Luppe. 20. Aufl. 1921. 912 S. 6,— ℳ.
Reichsversicherungsgesetz u. Einführungsgesetz 5. Aufl. 521 S. 1922. 2,— ℳ.
Strafgesetzbuch. Bearbeitet von Prof. Dr. E. Kohlrausch. 26. Aufl. 1922. Geb. 4,50 ℳ.
Umsatzsteuer=Gesetz von Geh.=Ober=Justizrat Otto Lindemann. 3. Auflage 1923. 492 S. 4,— ℳ.
Unfallversicherungsges., Gewerbe= v. Woedtke 9. Aufl. v. F. Caspar. 1907. Demnächst neue Auflage.
Unlauterer Wettbewerb. Gesetz gegen den Textausg. mit Anmerkungen von Justizrat Pinner. 7. Aufl. 1,40 ℳ.

Buchhandlung der Molk.=Ztg.
Hildesheim.

Strebs., erf. Fachm.

27 J. alt, verh., 1 Kind, 12 J. im Fach, auf allen Fach=Gebieten umfangreiche Kenntn., sowie Kessel, Maschin., Frischmilchvers., Butterei, Tils., Limburger, Romadur, Steinbuscher Stangen u. Weinkäse, Frau gel. Meierin, sucht Stelle als Verwalter, Gutsmeier od. sonst. Vertrauenspost. Pa. Referenz. z. Verfüg. Angeb. unter 5230 d. d. Ztg.

Molk=Fachmann

mit Handelsschulbildung u. guten Kenntnissen in der kaufm. Buchführung, Handel, Stenographie und Schreibmaschine, sowie mit allen praktischen Molkereiarbeit. vertraut sucht zum 1. 4. d. J. Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. an
Herm. Müller, Braunschweig
Bertramstraße 26 I b. Hosang.

Tücht., strebs. Molk.=Gehilfe 22 J. alt, der mit sämtl. Facharbeiten vertraut, sow. im Kontor nicht unerfahr. ist, an selbständig. Arbeiten sowie an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnt ist, sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. April Stellung für Betrieb und Kontor. Werte Angebote zu richten an (4786
Robert Görke, Molkerei Ohrdorf
bei Wittingen in Hannover.

Tücht., strebs. Fachmann, 24 J. a., sucht zum 1. April oder später Stellung als **1. Gehilfe oder Obermeier.** Selb. ist vertr. m. sämtl. Betriebs= u. Kontorarbeit. Er besitzt schon ähnlichen Posten, möchte sich aber gern in größ. Betriebe weiter ausbilden. Gute Zeugn. u. Empfehl. stehen zu Diensten. Angeb. erbitt. **W. Ploewka,** Molk.=Gehilfe, **Eimbeckhausen a. Deister.** (5244

Wo wird tüchtiger, strebsamer Gehilfe als

Fachmann

gewünscht? Masch.=Liebhaber, gepr. Heizer, sparsam beim Verbrauch der Betriebsstoffe. Antritt sofort. Pa. Zeugnisse. Angeb. unter **Schlesien** 5246 an diese Zeitung.

Jg. Molk.=Gehilfe

20 Jahre, mit allen Molk.=Arbeiten vertraut, sucht zum 1. April Stellg. Gute Zeugnisse vorhanden. Frdl. Angebote sind zu richten an (5001
Hans Heider, Molk. Holterbarge
Krs. Leer, Ostfrsld.

Tücht. Molk.=Gehilfe

bislang in leit., beamteter Stellg., auf größ. Margarinewerk, erfahren in sämtl. Molkereifacharbeiten und der Margarinefabrikation, sucht z. 1. April evtl. später passende Anstellung. Werte Angebote unter 4967 an diese Zeitung.

Jg., kräft., evgl. **Molkerei= u. Käsereigehilfe,** vertr. mit sämtl. Facharbeit., sowie firm in Herstellung versch. Käsesorten, sucht, gest. auf g. Zeugn., zum 1. April eventl. einige Tage früh. od. spät. Stellung zur weit. Ausbildung in der Käs. Gegend gleich. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangabe erb. **H. Beier, Langen,** Bezirk Bremen. (5224

Gehilfe

23 J. alt, evgl., gewissenh. u. zuverläss., von gut. Ruf u. Charakt., vertraut m. Kess., Dampf= u. Eismasch. (Ahlb.) sonst. Maschin. u. Reparat., Milchverarbeit. Entrahmg., Dauererhitz.=Anlage, städt. Milchversorg., Herstellg. von Butter, Schlagsahne, Kümmel=, □=, Romadur=, Frühst.=Käse, Sauermilch= u. Labquarg, Untersuch. von Milch u. Sahne, sicher m. Anahme, Ausg., Abrechn.= und Versandwes., kaufm. Buchhalt. Maschin.=Schreib. u. Stenograph., Handelsschule bes., z. Zt. in ungekünd. Stell., sucht zum belieb. Antritt sof. od. später, Stellung in städtischem oder Gen.=Betriebe. Zuschrift. erb. unter 5241 an diese Zeitung.



Älterer Gehilfe

der keine Arbeit scheut, sucht sofort oder 1. April Stelle. Würde auch eine Milchtour und Schweinehaltg. übernehmen. (5256
Hoffmann
Karf, Krs. Beuthen, Dt.=Ob.=Schles.
Wilhelmstraße 10.



Achtung! Junger Mann, groß u. kräftig, sucht Stellung in ein. Molkerei, in welcher er sämtl. Arbeiten im Betriebe verrichtet. Stellung bevorzugt, wo selbiger sich später der Aut=Chauffeurprüfg. unterz. kann. da derselbe fahren kann. Angeb, an
Bruno Jahn
Liebenwalde, Finow=Kanal
Marktstraße.

Meierin
sucht, gestützt auf gute Zeugn, auf sof. oder 1. April Stellung. Ang. an
Berta Borchert, Neu=Campenau
b. Reichenbach, Ostpr.
z. Zt. **Hamburg** 31, Lellinstr. 6, 2. Etg.

Suche für meinen verheir. Neffen Stellung als (5243

Gutsmeier

oder Heizer und Maschinenführer. Pommern u. Ostpreußen bevorzugt. Gefl. Angebote an
W. Tauchert, Verwalter
Buchholz bei Schlochau.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 29 — Hildesheim, den 21. März 1925. — 39. Jahrgang.

Außer dem Bezugsgelde vom 2 Mark

haben Sie an die Post 20 ₰ Verzugsgebühren für verspätete Bestellung zu entrichten, wenn Sie Ihr Abonnement auf die Molkerei-Zeitung für Monat April nicht vor dem 25. März erneuern. Erledigen Sie deshalb diese Angelegenheit bitte noch heute.

2 50 Mk. für Monatsbezug unter Streifband

bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate wollen unsere Streifbandbezieher sogleich auf unser Konto 36 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 17. März. 208 Mark je Zentner.
Donnerstag, 19. März. 208 Mark je Zentner.
Sonnabend, 21. März. 203 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 19. März. 203 Mark je Zentner.
Auktion am 18. März. Höchstpreis 210,80 Mark, Durchschnitt 209,35 Mark.

Köln. Dienstag, 17. März. Höchstpreis 222,50 Mark je Zentner.
Freitag, 20. März. Höchstpreis 215,— Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 18. März. 185—202 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 19. März. 558 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 578 Kronen.

Berlin, 21. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 203 G.-M., 2. Qualität je Zentner 190 G.-M., abfallende je Zentner 155 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 18. März. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

30	Drittel	1.	Kl.	zu	210,80	Mk.		2	Drittel	1.	Kl.	zu	207,—	Mk.
56	„	1.	„	„	210,70	„		1	„	1.	„	„	206,—	„
23	„	1.	„	„	210,60	„		5	„	1.	„	„	20[illegible],—	„
25	„	1.	„	„	210,50	„		1	„	1.	„	„	204,—	„
9	„	1.	„	„	210,40	„		1	„	1.	„	„	202,[illegible]0	„
31	„	1.	„	„	210,30	„		1	„	1.	„	„	20[illegible],—	„
10	„	1.	„	„	210,20	„		5	„	1.	„	„	200,—	„
2	„	1.	„	„	210,10	„		1	„	1.	„	„	198,—	„
60	„	1.	„	„	210,—	„		9	„	1.	„	„	19[illegible],—	„
4	„	1.	„	„	209,80	„								
1	„	1.	„	„	209,—	„								
4	„	1.	„	„	208,[illegible]0	„								
14	„	1.	„	„	208,—	„								

1. Klasse 299 Drittel zu . . . . 209,35 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 14 Drittel zu . . . . 188,7[illegible] Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Köln, 17. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Stationohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,225 ℳ, 2. Qualität 1,90—2,10 ℳ. Tendenz: fest.

Köln, 20. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,15 ℳ, 2. Qualität 1,85—2,00 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 18. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 185—202 Mark. Tendenz: Nachfrage sehr gut.

Leeuwarden (Holland), 20. März. Bericht der Firma S. S. Seventer & Sohn. Die offizielle Natierung für Butter war heute: 225 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 231—235 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 19. März. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich in der rückliegenden Woche gegen die vorhergehende nicht verändert. Das Geschäft war im allgemeinen leidlich zufriedenstellend, stellenweise schwächer; die Zufuhren an Inlandsbutter normal, die Auslandsangebote wieder reichlich. Die Kleinhandelspreise hielten sich weiterhin zwischen 2,— und 2,60 ℳ, die des Großhandels zwischen 2,05 und 2,40 ℳ je Pfund. Die Tendenz ist ruhig. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft war bei unveränderten Preisen weiter still.

Berlin, 19. März. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die hohen Butterpreise haben ungünstig auf den Konsum eingewirkt und ist ein merklicher Rückgang in der Nachfrage zu konstatieren. Dies versteht sich in der Hauptsache für feine Qualitäten, wie Importware aus Dänemark, Skandinavien usw., während für Koloniebutter, besonders für Neuseeland-Butter, brennende Nachfrage herrscht. Koloniebutter liegt ca. 30.— ℳ unter dem Preis der feinsten Butter, während die Qualität auffallend gut ausfällt.

Hamburg, 19. März. Bericht von A. F. C. Fick. Nachdem der vorwöchige Markt noch in recht angeregter Stimmung verlief, gestaltete der neue Handel sich für feinste Molkereibutter wesentlich ruhiger. Die Produktion beginnt jetzt überall zuzunehmen und wenn wir auch noch nicht von bedeutenden Eingängen sprechen können, so macht sich das Mehrangebot, verbunden mit den billigeren Angeboten des Auslandes, doch stärker bemerkbar. Während unser einheimisches Produkt im allgemeinen noch guten Absatz fand, ließ der Import dänischer Butter erheblich nach. Das Inland kaufte zum Teil recht annehmbar, weil die deutsche Ware sich infolge weiterer Konzession im Preise günstiger stellt, als die dänische. Da aber Holland inzwischen die Angebote ganz bedeutend ermäßigt hat, bleibt es dennoch fraglich, ob wir das heute erreichte Niveau behaupten können. Der hiesige Platzverkehr war ruhiger, die Eingänge von Schleswig-Holstein konnten aber mühelos untergebracht werden. Auf der gestrigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein wurde bis 210,80 ℳ, im Durchschnitt 209,35 ℳ, bezahlt. Die Notierung des Großhandels wurde um 3 ℳ auf 203 ℳ ermäßigt. — Der dänische Handel nahm einen sehr ruhigen Verlauf. Die Schwankungen der Krone trugen gewiß nicht dazu bei, das Geschäft zu erleichtern. Man neigt vielfach zu der Ansicht, daß die heutige Ermäßigung der Kopenhagener Notierung von 20 Kronen auf 558 Kronen noch nicht genügen wird, den Absatz entsprechend zu heben. Vor allen Dingen bleibt abzuwarten, ob die jetzige flaue Tendenz auf dem englischen Markt für dänische Butter anhält. Das Osterfest mit seinem unzweifelhaft größeren Bedarf sollte sich eigentlich bald bemerkbar machen. Es ist nur schwer zu beurteilen, wie die Zunahme der Produktion diesem gegenüber steht. — In australischer Butter war der Handel auch in dieser Woche außerordentlich gut. Die einlaufenden Aufträge in ungesalzener Qualität konnten wegen Mangel an Ware nicht restlos ausgeführt werden. — Von Neuseeland-Butter kamen bessere Qualitäten als bisher herein, die Nachfrage war auch hierfür zufriedenstellend. — Argentinische ist heute begehrt, aber sehr knapp. — Von kanadischer Kühlhausbutter kamen neuerdings einige Sendungen herein, die zu billigen Preisen angeboten werden.

Hamburg, 18. März. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Der Markt verlief auch in dieser Woche bedeutend ruhiger als in den Vorwochen, da England etwas reservierter geworden ist und auch die Nachfrage des zweiten größten Abnehmers, Deutschland, nachgelassen hat. Die Angebote der dänischen Exporteure waren verschiedentlich wesentlich entgegenkommender, aber keinesfalls dringend. Die Ermäßigung der Preise hielt sich dementsprechend auch in mäßigen Grenzen und dürfte in der Hauptsache mit der Wertsteigerung der Dänenkrone im Zusammenhang stehen. Die Forderungen für England bewegten sich zu Anfang der Woche um 224—225 Sh. und ermäßigten sich heute auf 220 Sh. Die Notierung wird deshalb morgen 10—15 Kronen herabgesetzt werden. Ob dann vor Ostern noch eine weitere Ermäßigung zu erwarten ist, läßt sich heute noch nicht sagen. Der größere Bedarf anläßlich des Osterfestes läßt eher das Gegenteil erwarten. — Kolonialbutter. Die Nachfrage in australischer Meiereibutter gesalzen und ungesalzen ist nach wie vor sehr gut. Die Preise blieben deshalb für diese feine Provenienz weiter sehr fest. Heute wurde aber in London, wohl mit Rücksicht auf die etwas nachgebenden Preise, für dänische und holländische Butter, auch für australische Butter eine Herabsetzung vorgenommen. Der Markt liegt demnach am Ende der Woche eine Kleinigkeit schwächer.

Leipzig, 19. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die weitere Zurücksetzung der Kopenhagener Notierung und die Ermäßigung der Preise für holländische Butter, hat sich die Nachfrage nach deutscher Butter verringert. Es mußten daher Preiskonzessionen für deutsche Butter gemacht werden und ein Rückgang der inländischedn Notierungen macht sich notwendig. — Kolonial-Butter wurde in den letzten Tagen dringender bei nachgiebigen Preisen angeboten.

Kopenhagen, 18. März. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Da die Jahreszeit sich nähert, wo Butter billiger zu werden pflegt, so eröffnete der Markt in dieser Woche mit einer nervösen Grundstimmung, die sich weiter entwickelte, da es mildere Wetter wurde und man infolgedessen damit rechnen mußte, daß die Produktion etwas steigen würde. — Es wurden deshalb Aufträge, sowohl von Deutschland, als auch von England, zu niedrigeren Preisen acceptiert, und da die dänische Krone gleichzeitig weiter in die Höhe ging, so ist es zu erwarten, daß die Notierung morgen um 15—20 Kronen herabgesetzt wird. — Man erwartet, daß dieser Rückgang in Verbindung mit der Aussicht auf einen größeren Verkauf anläßlich des Osterfestes den Markt beleben wird, so daß ungefähr unveränderte Preise in der nächsten Zukunft erwartet werden können. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 20. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 220—2,30ℳ, Emmentalerkäse 2,90—3,20 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 20. März. Auch heute läßt sich nur über ein stilles Geschäft berichten, namentlich soweit Hartkäse in Frage kommen. Eine Ausnahme macht guter Tilsiter Weidekäse, für den in prima Qualität sogar etwas höhere Preise durchzuholen waren. Etwas mag sich auch die Nachfrage nach □-Käse gebessert haben, während Harzer weiterhin unbeachtet blieb. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett pa. 1,20—1,35, do. 2. Sorte 1,10 bis 1,20, do. halbfett 0,65—0,70, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,30—1,45, do. mittelgelocht 1,25—1,30, bayerische Emmentaler 1,35—1,45, bayerische Schweizer 1,20—1,30, holländische Käse Edamer 40 proz. 1,18—1,23, do. 30 proz. 1,00—1,03,do. 20 proz. 0,77—0,83, holländischer Gouda, 45 proz., große Brode (ca. 25 Pfund) 1,60—1,65, do. kleine Brode (ca. 18—20 Pfund) 1,55—1,60, do. 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,00, Harzer, je nach Qualität, 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do. geringere Ware 0,28—0,30, Camember.t 0,30—0,45, bayerischer Limburger 0,58—0,65, Stangenkäse 0,58—0,65, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,75—0,90, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayerischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 20. März. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Handel in Tilsiter Käsen wendet sich nunmehr fast ausschließlich den Winterkäsen zu, nachdem die letzten Weidekäse fast völlig geräumt sind. Ganz kleine Partien Weideware, die hier und da noch an den Markt kommen, werden mit ca ℳ 128.—je 100 Pfund schnell verkauft. Bei der Knappheit an Sommerkäsen werden nun auch Winterkäse mehr gefragt, so daß der Handel für diese Sorten nicht mehr ganz so faul liegt, wie in den letzten Wochen Immerhin genügt die Nachfrage nicht, um eine Erhöhung der Preise zur Folge zu haben, zumal auch dänische Käse in tadelloser Qualität zu sehr billigen Preisen angeboten werde. Der Preis für prima vollfette Tilsiter Käse hält sich nach wie vor auf ca. ℳ 110—112 je Zentner etwas abfallende Qualitäten sind schon erheblich billiger zu haben. — Schweizer Käse. Es sind in der letzten Woche wieder größere Quantitäten finnischer Schweizer Käse an den Markt gekommen. Prima großgelochte Ware stellt sich auf ca. ℳ 115—120 je Zentner ab Hamburger Lager, klein gelochte, man kan sagen schlecht gelochte, finnische Schweizer Käse sind schon zu ℳ 100,— und billiger zu haben.

Kempten, 18. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 35—38, Tendenz: Geschäft besser. Rundkäse: 90—128. Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 20. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 70—76 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 86—92 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 108 bis 114 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 20. März. Festgesetzt wurde der Milchpreis ab 20. bis 26. März einschließlich für alle nach Groß-Berlin liefernden Erzeuger auf 21 ₰ für gekühlte Milch frei Berlin. Verbraucherpreis ab Laden 32 ₰, ab Kuhstall 35 ₰, Magermilch frei Berlin 3,3 ₰, Verkaufspreis 8 ₰ je Liter.

Breslau, 20. März. Preise für 1 Liter Trinkmilch in Breslau vom 21. bis 27. März:

Erzeugerpreis frei Verladestation	21 ₰
Großhandelspreis	27,5 ₰
Kleinhandelspreis	30 ₰
Mager- und Buttermilch im Großhandel	13 ₰
Mager- und Buttermilch im Kleinhandel	15 ₰

Hamburg, 20. März. Grundpreis für 1 Liter Milch 21 ₰. Unter Zuschlag von 1 ₰ für Bahn- und Schiffsmilch und 2 ₰ für Wagenmilch je Liter beträgt für den Erzeuger der Milchpreis vom 20. bis 26. März frei Hamburg oder sonstige Verbrauchsorte

für 1 Liter Bahn- oder Schiffsmilch (auch von Meiereien)	22 ₰
für 1 Liter Wagenmilch frei Händlers Haus	23 ₰
für 1 Liter pasteurisierte und tiefgekühlte oder dauererhitzte Milch ein Zuschlag von	2 ₰
für 1 Liter Vollmilch ab Händlers Laden	31 ₰
für 1 Liter Mager- oder Buttermilch ab Händlers Laden	16 ₰
für 1 Liter Mager- und Buttermilch ab Meierei	9,4 ₰

Eier.

Berlin, 19. März. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Großhandel. Preise je Stück in ₰. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14, frische, über 55 Gr. 11, do. unter 55 Gr. 9—10, Auslandseier: extra große 12½—13, große 10—11, normale 7¾—9, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 20. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 11—12 ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Neueste Schweinepreise.

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	18	11032	64—61	57—56	Lebendgew.	ruhig
Breslau	18	2707	62—58	57—53	„	schlecht
Chemnitz	16	2059	68—63	62—55	„	langsam
Danzig	17	1481	66—60	58—54	„	geräumt
Dortmund	16	2551	69—68	67—59	„	langsam
Dresden	16	23 5	66—64	61—56	„	langsam
Düsseldorf	16	1436	67—65	64—60	„	mittel
Essen	16	3473	70—68	64—60	„	mittel
Frankfurt a. M.	6	3694	68—60	66—50	„	nicht ausverk
Hamburg	20	4133	64—6[illegible]	58—53	„	rege
Hannover	18	1456	64—62	60—58	„	mittel
Köln	16	3[illegible]6	72—66	66—60	„	lebhaft
Leipzig	19	1451	64—63	55—50	„	sehr langsam
Magdeburg	17	3[illegible]98	64—60	58—50	„	langsam
München	13	21[illegible]9	68—63	62—54	„	schleppend
Stettin	20	585	60—57	57—55	„	schleppend
Stuttgart	17	1225	69—67		„	langsam

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. März. Gerste ist geschäftslos, Hafer matt und sehr still. Die Forderungen der Provinzen bleiben wenig nachgiebig und hindern damit die Umsätze. Mehl und Futterartikel sind lustlos und sehr still. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 100 Kg. amtlich notiert: Hafer, gute Qualitäten 214—220, mittlere 204—213, La Plata Mais 202—206, kleiner Mais 213, Taubenerbsen 250— 252, Roggenkleie 145—152. Amtliche Berliner Kartoffelnotierungen: Speisekartoffeln weiße 2,10, rote 2,30, gelbfleischige 3.00. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245—249, März 263, Mai 267—266—269—268, Juli 265—263,50—268—266, Roggen, märkischer 219—221, März —, April 220 bis 225, Mai 227—229,50—229, Juli 223—226,50—226, Gerste, Sommer- 225—246, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 205—220, Hafer märkischer 179—185, Mai 180—182,50, Mais (loko Berlin): Mai 176, Weizenmehl 32,50—35, Roggenmehl 31,25—33,25, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14—14,15, Raps 390—395, Viktoriaerbsen 22—29, kleine Speiseerbsen 18—20, Futtererbsen 18—19, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 18,50—19,50, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 11,75—13, Lupinen, gelb 14—15,50, Serradella, neue 13,50—16, Rapskuchen 15,30—15,60, Leinkuchen 22, Trockenschnitzel 9,60—9,70, Torfmelasse 9, Kartoffelflocken 18,20—18,70,

Hamburg, 20. März. Tendenz am Hamburger Getreidemarkt war mangels Anregungen des Auslandes ruhia und unverändert. Der Konsum verhielt sich äußerst zurückhaltend. Weizen 240—245, Roggen 222 bis 228, Hafer 180—188, inländische Gerste 204—245, Buchweizen 210 bis 215, ausländische Gerste 194—218, Mais 190—192 ℳ für 1000 Kg — Hülsenfrüchte: Still. Viktoriaerbsen 250—300 ℳ für 1000 Kg.

Bremen ,20. März. Weizen ,Chile 14,50, Barusso 79 Kg. 14,90, Rosafee 80 Kg. 15,20, Roggen, amerikanischer 2 12,20. Gerste, Donau 10, russische 10,80, amerikanische Malz 10,05, Hafer, La Plata 9,25, Kanada Western 2 11,10, Kanada Western 3 11,20, Kanada Feeding 9,25, amerikanische white clipped 9,75, Mais, La Plata 10,10, Donau Galfox 10, Grahamerbsen 10,60.

Magdeburg, 20. März. Weizen: 11,50—11,70, ruhig; Roggen: 11,30 bis 11,50, ruhig; Sommergerste: 13—14, geschäftslos; Hafer: 10,30 bis 10,40, ruhig.

Ein solider (5372
1. Gehilfe
für größere Tils.-Käserei, besonder. Umstände halb. schnellstens gesucht. Meldungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erbeten
Kuchenbecker, Godnicken
Krs. Fischhausen.

Harzkäsegehilfe
der in der Lage ist, selbständig pa. Harzkäse herzustellen, zu bald oder 1. 4. d. Js. für Dampfbetrieb ges. Bewerbungen erbittet (5371
A. Wilsch, Harzkäsefabrik
Wohlau i. Schles.

Suche zum 1. April einen ehrl., gewissenhaften (5362
Gehilfen
der meine kleine Molkerei selbständig leiten und □- Käse u. Romadur fabrizieren kann. Anf.-Gehalt 50 M u freie Kassen. Keine Kontorarbeiten.
Frau Emmi Burchard
Friedland i. Meckl.

Zum 1. April findet hier ein tüchtiger, gut empfohlen., selbständig arbeitender (5284
1. Gehilfe
der besonders im Maschinenwesen gut bewand. sein muß, angenehme dauernde Stellg. Gehalt 60 Mk. monatlich, fr. Station u. Kassen.
Molkerei Schurgast, e. G.
Schurgast i. Schles.

Wir suchen zum 1. April oder etwas später einen tüchtigen, fleiß.
Gehilfen
für die Bedienung unserer Westfl.-Separatoren, Kohlens. Kühlanlage usw., Kenntnisse in der Bedienung von Homogenis.-Masch. erwünscht, jedoch nicht erforderlich. (5334
Ferner einen tüchtigen, fleißigen
Gehilfen
für Käserei, der gute Kenntnisse in der Herstellung von Tilsiter-, Camembert- u. Backsteinkäse besitzt. Gehalt für jeden Gehilfen 60 Mk. pro Monat bei freier Station ohne Kassen. Gefl. Angeb. mit Zeugn.-Abschriften, Empfehlungen u. Lebenslauf erb.
Schweriner Zentral-Molkerei, Natur- u. Kondensmilch-Export E. G. m. u. H., Schwerin i. Meckl.

Suche zu sofort jungen, aufgeweckten, fleißigen
Gehilfen
im Alter von ca. 20 Jahren für meine gut eingerichtete Stadtmolk. in Meckl. für sämtliche vorkommende Arbeiten. Gehilfe muß vor allem beste Erfahrungen in d. Camembert- u. □-Käserei besitzen u. mich in meiner Abwesenheit vertreten können. Nachm. find. Beschäftigung im Kontor statt u. ist flotte Handschrift erwünscht. Gehalt nach Übereinkunft. Bewerb. sind mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften zu richten unter **5332** an diese Zeitung.

Für Stadtbetr. in Vertrauensstellung zum sofortig. Antritt ein durchaus zuverlässiger
tüchtiger Gehilfe
der an flottes Arbeiten gewöhnt, im Abrechnen geübt, sowie in der Herstellung von Weichkäse bewand. ist, gesucht. Kaution muß gestellt werden können. Ausführliche Angebote unter **5331** an ds. Zeitung.

Wir suchen zum 1. April einen jungen, tüchtigen (5314
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten.
Molk.-Gen. Barth i. P.

Suchen zum 1. April einen fleiß.,
jungen Gehilfen
welcher mit Kessel, Maschinen, Separator und mit Tilsiter und □-Käserei vertraut ist. Gefl. Ang. an
Molk.-Gen. Treptow a. Rega.
Gleumann.

Suche zu sofort oder etwas spät. einen tüchtigen
Gehilfen
der auch etwas Fahren mit übern. Anf.-Gehalt b. fr. Station u. Kass. 50 M. Bewerbungen mit Zeugn.-Abschriften an (5327
Hermann Grothe
Solingen, Hauptstraße 78.

Jg., will. Gehilfe
der eine Milchtour, wie alle vorkommenden Arbeiten verrichtet, p. 1. April gesucht. (5324
Meierei Ostseebad Scharbeutz
bei Lübeck.

Suche zum belieb. Antritt einen
Gehilfen
für Weichkäserei, der seine Tätigkeit durch Zeugnisse belegen kann.
Molk.-Gen. Latzig, Krs. Schlawe.

Stellungstausch.
Welcher Kollege ist gewillt, seine **Verwalterstelle mit mir zu tauschen.** Milchquantum täglich 2000 Liter Gute 3 Zimmerwohnung. Einverständnis der Vorgesetzten Beding.
Hennke
Nelep, Krs. Schivelbein.

Suche zum sofortigen Antritt od. 1. April einen tüchtigen (5403
Gehilfen
der pa. Hartkäse herstellen kann. Gutes Gehalt und Verpflegung zugesichert. Reise vergütet. Bitte Angebote zu richten an
Molkerei Voltlage
Krs. Bersenbrück

Tüchtiger, sauberer (5409
Gehilfe
welcher in der Hartkäserei Erfahr. hat, zum 1. April gesucht. Angebote erbeten an
Molkerei Alpen, Krs. Mörs.

Suche für sofort einen ehrlichen
Gehilfen
für meine Käserei, verbunden mit Schweinemast. Gefl. Angebote m. Gehaltsforderung. sind zu richt. an
Molkerei Damsdorf
Kreis Striegau.

Tücht., ehrl. Gehilfe
zum 1. April gesucht. Meldungen mit Zeugnisabschrifen u. Gehaltsforderungen sind zu richten an
Molkerei e. G. Mellowitz
Post Rothsürben, Kr. Breslau.

Gesucht zu sofort oder später unverheirateter, zuverlässiger (5315
Kraftwagenführer
mit Führerschein, f unseren 3 To. Dagg.-Schnellastwagen. — Ferner ein gewandter junger Mann als
Beifahrer
und zur Hilfe im Betrieb. Zeugn.-Abschr. u. Gehaltsforderung erbet.
Lauenburger Molkerei
e. G. m. u. H.
Lauenburg a. d. Elbe.

Suche f. meine Weichkäserei ein. gewissenhaften, strebsamen
2. Gehilfen
welcher selbständig pa. Camembert herstellen und behandeln kann; solcher, der Gervais- und Yoghurt-Käse herstellen kann, erhält d. Vorzug. Bewerb. mit Zeugn.-Abschr. unter **Hamburg 5272** an diese Zeitung erbeten.

Wir suchen zum 1. April einen jungen, fleißigen (5337
Gehilfen
für Betrieb und etwas Kontorarbeit. Gehalt nach Uebereinkunft.
Molk.-Gen. Holte e. G., Holterbarge
Post Stickhausen-Velde, Ostfr.

Suche zum 1. April d. Js. für die Molk.-Gen. Neuenhofe b. Neuhaldensleben einen jg., fleißigen
Gehilfen
Gehalt nach Tarif. Bewerbungen sind zu richten an (5321
Otto Bode
z. Zt. Molkerei Mackendorf
Braunschweig.

Wir such. z. 1. April e. jg., kräft., an Sauberk. gewöhnten **Gehilfen.** Angeb unt. Beifüg von Zeugnisabschriften erb. an (5286
Molkerei-Gen. Pritzwalk.

Jg. sol. Gehilfe
als alleiniger zum 1. April gesucht. Gehalt 50 M, Kassen frei. (5269
Neue Molkerei-Genossenschaft
Neubukow i. Mecklbg.

2 junge, ehrliche, solide (5322
Molkereigehilfen
oder Meierinnen
für Weich- und Harzkäserei sucht zum 1. April 1925
Centralmolkerei Bobersberg
a. Bober.

Für Genoss.-Molk. Düßnitz bei Pretzsch a. E. suche zum 1. 4. eventl. einige Tage früher ein. jg., tüchtig.
Gehilfen
Gehalt nach Tarif. Angeb. erb. an
G. Sandring
Jüterbog, Damm 21.

Zum 1. April oder früher suche für meinen neuen ca. 3 Tonnen Lastwag. für Milchtransport durchaus zuverlässigen (5333
Chauffeur
der vorkommende Reparatur. selbst ausführt und Führerschein besitzt. An den Nachmittagen müssen vorkommende Nebenarbeiten mit verrichtet werden. Angeb. mit Geh.-Forderungen und Zeugnisabschrift. erbeten an
Albert Lettow
Dampfmolk. Ludwigslust i. M.

Suche zum 1. 4. oder 15. 4. jüngere, bessere (5373
Meierin
für mittleren Gutsbetrieb, die etwas kochen und backen kann. Gehaltsansprüche u. Zeugnisse erb. an
B. Langel, Herzogsthal
Bahn und Post Grabowen
Telephon Bodschwingken 2.

Baldmöglichst wird tüchtiger
Weichkäser
eingestellt. Geh.-Forderg., Zeugn. und Lebenslauf erb. (5361
Molkerei Gut Lintel
Norden, Ostfriesland.

Suche zum beliebigen Antritt durchaus erfahrenen, tüchtigen
Allg. Weichkäser
Gehalt 100 M, alles frei. Angeb. mit Zeugnisabschrift. erb. (5353
Max Luehr
Molkerei Frankenberg i. Sa.

Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (5323
Brieger Molkerei e. G.
Brieg, Bez. Breslau.

Erste Gehilfenstelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (5338
Molk.-Gen. Holte e. G., Holterbarge
Post Stickhausen-Velde, Ostfr.

Die Gehilfenstelle des 1. Gehilfen ist besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (5374
Möller, Rügenwalde.

Stellen-Gesuche.

Tücht. strebs. Fachmann
28 J. alt, sucht. gest. a. gute Zeugnisse, zu Anfang April Stellung als **1. Gehilfe, Obermeier od. sonst. Vertrauensposten.** Selb. ist m. all. ins Fach schlagenden Arbeit. sow. Hart- u. Weichkäserei u. Kontorarb. aufs beste vertr. W. Ang. m. Geh.-Ang. erbittet (4879
Busse Flechtingen, Bez. Magdbg.

Molk.-Fachmann
39 Jahre alt unverheiratet, mit g. Zeugnissen und Referenzen, größere Privat- und Genossenschaftsmolkereien mit bestem Erfolg geleitet; im Umgang mit den Lieferanten firm, sucht geeigneten Wirkungskreis, evtl. wo männliche Leitung fehlt oder Einheirat möglich ist. Angebote unter **5292 a. d. Zeitung.**

Ält., verh. Fachmann
zwei Kinder, mit allen in der Molkerei vorkommend. Arbeit. bestens vertraut, sowie mit Reparaturen, Fett- u. Mager-Käserei, Schweinezucht u. -Mast. Auf jetziger Stelle 12 Jahre und Leiter einer größer. Molkerei in ungek. Stellung, sucht anderen Posten. Die besten Zeugnisse und Empfehlungen über Führung und Leistungen sind vorhand. Offert. unter **A. M. 5290 a. d. Ztg.**

Tüchtiger strebsamer
Molkereifachmann
25 Jahre alt, sucht z. 1 4. od. spät. Dauerstellung. Selbiger ist mit Kessel, Masch. Kühlanl., Butterei und Käserei, wie Tils., Limb., □ usw., sowie mit städtischer Milchversorgung, Untersuchung und mit allen ins Fach schlagenden Arbeit. vertraut, sowie an selbst. Arbeiten gewöhnt. Pa. Zeugnisse u. Refer. stehen zur Verfügung. Vertrauensstellung angenehm. Werte Angebote erbittet (5285
Emil Rahlf,
Molkerei Schwammelwitz
Kreis Neiße (O.-Schl.)

Lediger, erfahrener
Molkerei- und Käsereifachmann,
24 J. alt, 10 J. im Fach, Absolv einer süddeutschen Fachschule, sucht möglichst bald Dauerstelle. Selbig. besitzt in Herst. sämtlicher Sorten Weichkäse, auch Tils. und Edamer, sow. feinst. Tafelbutter best. Kenntnisse. Stelle als Verw. n. ausgeschl. Sehr g. Zeugn. u. Empf. stehen z. Diensten. Ang. u. **5279** an d. Ztg.

Zur Weiterbildung in der Harzkäserei
und Kontor, suche zum 15. April oder früher für meinen Sohn, 17½ Jahre, Stellung in größ., neuzeitl. eingericht. Käsefabrik Schles. oder Mitteldeutschland. Ders. war bis jetzt in klein. väterl. Betrieb tätig und ist mit Lübbers Automat vertraut. Ausführl. Angebote unter **Sachsen 5408** an ds. Zeitung.

Jg. Molk.-Gehilfe
mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeit. bestens vertraut, sucht Stell. gleich welcher Art, für Annahme, Kontor Butt., Käs., Kess., Maschinen oder dergleichen. Geg. gleich. Um w. Angebote bittet (5344
K. Wegner, Stettin, Elisabethstraße 10, Gartenhaus p. links.

Bitte beachten!
Welch. liebenswürd. Chef nimmt jungen, (5345
intelligenten Mann
19 J. alt, evgl., gel. Kontorist, vertraut in Buchführung, Schreibmaschine, Registratur, Korrespondenz, sowie in allen anderen Kontorarbeiten, der sich aber im Molkerei-Kontor einschl. Milchannahme ausbilden möchte, zu sich? Angebote werden herzl. erbeten an
Reinhold Gluba
Bring, Bezirk Breslau.
Lindenstraße 8.

Junger, 19 jähriger
Meiereigehilfe
der sich verändern möchte, sucht z. 1. April Stellg., wo er sich tüchtig in der Käserei ausbild. kann. Angebote mit Gehaltsang erb. (5302
E. Bauer, Meierei Sarzbüttel
bei Meldorf in Holstein.

Aelterer Molkerei-Gehilfe
vertraut mit Kessel, Maschinen, Kühlmasch., elektr. Lichtanlage sow. mit allen anderen Facharbeiten sucht Stellung als Heizer und Maschin.-Führer. Prima Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote mit Geh.-Angaben unter **5294 an diese Zeitung.**

Nachfolgende Anzeigen sind bereits in unserer Donnerstagausgabe erschienen.

Die Einwirkung der Inflation auf Testamente.

Von Dr. jur. L. Bernhardt.

Wohl jeder Geschäftsmann, der es durch Tüchtigkeit und rühriges Vorwärtsstreben zu etwas gebracht hat, hat den Wunsch, sein Lebenswerk in geeigneter Form auch nach seinem Tode erhalten zu sehen. Jeder, insbesondere ältere Geschäftsleute, haben daher schon vor der Inflation in Testamenten Bestimmungen getroffen, wie ihr Vermögen nach ihrem Tode unter ihre Erben und Vermächtnisnehmer verteilt werden soll. Je nach Fähigkeiten und Würdigkeit der ihnen nahestehenden Personen haben sie sich veranlaßt gefühlt, dem Einen z. B. das Geschäft zu vererben, dem Andern Wertpapiere, einem Dritten haben sie eine Rente ausgesetzt, dem Vierten ein Kapital, das aus dem Geschäft zu zahlen ist, und anderes mehr.

Oftmals entschließen sich ältere Leute nur schwer, ihre einmal getroffenen Bestimmungen abzuändern, und plötzlich ereilt sie der Tod. Durch die Inflation haben sich in der Zwischenzeit ihre Geschäfts- und Vermögensverhältnisse von Grund auf geändert. Das durch Geldentwertung und Substanzverlust geschmälerte Vermögen reicht in den weitaus meisten Fällen nicht aus. um die verschiedenen Bestimmungen des Testamentes sinngemäß auszuführen. Es fragt sich daher: Soll versucht werden, den letzten Willen des Verstorbenen in die Wirklichkeit umzusetzen? Sollen die Erben die Erbschaft überhaupt annehmen oder sollen sie sie ausschlagen? Können die Erben das Testament anfechten? Können einzelne Vermächtnisnehmer oder sonstige Bedachte Aufwertung verlangen? Alle diese Fragen tauchen bei einem solchen Erbfall auf, wenn es sich um ein Testament aus der Zeit vor oder während der Inflation handelt. Sie lassen sich nicht mit einem einfachen Ja oder Nein beantworten, sondern erfordern viel Takt und Geschick und auch juristische Überlegung. Denn es handelt sich nicht nur um Familienrücksichten und Pietät gegen den Toten, sondern auch um Übernahme von Rechten und Pflichten, von deren Erfüllung oder Nichterfüllung das Wohl und Wehe einer ganzen Familie abhängen kann.

Die Erben müssen sich zunächst darüber klar sein, ob sie das Testament, besonders, wenn es viele Nebenbestimmungen enthält, die infolge der zusammengeschmolzenen Vermögensmasse eine dauernde Last sein würden, z. B. Stiftungen an öffentliche Körperschaften und dergleichen aufrecht erhalten können.

Das Reichsgericht hat schon wiederholt Gelegenheit gehabt, sich mit den hier einschlagenden Fragen zu beschäftigen. Es sagt in einer Entscheidung vom 12. Juli 1923 — Aktenzeichen: IV 598/22) — daß letztwillige Verfügungen angefochten werden können, wenn sie durch die Markentwertung eine wesentlich andere wirtschaftliche Bedeutung erlangt haben als zur Zeit der Errichtung des Testaments, wenn also z. B. die zur Zeit der Errichtung vorhandenen Kapitalien nicht mehr ausreichen, den Willen des Erblassers in wesentlichen Punkten zu erfüllen. Nach dem Bürgerlichen Gesetzbuch kann ein Testament nach § 2078 nur angefochten werden, soweit der Erblasser über den Inhalt seiner Erklärungen im Irrtum war. Das Reichsgericht hat jedoch die durch die Inflation veränderten Umstände, die im B. G. B. nicht vorgesehen waren, durch eine weitherzige Auslegung berücksichtigt und die Anfechtung zugelassen. Die Erben brauchen sich aber über die Anfechtung nicht einig zu sein, es kann auch der einzelne Erbe, dem die Anfechtung des Testaments, z. B. durch den Wegfall der Auszahlung von Vermächtnissen, zu statten kommen würde, anfechten. Ist das Testament wirksam angefochten, so tritt gesetzliche Erbfolge ein, wonach der überlebende Ehegatte ¼, die Kinder ¾ der Erbmasse erhalten. Die Anfechtung erfolgt durch eine einfache Erklärung mündlich oder schriftlich gegenüber dem Nachlaßgericht, die nicht beglaubigt zu werden braucht.

Nicht immer haben die Erben ein Interesse daran, die Aufhebung des Testaments durch Anfechtung herbeizuführen. Bleibt das Testament in seiner ursprünglichen Form bestehen, so erhebt sich die Frage, inwieweit von den einzelnen Bedachten im Testament Aufwertung verlangt werden kann. Nach den vom Reichsgericht gegebenen Grundsätzen über die Aufwertung kann selbstverständlich nicht sinnlose Aufwertung verlangt werden, sondern nur da, wo es der Billigkeit und den Grundsätzen von Treu und Glauben entspricht; z. B. in einem häufig vorkommenden Falle war in einem Testament im Jahre 1919 bestimmt worden, daß ein Miterbe bestimmte Grundstücke zum Preise von 50 000 ℳ zu übernehmen hatte. Es würde eine große Unbilligkeit sein, wenn der betreffende Miterbe die wertvollen Grundstücke für 50 000 Papiermark einstecken könnte. Das Reichsgericht hat daher entschieden, daß die übrigen Miterben die Aufwertung der 50 000 Papiermark auf den damaligen Goldwert verlangen können; Urteil vom 21. Februar 1924, Aktenzeichen IV 274/23.

Häufig hat der Erblasser einen Testamentsvollstrecker eingesetzt, der die Erbmasse zu verwalten hat. Das Oberlandesgericht Hamburg — R. R. Z. 1923, Seite 936 — hat entschieden, daß der Nachlaß an die Erben auszuhändigen ist, wenn die Nachlaßverwaltung durch die Geldentwertung sinnlos geworden ist.

Wie verhält es sich nun mit den Testamenten aus früherer Zeit, deren Verfasser noch nicht gestorben sind? Diese tun gut, wenn sie ihre Testamente baldigst abändern, um Uneinigkeit und Prozesse unter ihren Erben und sonstigen Bedachten zu verhindern. Haben sie ein eigenhändiges Testament privat aufbewahrt, so empfiehlt es sich, daß sie das alte vernichten und ein vollständig neues anfertigen, damit zwischen dem alten und dem neuen keine Widersprüche entstehen, was sehr häufig vorkommt. Es könnten sich dann Unklarheiten ergeben, ob das alte Testament teilweise noch Gültigkeit haben soll. Haben sie das Testament in amtlicher Verwahrung, so könnten sie es zurückfordern und ebenfalls ein neues entweder eigenhändig ohne jeden Vordruck oder vor einem Amtsgericht oder einem Notar errichten.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 30 — Hildesheim, den 24 März 1925. — 39. Jahrgang.

Die Notwendigkeit der technischen Revision.

Vortrag, gehalten von Scharfenorth, Erfurt, auf der Bezirks-Versammlung Thüringischer Molkereien, am 25. Februar 1925 zu Erfurt.

Nach den Bestimmungen des Genossenschafts-Gesetzes ist jede Genossenschaft gehalten, die Einrichtungen der Genossenschaft und die Geschäftsführung derselben in allen Zweigen der Verwaltung revidieren zu lassen. Auszuführen ist die Revision durch einen der Genossenschaft nicht angehörigen sachverständigen Revisor. Die Aufgaben der Revision sind nicht beendet mit der Kontrolle der Bilanz und der Geschäftsführung, vielmehr ist das Augenmerk auszudehnen auf die Prüfung der materiellen Seite, wie auf das Funktionieren der Genossenschaftsorgane. Vorzunehmen ist die Revision am Sitz der Genossenschaft. Sogenannte Bücherprüfungen oder auch Rechnungsrevisionen durch besondere Rechnungsstellen haben mit der gesetzlichen Revision nichts zu tun. Soweit die gesetzlichen Bestimmungen.

Das Revisionswesen bildet die unerläßliche Grundlage nicht nur für die innere Ausgestaltung der Einzelgenossenschaft, sondern auch für die Entwicklung und den Fortschritt des ländlichen Genossenschaftswesens überhaupt. Mit Rücksicht auf die überaus große Bedeutung der Revision ist kein Mittel außer acht zu lassen, das geeignet erscheint, die Revisionsarbeit zu verbessern.

Bei den Molkerei-Genossenschaften ist die technische Revision von größter Wichtigkeit. Wenig vorteilhaft ist es für eine Molkerei und deren Mitglieder, wenn sich die Revision lediglich auf die Buchführung beschränkt. Die kaufmännische und technische Seite eines Molkereibetriebes stehen zu einander in inniger Wechselbeziehung. Diese Zusammengehörigkeit kann bei der Revisionsausübung nicht gut bei Seite geschoben werden. Soll die Revision Anspruch auf Gründlichkeit und auf Zuverlässigkeit haben, wird es notwendig sein, beide Teile des Betriebes gleichzeitig zu revidieren.

Die technische und kaufmännische Revision haben sich gegenseitig zu ergänzen. Ergibt die Prüfung nach der technischen Seite ein schlechtes Resultat, so kann der kaufmännische Teil des Betriebes dieses schlechte Resultat nicht verbessern und werden die Mängel und die Fehler im technischen Betriebe nicht beseitigt, so wird auch stets der kaufmännische Teil und damit die ganze Molkerei daran kranken. Ebenso wenig wie dem Landwirt eine musterhafte Buchführung von Nutzen sein kann, wenn er ein schlechter Wirtschafter ist, ebenso wenig wird der tüchtigste Kaufmann im Molkereibetriebe etwas Ersprießliches leisten können, wenn die technische Leitung versagt.

Warum wird nun die technische Revision nicht überall so ausgeführt, wie sie es ihrer Wichtigkeit und Bedeutung wegen verdient? Die Schuld an mangelhaften Betriebsrevisionen haben in der Hauptsache die Molkereien und deren Leiter. Nicht gerade selten ist es, wo von genannter Seite ziemliche Schwierigkeiten bei der Durchführung der Betriebsrevisionen gemacht werden. Nichts wissen will man von einer geordneten technischen Buchführung, nichts von statistischen Nachweisen u. dergl. Nach einer lesenswerten Arbeit von Dr. Grabein sind 6 Proz. aller landwirtschaftl. Genossenschaften keinem Revisionsverbande angeschlossen. Diese Feststellung ist zunächst harmlos. Auffällig ist jedoch, daß die große Mehrzahl dieser Genossenschaften sich aus Molkereien zusammensetzt. Als Grund für dieses auffallende Verhältnis gibt der Verfasser an, daß vielfach das Streben des Geschäftsführers nach tunlichster Ungebundenheit den Anschluß an den Verband verhindert hat.

Zu der schon ausgesprochenen Sperrung verschiedener Betriebsleiter kommt noch ein anderes hinzu, nämlich die große Gleichgültigkeit der Mitglieder und selbst der Verwaltungsmitglieder, wenn es sich um eine Betätigung in der Verwaltung handelt. Wird das Milchgeld regelmäßig ausgezahlt, und geht es sonst tunlichst ruhig und glatt, dann ist die Sache längst gut. Ob es nicht aber doch möglich wäre, den Betrieb noch rentabler zu gestalten, etwa durch zweckmäßigere Ausnutzung der Maschinen, gute Instandhaltung der Einrichtung, sachverständige Beratung usw., darüber machen sich die Landwirte wenig Kopfzerbrechen. Unverständlich aber ist auch die Haltung einiger Molkereileiter. Wie kann bloß ein sonst tüchtiger Beamter sich wehren gegen eine eingehende und gerechte Revision?

Was leistet überhaupt ein Revisionsverband den angeschlossenen Mitgliedsgenossenschaften? Die Genossenschaften pflegen den Verbandsbeitrag für gewöhnlich als die Vergütung ihrerseits für die Vornahme der gesetzlichen Verwaltungsrevision zu betrachten. Daß die Inanspruchnahme der übrigen Verbandseinrichtungen durch die Mitgliedschaftsgenossenschaften, nämlich der unentgeltlichen Ratserteilung in allen molkereitechnischen, genossenschaftlichen und Rechtsfragen, der Vermittelung von Molkereigeräten und Bedarfsartikeln in guter und preiswerter Beschaffenheit, ferner der Bearbeitung vorteilhafter Versicherungsabschlüsse aller Art auch einen Geldwert darstellen, das bedenken die Organe dieser Genossenschaften wohl meist nicht. Aber auch die Revisionsausübung muß gebührend berücksichtigt werden. Revision und Revision ist schließlich nicht ein und dasselbe. Die Musterkarte, die die sogenannten gerichtlichen Revisionen bieten, ist eine äußerst bunte. Neben den vereidigten Revisoren findet man alle Stände der Bevölkerung vertreten. Ihnen ist die Revisionsarbeit ein bequemer Nebenerwerb. Die Feststellungen dieser Revisionen erstrecken sich dann natürlich auch nur darauf, daß die Endzahlen der Bücher mit den Summen der Bilanz übereinstimmen, wofür bestimmte Molkereien ein verhältnismäßig großes Stück Geld ausgeben.

Ganz anders wie der Auch-Fachmann wird der vom Revisionsverband entsandte Verbandsrevisor der Arbeit nachgehen. Hier arbeitet nicht nur Theorie, sondern auch Praxis in guter Mischung. Kein Angestellten-Beamter darf sich durch eine Betriebsrevision getroffen fühlen. Wir sind doch alle nur gewöhnliche, sterbliche Menschen und haben als solche unsere Mängel. Wer tagaus tagein in demselben Betriebe steckt, dessen Auge entgeht trotz aller Aufmerksamkeit vielleicht dies oder das, was vom Zahn der Zeit zernagt, allmählich der Abänderung bedarf. Man wird mit der Zeit blind und abgestumpft für die nicht direkt in die Augen springenden, sondern vielfach tief versteckt liegenden Fehler eines Betriebes. Wer dagegen frisch von draußen in den Betrieb hereinkommt, der betrachtet das ganze bunt durcheinander wogende Getriebe mit ganz anderen Augen, horcht mit feinerem Ohr und prüft mit kritisierendem Verstande. Als Helfer und Freund, als Berater und Mitarbeiter kommt der Betriebsrevisor zur Molkerei, nicht aber als Nörgler oder gar als Polizeigewaltiger, als der er aus Unkenntnis zuweilen angesehen wird. Darum nicht voreilig urteilen, wenn die Wirklichkeit ein anderes Bild formt.

Von Wichtigkeit ist es, weiter festzustellen, daß der Revisor, trotz guter Hilfeleistung, keineswegs als alleiniger Retter zu gelten hat. Die Verbandsrevision kann, auch wenn dieselbe über das von dem Gesetz gewollte Maß hinausgeht, keineswegs die Kontrollfunktionen der Genossenschaften selbst, insbesondere der kontrollierenden Vorstandsmitglieder und des Aufsichtsrates, entbehrlich machen oder überhaupt ganz ersetzen. Aufgabe des Verbandsrevisors ist es, diese Organe zu der Ausübung der Kontrolle anzuhalten mit dem Hinweis, daß sie in erster Linie die Verantwortung tragen müssen.

Besondere Aufgaben fallen der Molkereileitung zu. Nicht fehlen lasse man es an der notwendigen Kontrolle. Zu beginnen hat sie bereits bei der Milchlieferung. Bei der Milchannahme hat sie sich zu erstrecken auf Reinheit, Säure, Verwendungszweck überhaupt. Daß die Mengenfeststellung, Maß oder Gewicht, genau sein muß, versteht sich von selbst. Der Annahmekontrolle ist anzuschließen eine solche für Warenrücklieferungen. Zu überwachen ist der Arbeitsgang bei Kessel und Maschinen, Entrahmungsmaschine und Erhitzer, Butterei und Käserei. Groß- und Kleinverkauf bedarf der weiteren Kontrolle. Keineswegs lässig dürfen Fettbestimmungen, Milchfälschungen, Ausbeute und Verwertungszahlen genommen werden. Gute Fingerzeige liefern Betriebsübersichten und Monatsberichte. Den Ring in der Kontrolle schließt die Betriebseinrichtung, Instandhaltung, Bezug und Verbrauch von Betriebshilfsmitteln und Verbrauchsgegenständen.

Ein folgenschweres Mißverhältnis war es, als wir uns einredeten, in der Technik liege letztlich die Kraft der Wirtschaft. Das war Selbsttäuschung. Wohl treibt die Technik zur Leistungserhöhung, die Kraft der menschlichen Wirtschaft liegt jedoch in dem Geiste der Arbeit. Schließlich ist es nicht einerlei, ob das Arbeitsverhältnis zu einem Treueverhältnis ausgestaltet ist oder nicht. Bei einem bloßen Erwerbsgeiste ist jeder gegen alle Mitinteressenten mißtrauisch, glaubt leicht zu viel zu tun, hält deshalb mit seinem Eifer zurück, sucht sich gar auf Kosten anderer von der Arbeit zu drücken.

Schon bei früheren Gelegenheiten habe ich auf die Wichtigkeit der technischen Buchführung aufmerksam gemacht, auf eine Forderung, die gar nicht oft genug wiederholt werden kann. Die technische Buchführung soll Mengen- und Geldspalten in ausreichender Zahl ausweisen. Das bloße Vorhandensein reicht allerdings nicht aus, die Spalten sollen auch ausführlich genug ausgefüllt werden. Muß es nicht arg enttäuschen, wenn vereinzelt in Molkereien, die ohnehin nicht auf der Höhe sind, keinerlei Aufzeichnungen sich finden über den Durchschnittsfettgehalt der Milch, Ausbeute und Verwertung, Aufzeichnungen über mögliche Ursachen des schlechten Betriebsganges? Derartige Nachlässigkeiten sind festgestellt für Zeiträume eines ganzen Jahres mit nicht weniger als 365 Tagen. Eine Arbeitsausübung dieser Art muß schließlich zu Ueberaschungen führen, denn nichts anderes ist es, als ein Spiel mit dem Feuer.

Zuletzt noch ein Wort zur Statistik. Sie soll Wegweiser sein zur Beseitigung etwaiger Mißstände. Dieser Zweck kann aber erst erreicht werden, wenn das statistische Material vollständig und einwandfrei richtig ist. Ob nicht auch hier Molkereien mehrfach gefehlt haben? Leicht ist die Bearbeitung der Statistik dem Verband bestimmt nicht gemacht worden. Und doch ist die Statistik von größter Wichtigkeit. Erst wenn Worte

durch untrügliche Zahlen gestützt werden, wirken sie überzeugend und finden Beachtung. Durch Vergleichung der Ergebnisse mehrerer Betriebe untereinander gewinnt man Aufschluß über Arbeitsleistung und Wirtschafsgang, ob Verbesserungen nötig sind, vielleicht, daß man die Ausbeute steigern, die Betriebskosten herabmindern, die Beschaffenheit der Erzeugnisse verbessern könne. Die Statistik soll nicht nur einen Ueberblick über den Stand des Molkereiwesens geben, sondern auch Auskunft erteilen über die Ursachen des Gedeihens oder Nichtgedeihens der einzelnen Molkereibetriebe.

Werden genannte Grundsätze anerkannt, dann arbeiten wir auf der Grundlage eines ersprießlichen Zusammenarbeitens zum Wohle der Einzelmolkerei wie zum Nutzen der Volkswirtschaft.

Ordnung und Klarheit in allen Dingen
Sichern gemeinsamen Werkes Gelingen.

Die Molkerei-Buchhaltung, wie sie sein sollte und sein kann.

Von Buchhaltungs-Organisator A. W. Deckers.

Die Wahl der Ueberschrift beweist schon, daß ich mit der bisher in den Molkerei-Betrieben üblichen Buchhaltungs-Methode nicht in allen Teilen einverstanden bin und sie in mancher Hinsicht für verbesserungsfähig halte. Sie ist mir zu umständlich, damit zu kostspielig, und leistet nicht das, was ich von einer Buchhaltung verlange: jederzeit auf dem Laufenden zu sein, täglich eine genaue Uebersicht über den Stand der Lieferanten- und Abnehmer-Konten, die allgemeine Lage, Liquidität, Entwicklung und Rentabilität des Betriebes zu bieten und sich zwangsläufig selbst zu kontrollieren.

Ich möchte nun hier kurz ein Molkerei-Buchhaltungs-System schildern, das die oben aufgestellten Forderungen restlos erfüllt und die Buchhaltungskosten um wenigstens die Hälfte verringert. Es setzt allerdings eine totale Umstellung der gesamten Buchhaltung voraus, denn es baut sich auf dem System der sogenannten Durchschreibe-Buchhaltung auf. Man gestatte mir deshalb, zunächst einiges über die Durchschreibe-Buchführung zu sagen:

Tabelle 1.

Lieferanten-Konto: .... Nr. .... L.

Datum	Gelieferte Vollmilch Ltr.	%	Fettmengen	Betrag ℳ	₰	Erhalten: Butter Pfd.	Butter Betrag ℳ	₰	Sonstiges Betrag ℳ	₰	Sonstiges Art	Auszahlungs-Betrag ℳ	₰	Soll-zuzahlen ℳ	₰	Journ.-Seite

Tabelle 2.

Abnehmer-Konto: .... Nr. .... A.

Datum	Vollmilch	Rahm Schlag-	Rahm Kaffee-	Buttermilch	Magermilch	Butter	Käse	Sonstiges	Hat zu zahlen ℳ	₰	Hat bezahlt ℳ	₰	Journ.-Seite

Seitdem in der Taylorix-Buchhaltung eine Durchschreibe-Buchhaltung auf dem Markt gekommen ist, die gestattet, die Konten in Originalschrift zu buchen und so mit einem Schlage alle die gewichtigen Bedenken hinfällig wurden, die bislang gegen das Durchschreibe-Verfahren in der Buchhaltung bestanden, hat das Prinzip der Durchschreibe-Buchhaltung sich überraschend schnell in den weitesten Kreisen durchgesetzt. Es leuchtet ja auch ohne weiteres ein, daß eine außerordentliche Zeitersparnis erzielt wird, wenn durch das Durchschreibe-Verfahren die bisher notwendigen mehrfachen Uebertragungen jedes einzelnen Buchungspostens überflüssig gemacht werden und nun jede Buchung den vollständigen Weg vom Beleg bis zur Bilanz darstellt. Tausende von Firmen aller Art und jeden Umfangs, Handels- und Fabrikations-Unternehmungen von Weltruf, Versicherungen, Banken, staatliche und kommunale Behörden usw. sind in den letzten Jahren zu dieser einzig zeitgemäßen Buchführungs-Form übergegangen.

In einem Kasten stehen, übersichtlich geordnet, die sämtlichen Konten zur Linken des Buchhalters, vor ihm liegt der Buchungsapparat, eine Schreibunterlage aus Metall mit einer seitlich angebrachten Klemmschiene, — das Journal und ein Durchschreibeblatt sind in den Apparat eingespannt. So sitzt der Buchhalter bequem vor seinem auf kleinste Fläche reduzierten Arbeitsfeld und verbucht mit Leichtigkeit stündlich 80 bis 100 Belege, indem er die Konten dem Kasten entnimmt, auf den Buchungsapparat auflegt und mit den entsprechenden Eintragungen versieht, die gleichzeitig ganz von selbst als Durchschrift im Journal erscheinen. Er braucht nicht zu fürchten, daß ihm Fehler unterlaufen, denn seine Arbeit wird vom Journal selbsttätig kontrolliert. Alle gebundenen, unhandlichen Bücher, die vielen verschiedenen Memoriale, Primanoten usw. fallen fort, es gibt nur noch Konten, die bebucht werden und — sich selbst schreibende Journalblätter, die addiert sein wollen. —

Nun zur Molkerei-Buchhaltung.

Sie zerfällt in drei Abteilungen: in die Eingangs-, Ausgangs- und Haupt-Buchhaltung. Eingang und Ausgang können in größeren Betrieben von Hilfskräften geführt werden, die Hauptbuchhaltung, in der sich alles konzentriert, liegt allein in den Händen des Leiters und verlangt von diesem einen Zeitaufwand von täglich nur wenigen Minuten.

1. Eingang.

Von den Milchannahme-Listen der Kutscher und den Butter-Empfangsbestätigungen der Lieferanten wird täglich auf die Lieferanten-Konten (Tabelle 1) gebucht — mit Durchschrift aufs Eingangs-Journal, das natürlich die gleiche Einteilung aufweist wie das Kontenblatt. Man kann beim Buchen, anstatt eines, zwei Kontenblätter auflegen und spart auf diese Weise die Arbeit des besonderen Führens von Lieferanten-Gegenbüchern.

Während so die Konten jederzeit ausweisen, was der einzelne Lieferant zu erhalten oder zuzuzahlen hat, gehen aus dem Journal die Mengen des täglichen Eingangs und alle übrigen für die Betriebs-Uebersicht erforderlichen Daten hervor. (Zahl und Bezeichnung der Spalten lassen sich selbstverständlich, je nach Eigenart des Betriebes und Sonderwünschen der Leitung, beliebig zu ändern.) In einem einfachen Arbeitsgang wird so erledigt, was bisher vier oder fünf Arbeitsgänge erforderte.

2. Ausgang.

Die Behandlung der Ausgangs-Buchungen entspricht der der Eingänge. Von den Kutscherbüchern wird auf die Abnehmer-Konten (Tabelle 2) gebucht — mit Durchschrift auf das Ausgangs-Journal.

Auch beim Ausgang ergeben sich dieselben Vorteile wie beim Eingang: Ausschaltung mehrerer überflüssiger Arbeitsgänge, tägliche Übersicht über Abnehmer- und Betriebskonten in jeder beliebigen Form.

3. Hauptbuchhaltung.

Die Hauptbuchhaltung umfaßt die sämtlichen Hauptbuchkonten auf der Grundlage des folgenden Kontenplans (der ebenfalls nach Bedarf zu erweitern ist):

Gruppe Geldverkehr:	Kasse	Hauptkasse Nebenkassen
	Bank	
Gruppe Ertrag:	Vollmilch-Eingang	
	Kannen	
	Verbrauchsgegenstände	Kohlensäure Sonstiges
	Produkten-Ausgang	Vollmilch Schlagrahm Kaffeerahm Buttermilch Magermilch Butter Käse Sonstiges
Gruppe Unkosten:	Handlungs-Unkosten	Allgemein Büro Gehälter
	Betriebs-Unkosten	Allgemein Löhne Kraft-Verbrauch Kohlen Wasser
	Instandhaltung	Gebäude Maschinen Fuhrwerk
	Fuhrwesen-Unkosten	Löhne Pferdehaltung Sonstiges
Gruppe Anlagen:	Immobilien	Grundstücke Gebäude
	Inventar	
	Maschinen	
	Fuhrpark	
Gruppe Bilanz:	Kapital	
	Geschäftsguthaben	
	Reservefonds	
	Betriebs-Rücklagen	
	Bilanz	
	Gewinn- und Verlust	
Gruppe Lieferanten:		
Gruppe Abnehmer:		

In der Hauptbuchhaltung laufen alle Fäden zusammen, sie bildet das Fundament für die Bilanz, sei es die jährliche, die monatliche oder die Tagesbilanz (die letztgenannte läßt sich übrigens bei diesem System mühelos in wenigen Minuten aufstellen). Auch sie wird als Durchschreibebuchhaltung geführt und hat als Buchungs-Unterlagen einesteils die allgemeinen Belege, anderenteils die Tages-Addition der einzelnen Eingangs- und Ausgangs-Journalspalten. Sie faßt also die Arbeit der Eingangs- und Ausgangs-Buchhaltung zusammen und kontrolliert sie.

Untersuchen wir, ob diese Buchhaltungs-Methode nun in der Tat die eingangs verlangten Leistungen vollbringt!

Sie ist jederzeit auf dem Laufenden, denn anstatt wie bisher in die verschiedenen Grundbücher (Milch-Annahmebuch, Butter-Ausgabeliste, Verkaufsbuch usw.), bucht sie direkt auf die in Betracht kommenden Konten, nachträgliche Übertragungen, Zusammenstellungen und Aufteilungen gibt es bei ihr nicht.

Die Hauptbuchhaltung liefert täglich eine Rohbilanz auf der Grundlage der vorstehend angeführten Kontengruppen, also einen Überblick über Entwicklung und Stand der flüssigen Mittel, der Ertragskonten, des Unkosten-Aufwands, der Lieferanten, Abnehmer usw. Da der Kostenplan sich ganz individuell dem Betrieb anpassen läßt und unbegrenzt unterteilt werden kann, sind der weitestgehenden Spezifizierung dieser Übersicht keine Grenzen gesteckt.

Die ganze Buchhaltung läuft in der Hauptbuchhaltung zusammen; gleichen sich abends die Soll- und Habensummen des Hauptbuchhaltungs-Journals aus, so ist damit erwiesen, daß nirgendwo eine Unstimmigkeit bestehen kann.

Alle Übertragungsarbeiten, alle teueren gebundenen Bücher, alles Fehlersuchen fallen fort und der Zeitaufwand für die noch erforderlichen Arbeiten ist auf das geringste Maß vermindert, — wie hoch die dadurch erzielten Ersparnisse zu bewerten sind, läßt sich naturgemäß nur in der Praxis einwandfrei feststellen, jedenfalls sind 50 Prozent nicht zu hoch geschätzt.

Ich bin sehr gerne bereit, meine allgemein und kurz gehaltenen Ausführungen durch eingehende Spezial-Auskünfte zu ergänzen und bitte etwaige Interessenten sich durch Vermittlung der Geschäftsstelle dieser Zeitung an mich zu wenden.

Untersuchungen über das Verhalten des Chlorkalciumserums niedrig pasteurisierter Milch.

Zur Beurteilung einer Milch auf Verfälschung mit Wasser bedient man sich mit Vorteil der Feststellung des spezifischen Gewichtes und des Lichtbrechungsvermögens des Milchserums. Da nun zwecks Versorgung der Städte mit Frischmilch eine Haltbarmachung der Milch in erster Linie durch die Niedrigpasteurisierung in Frage kommt, hat Fleischer in der Milchwirtschaftl. Lehr- und Forschungsanstalt Wangen (Direktor: Landesökonomierat Dr. Teichert) Untersuchungen darüber angestellt, in wieweit bei längerer Aufbewahrung niedrig pasteurisierter Milch in dem Milchserum Veränderungen stattfinden, welche eine unerwünschte Zusammensetzung der Ausgangsmilch vortäuschen könnten. Fleischer hat seine Untersuchungen in der D. T. W. veröffentlicht, und da dieselben nicht nur für den Tierarzt, sondern auch für den Milchwirtschaftler beachtenswert sind, sei an dieser Stelle darüber berichtet.

Da die Herstellung des Chlorkalziumserums unter gleichmäßigeren Bedingungen erfolgt, als die der anderen, früher häufig angewandten Seren, wie des Essigsäure- oder Lab-Serums, wird das Chlorkalziumserum, sofern die Milch im ungeronnenen Zustande angeliefert wird, in erster Linie für die Untersuchung und Beurteilung der Milch benutzt. Nach Mai und Rothenfußer verändert sich das spez. Gewicht und das Lichtbrechungsvermögen des Chlorkalziumserums der Frischmilch pro die nur in geringem Grade. Im Vergleich zu anderen Milchseren geht die Gewinnung schnell und leicht von statten, die Einwirkung verschiedener Wärmegrade ist ohne großen Einfluß auf die Zusammensetzung des Serums, auch ist eine Trennung des Eiweißfettgerinnsels durch Filtration nur erforderlich, wenn neben dem spezifischen Gewicht die Brechung bestimmt werden soll. Bei längerer Aufbewahrung der Milch erfährt das spezifische Gewicht in den ersten Tagen der Aufbewahrueng nur eine geringfügige Veränderung, dabei ist die Zusammensetzung der in der Milch enthaltenen Bakterienflora mitbestimmend. Auch die Lichtbrechung des Serums ist bei längerer Aufbewahrung der Milch nur geringfügigen Schwankungen unterworfen. Fleischer geht dann in seiner Arbeit auf das im Schrifttum verzeichnete Verhalten des spezifischen Gewichtes und des Lichtbrechungsvermögens des Chlorkalziumserums niedrig pasteurisierter Milch näher ein, wonach die dafür ermittelten Werte bei längerer Aufbewahrung erhitzter gegenüber den der nicht erhitzten Milch nur geringe Unterschiede zeigen, die auf den Keimgehalt der Milch bei der Gewinnung und nach der Erhitzung zurückzuführen sein dürften. Zu den nunmehr von Fleischer ausgeführten Untersuchungen wird Morgenmilch einzelner Rinderbestände verarbeitet, bei der zunächst die Laktodensimetergrade, der Fettgehalt nach Gerber und der Säuregrad festgestellt werden, worauf die Milchmenge in Flaschen abgefüllt, darin eine halbe Stunde bei 60 bis 65 Gr. erhitzt, durch Einstellen in fließendes Wasser abgekühlt wird und bei Kellerwärme, die während der Versuchszeit 10—15 Gr. betrug, bis zur Untersuchung aufbewahrt wird. Zur Feststellung des Alters der Milch wurde die Säurebestimmung der Milch in bekannter Weise nach Soxhlet-Henkel ausgeführt. Das Chlorkalziumserum wurde nach Ackermann bereitet und in diesem spez. Gewicht, Lichtbrechungsvermögen und Säuregrad ermittelt.

Nach Zusammenstellung der an 20 verschiedenen Milchproben gewonnenen Ergebnisse kommt Fleischer zu folgenden Schlußfolgerungen:

1. Der Säuregehalt der Milch ist höher als der des aus ihr gewonnenen Chlorkalziumserums. Der Unterschied beträgt 2,0 bis 3,2 im Mittel 2,67 Säuregrade.
2. Bei Milch, welche ein halbe Stunde im Dampftopf auf 60—65 Grad erhitzt, nach der Erhitzung gekühlt und bei 10—15 Grad aufbewahrt wurde, tritt bei längerer Aufbewahrung eine Steigerung der Säuerung ein, welche teilweise zu einer Gerinnung der Milch führt. Diese Veränderung der Milch ist jedoch nicht wie bei Frischmilch durch eine gleichmäßige gallertige Gerinnung gekennzeichnet, sondern käsiger Art, wobei das abgeschiedene Serum eine milchige Beschaffenheit und die Milch einen zersetzenden, fauligen bis stinkenden Geruch aufweist.
3. Während der ersten Tage der Aufbewahrung ist die Zunahme der Säuerung nur gering, später aber nimmt die Säuerung rasch zu, um teilweise schon früher, zum Teil nach 7—8 Tagen ihren Höhepunkt zu erreichen.
4. Der Säuregrad des aus erhitzter Milch gewonnenen Chlorkalziumserums ist wie bei der Frischmilch niedriger, als derjenige der dazu gehörigen Milch, und zwar beträgt der Unterschied während der ersten vier Tage der Aufbewahrung im Mittel 2,64—2,94 Säuregrade.

5. Bei längerer Aufbewahrung nimmt das Verhalten des Säuregrades unregelmäßige Formen an, welche auf chemische Umsetzungen oder auf die Tätigkeit der verschiedenen, in der Milch enthaltenen Bakterienarten zurückzuführen sein dürften.
6. Die Dichte des Chlorkalziumserums der Frischmilch ist im Mittel um 1,12 Laktodensimetergrade niedriger als die der betreffenden Milch.
7. Bei längerer Aufbewahrung der erhitzten Milch erfährt der Laktodensimetergrad des Chlorkalziumserums eine leichte Steigerung, welche während der 3 ersten Tage der Aufbewahrung gering ist, im späteren Verlauf, hervorgerufen durch die zunehmende Trübung des Serums, im Mittel bis 1,0 Laktodensimetergrade betragen kann.
8. Die Lichtbrechung des Chlorkalziumserums erfährt im Laufe der Aufbewahrung erhitzter Milch eine Steigerung, welche während der ersten 3 Tage bis zu einem Skalenteil betragen kann. Bei längerer Aufbewahrung tritt eine erhebliche Steigerung ein, welche nach 7- bis 8 tägiger Aufbewahrung im Mittel über 2 Skalenteile hinausgeht.
9 Die Steigerung der Dichte und der Lichtbrechung der längere Zeit aufbewahrten, erhitzten Milch ergibt keine Anhaltspunkte, welche auf eine unerwünschte Zusammensetzung der Milch bezüglich ihres Gehaltes an Nährstoffen schließen läßt.
10. Es besteht ein gleichartiges Verhalten zwischen dem Säuregrad, der Dichte und der Lichtbrechung, insofern als mit der Zunahme der Säuerung eine Steigerung der Laktodensimetergrade und der Lichtbrechung des Serums zu beobachten ist. Außerdem ist bei einer Abnahme der Säuerung, nachdem der Höchststand erreicht ist, auch ein Rückgang der Dichte und der Lichtbrechung wahrzunehmen.
11. Ein strenges, gleichmäßiges Verhalten der genannten Untersuchungsverfahren konnte jedoch nicht festgestellt werden, da geringe Abweichungen der Milch oder des Serums am ehesten durch den Säuregrad, oder die Dichte oder durch die Lichtbrechungszahl gekennzeichnet wurden.
12. Die mit zunehmendem Alter der Milch eintretende Trübung des Chlorkalziumserums dürfte auf die Beimischung gelöster Eiweißstoffe und auf die Tätigkeit und den Grad der Virulenz der in der Milch enthaltenen, verschiedenen Bakterienarten zurückzuführen sein.
13. Nach den gemachten Beobachtungen tritt bei 9 bis 10 Säuregraden eine Trübung des Chlorkalziumserums ein, welche bei zunehmender Säuerung immer stärker und schließlich milchig wird.
14. Die Trübung des Serums gibt bis zu einem gewissen Grade Aufschluß über Alter der Milch. Man ist dadurch imstande, die ermittelten Serumwerte zu beurteilen und die Begutachtung einer Milchprobe von der Untersuchung einer weiteren, nachträglich eingeholten Milchprobe abhängig zu machen." Mn.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 24. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 200 G.-M., 2. Qualität je Zentner 185 G.-M., abfallende je Zentner 152 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 21. März. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Das stark ermäßigte Angebot von Holland und die abermalige Herabsetzung der Kopenhagener Notierung um Kr. 20.— auf Kr. 558.— haben den hiesigen Markt stark beunruhigt und den Käufern eine große Zurückhaltung auferlegt. Inländische Butter, die in den letzten Tagen reichlich eintrifft, ließ sich selbst zu Preiskonzessionen nicht mehr räumen und mußte zu Lager genommen werden. Auch von den anderen deutschen Plätzen liegen flaue Berichte mit weichenden Notierungen vor. — Es zeigt sich immer wieder, daß der Konsum die hohen Preise nicht verträgt und kann nur ein starkes Zurückgehen derselben einen regen, steigen Absatz bringen. — Schmalz: Von Amerika kamen nach mäßiger Herabsetzung wieder erhöhte Notierungen, und hat die Kauflust bei den hohen Preisen weiter nachgelassen, so daß man das Geschäft als völlig leblos bezeichnen kann. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 42, Purelard Dollar 43,25, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterfucht.

Leipzig, 21. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Ermäßigung der holländischen Notierungen hat gezeigt, daß die bisherige Preislage für Butter nicht aufrecht gehalten werden kann. Das Angebot von Butter übersteigt die Nachfrage und man wird daher mit weiteren Preisrückgängen rechnen müssen. — Eine lebhaftere Stimmung kann sich erst dann entwickeln, wenn die Kleinhandelspreise auf einen Stand zurückgehen, wodurch der Verbrauch angeregt wird.

Dresden, 21. März. Bericht der Firma Maier & Umlauf. In Holland scheint die Produktion erheblich im Zunehmen zu sein, denn von dort kamen Ende dieser Woche stark ermäßigte Preise. Die Zurücksetzung der Berliner Notierung von ℳ 5.— wurde vom Handel erwartet, welcher sich wegen der Weiterentwicklung der Preise abwartend verhielt. Die Eingänge in deutscher Butter sind etwas größer geworden.

Wien, 21. März. Bericht der Firma M. Medak. Die Inlandsproduktion ist fortgesetzt sehr gering und kann nur zum kleineren Teil den Bedarf decken. Beim Einkauf von Auslandsbutter legen sich die Engrossisten im Hinblick auf die vorjährige Preisbewegung am dänischen und holländischen Buttermarkte große Reserve auf; da die Nachfrage relativ sehr stark ist, ist eine Butterknappheit zu beobachten. — Es notierten im Großhandel je 1 Kg.: Landbutter S 5.50—6.00, pa. mährische Molkereibutter S 7,00—7,50, pa. österreichische Molkereibutter S 8,40—8,80, pa. ungarische Molkereibutter S 8,60—9,00., dänische und holländische Butter S 9,00—9,20.

London, 23. März. Nach der jüngsten Lebhaftigkeit und kräftigen Tendenz auf dem hiesigen Buttermarkt war die diesmalige Mattigkeit des Verkehrs um so auffallender. Die Nachfrage im Kleingeschäft hat etwas nachgelassen, und namentlich die teueren Qualitäten, also vor allem dänische und finnische Butter sind zu dem verhältnismäßig hohen Detailpreis jetzt nicht leicht verkäuflich. Die Großhändler sind infolgedessen ziemlich zurückhaltend gestimmt, weil sie sich nicht mit schwer verkäuflicher Ware überladen wollen, namentlich, da ja die Produktion festländischer und einheimischer Butetr jetzt von Woche zu Woche wachsen muß. Die holländischen Exporteure tragen letzterem Umstande anscheinend Rechnung, denn sie setzten soeben ihre Preise um 4—6 Sh. je Zentner herab. Die f. o. b. Notiz für dänische Butter ist ebenfalls von 226 Sh. auf 220 Sh. gefallen und die meisten anderen Sorten sind in ähnlichem Umfange zurückgegangen. Selbst die bisher sehr flott begehrt gewesene feinste neuseeländische Butter hatte unter der allgemeinen Mattigkeit zu leiden, und die Notiz dieser ist auf 176 Sh. gefallen. Auf dem Markte zu Manchester war eine allgemeine Preisabschwächung zu verzeichnen, infolge deren dänische auf 234 Sh. zurückging, was einen Rückgang um 4 Sh. bedeutet, während finnische um 3 Sh. auf 225 Sh. und Neuseelandprodukt um 2 Sh. auf 180 Sh. je Zentner fiel. Auch in Liverpool ließ sich das Buttergeschäft sehr matt bei weichenden Preisen an.

Käse.

Dresden, 21. März. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Auf dem Markt für Allgäuer Weichkäse war es unverändert lebhaft. Die Lokovorräte wurden restlos ausverkauft, so daß bereits umfangreichere Käufe für rollende Ware getätigt wurden. Die Transportdauer ist durch den Bahnarbeiterstreik etwas länger. Das Geschäft in Hartkäse ist unverändert ruhig. Eine rühmliche Ausnahme bildet junger, vollfetter Edamer. Camembert geht schlecht ab. Die Quarganlieferungen sind immer noch auf beachtlicher Höhe, während der Absatz des Fertigproduktes zu wünschen übrig läßt. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen für den Zentner: pa. echter Emmentaler ℳ 173, pa. bayerischer Emmentaler vollfett ℳ 140—145, bayerischer Schweizerkäse ℳ 130—135, pa. bayerischer Limburger, 20 proz. ℳ 65—70, pa. bayerischer Stangenkäse, 20 proz. ℳ 65—70, do. 40 proz. ℳ 105—110, pa. bayerischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 80—85, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 113—115, pa. holländische Edamer, vollfett ℳ 123—124, pa. dänische Edelpilzkäse, vollfett ℳ 140, pa. Camembert, in Stanniol u. Holzschachteln, ca. 125 Gr., ℳ 0.25—0,30 je Stück, do., in Stanniol und Holzschachteln, ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, ℳ 0,90—1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 21. März. Bericht der Firma M. Medak. Die abgelaufene Woche hat wider Erwarten von Jugoslavien und Ungarn geringe Zufuhren gebracht. Der Grund hierfür dürfte die Zurückhaltung der Ware in diesen Produktionsländern sein, da dort mit einer Preissteigerung vor den Osterfeiertagen gerechnet wird. Auch die Bewilligung besserer Preise in den übrigen Absatzgebieten ist als Ursache der schwachen Anlieferungen anzuführen. — Russische Ware wird, trotzdem die Partien mit einem unverhältnismäßig hohen Prozentsatz von Nebensorten geliefert wurde, und es sich im allgemeinen um schwächere Provenienzen handelt, flott abgesetzt. — Rumänen, Bulgaren und Türken kommen wegen des zu hohen Ausfuhrzolles noch immer nicht in Betracht. — Es notierten im Großhandel: Jugoslaven ca. Groschen 13, Ungarn Groschen 12, Parndorfer Groschen 13, Russen Groschen 11,50, Ob.-Oesterr. und Burgenländer Groschen 11 (Wildpackung).

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 23. März. Vom Auslande lag heute keine besondere Anregung vor. Die amerikanischen Schlußnotierungen vom Sonnabend lauteten gegen den Vortag wenig verändert, die heutigen Anfangspreise aus Liverpool eher etwas fester. Hier waren die direkten Cif-Forderungen sowohl von Nord- wie von Südamerika erhöht, aber die zweite Hand war viel und willig im Markt. Bei mäßiger Geschäftsbeteiligung waren die Lieferungspreise für Mai wenig verändert, für Juli abgeschwächt. In Roggen machte sich das sehr knappe Inlandsangebot fühlbar, so daß der Western-Roggen vermehrt nach den Provinzen und von den Inlandsmühlen hier auch auf Maílieferung als Versorgung gekauft wird. Die Preislage war ziemlich stetig. Gerste bleibt ruhig, Hafer ist vom Inlande wenig auf Abladung angeboten. Im Mehlgeschäft hat sich die Marktlage einigermaßen behauptet bei sehr stillem Verkehr. Futterartikel kaum verändert. Am Frühmarkt wurde loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kilo amtlich notiert: Hafer, guter 214—220, mittlerer 208—212. La Plata Mais 202—205, kleiner Mais 213, Futterweizen 250—252, Roggenkleie 150—155. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—250, April 267, Mai 273,50—273, Juli 269—269,50—269, Roggen, märkischer 225—228, April 228,50—231,50, Mai 233,50—236, Juli 230—232, Sommergerste 225 bis 246, Futtergerste 205—225, Hafer, märkischer 180—187, März 190, Mai 182—184,50, Juli 185—187, Mais (loko Berlin) 179, März 190, Mai 179—180, Weizenmehl 32,50—35, Roggenmehl 31,25—33,25, Weizenkleie 13,80—14, Roggenkleie 14,30—14,40, Raps 390—395, Leinsaat 395—405, Viktoriaerbsen 22—29, kleine Speiseerbsen 18—20, Futtererbsen 18—19, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 19—20, Wicken 18,50—20, Lupinen, blau 11—12, Lupinen, gelb 13,50—15,50, Serradella, neue 13—15, Rapskuchen 15,30—15,60, Leinkuchen 21,20—21,70, Trockenschnitzel 9,60—9,80, Torfmelasse 9, Kartoffelflocken 18 60—19.

Hamburg, 23. März. Getreide. Ruhig, nur in ausländischem Getreide kam es zu einigen Abschlüssen. Es wurden notiert je 1000 Kilo: Weizen 240—250, Roggen 225—235, Hafer 184—188, Inlandsgerste 205 bis 215, Auslandsgerste 195—210, Mais 188—192, Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 23. März. Weizen still, 11,75—12, Roggen ruhig, 11,40 bis 11.60, Hafer ruhig 10,30—10,50.

Bremen, 23. März. Weizen: Chile 14,75, Barusso, 79 Kg., 15,20, Rosafee, 80 Kg., 15,50; Roggen: amerikanischer 2 12,15, La Plata 12; Gerste: Donau 10,20, russische 10,80, amerikanische Malz- 10,15; Hafer: La Plata 9,20, Kanada Western 2 11.10, do 3 10.15, Kanada Feeding 9.50, amerikanischer white clipped 9,75; Mais: La Plata 10,10, Donau-Galfox 10, Grahamerbsen 10,60.

Emden, 21. März. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—10,00. Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—10,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4.50—5,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1.80—2,20, Drahtgepr. Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,00—2.10, Steckrüben 1,20—1,25, inländischer Hafer 9,00 bis 9,50, inländischer Weizen 11,00—11,50, inländischer Roggen 11,50—11,70, inländische Sommergerste 10.50—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 13,50—14 00, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 11,00 bis 12,00, inländische Ackerbohnen 10,00—10,50.

Mannheim, 23. März. Weizen, inländ. 24—24,50, ausländischer 30,50 bis 33, Roggen, inländischer 23, ausländischer 25,5—026, Hafer, inländischer 18—21, ausländischer 18.50—22,50, Braugerste 28—32, Futtergerste 21 bis 24, Mais gelb mit Sack 20,25—20,50; Tendenz: stetig. — Weizenkleie 13—13 50, Weizenmehl (Basis 0), 39,50—40,50, Weizenbrotmehl 30,50 bis 31,50, Roggenmehl 33—34.

Fachmann sucht
kleine Molkerei
Käserei oder sonstigen Betrieb auch Beteiligung als **tätiger Teilhaber,** mit 4—5000 Mark. Angeb. unt. **W. H. 3782** an diese Zeitung.

Krankheitshalber verkaufe meine
Tilsiter Käserei
z. Zt. 1200 Liter Milch, im Somm. 3—4000 Liter, Ort groß. lebhaftes Kirchdorf mit Post u. Bahnstation. Stallung für 200 Schweine vorhanden. Preis 68 000 ℳ b. 30—35 000 Mk. Anzahlung. Angeb. u. **Z. 5446** an diese Zeitung.

Verkaufe Alters wegen meine
Molkerei
Milch reichl. zu haben. Vorkriegszeit 2000 Liter, Betrieb elektrisch. Preis 12 500 ℳ. (5306
Molkerei Heiligenthal
bei Guttstadt, Ostpreußen.

Wegen Übernahme größer. Geschäftes stelle ich meine (5447
Dampfmolkerei
zum sofort. Verkauf. Dies. ist ein grundreelles, gutes Geschäft, 12 J. in meinem Besitz, im Sommer ca. 12—1500 Liter Milch täglich, ohne Magermilchrückg., fr. Anlieferung, massiv gebaut, neue Maschin. mit Schrotmühle, Schweinestall zu 200 Stück, schöner Obst- u. Gemüsegart., direkt an Kleinbahn u. Chaussee in fruchtbarst. Gegend der Weichselniederung gelegen. Kaufpreise u. Anzahlung nach Vereinbarung.
G. Wahner, Molkereibesitzer
Weichselburg
Krs. Marienwerder, Westpr.

Verkauf einer Molkerei.
Die Molk.-Gen. Vossenack-Hürtgen läßt ihre zu **Germeter b. Hürtgen** im Krs. Düren gelegene **Molkerei,** bestehend aus:
Molkerei-Gebäude mit vollständ. Einrichtung, Wohn., Stallung, Haus- und Obstgarten, sowie Mühle mit Einrichtung
am **Dienstag, den 7. April, vorm. 10 Uhr in der Wirtschaft Leonhard Prinz in Germeter** öffentlich meistbietend versteigern.
Das Besitztum ist 40,43 Ar groß und eignet sich auch zu jedem anderen Betriebszweig. Die Übernahme kann sofort erfolgen.
Germeter ist ab Bahnhof Düren mit Postautolinie Düren-Monschau zu erreichen. (5453
Der Notar:
Dr. Sendler, Justizrat.
Düren, Schenkelstr. 11.

Handmolkerei
in Pachträumen, jetzt 200 L. Milch, zu verkaufen. (5304
A. Payendiek
Babken b. Marggrabowa, Ostpr.

Besond. Umstände halb. verkaufe mein **großes Grundstück** mit flottgeh. Delikatessengeschäft, hoh. Verdienst. Große viele Räumlichkeit., sehr günstig zur Einrichtung einer Harzkäs., konkurrenzlos. Zur Übernahme sind ca. 12 000 ℳ erforderl. Werte Angeb. erb. **Arthur Witt, Prenzlau,** Wittstraße 4. (5550

Neu modern eingerichtete
Stadt-Molkerei
mit ca. 2000 Ltr. Milch mit flottem Stadt-Geschäft sofort zu verpachten. Reflektanten, welche etwas Kaution stellen können und mit den Lieferanten gut umzugehen verstehen, wollen sich unter **A. R. 5595** an diese Zeitung wenden.

Pachtmolkerei
1200 Liter, ist unter günstigen Bedingungen abzugeben. Mühle und gr. Schweinestall könn. mit übernommen werden. Gegend Nordhannover. Evtl. kann **Teilhaber** eintreten. Kapital 3—5000 **Mark** erforderlich. Angeb. unter **N. W. 5598** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

500 Holzhorden
60×90 billig zu verkaufen (5578
Stettiner Käsefabrik, Stettin
Petrihofstr. 6.

2 St. **Elektromotore,** fabrikneu, 4 PS. 220/380 V. Drehstr., erstkl. Fabrikat. **1 Astra 1000 Liter Milchpumpe** zu verkaufen oder gegen gutes Motorrad zu tauschen. (5580
Joseph Vogler, Weizern-Hopferau im Allgäu.

Zwangsversteigerung.
Montag, den 30. d. Mts., vorm. 10 Uhr, werde ich in **Halle a. S.,** Herrenstr. 10, folgende Sachen:
1 Käsereieinrichtung
bestehend aus: 1 Käsereimaschine, Marke Automat, **1 Elektromotor m. Schalter,** 3 PS. u. Kupferwicklung, **1 Engelm. Knetmaschine, 1 Quargmühle, 1 Transmission m. Riemenscheiben und 3 Riemen** öffentlich meistbietend gegen Barzahlung versteigern. (5568
Pomplun, Gerichtsvollzieher
Halle a. Saale.

Weißschimmel- u. Rotkultur
für
Camembertkäse
Blauschimmel für Harzkäse
Käserotkulturen
zur Erzeugung eines
prima Harzkäse
bei richtiger Reifung von goldgelber Farbe.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Komplette
Molk.-Einrichtung
sofort zu verkaufen. Anfragen er, bittet (5420
Dampfmolkerei Wedehorn
Post Neuenkirchen, Kr. Sulingen.

Aus einer früheren Filiale billig zu verkaufen passend für Anfänger:
1 **Dampferzeuger zum Einmauern,** 200 Liter Inhalt
1 **Alfa Daisy,** 400 Liter stdl. Lstg., fast neu, für Hand- u. Kraftbetr.
1 **Treppen-Vorwärmer**
1 **klein. Rahmkühler**
1 **Handbutterfaß** für Kraftbetrieb eingerichtet. (5542
Dampfmolk. Nassau i. Erzgeb.

Verkaufe:
8 Kisten ca. 14 800 Stück (5585
Holzspanschachteln
geheftet, 115 mal 30. 7 Kisten ca. 7000 Stück
runde Pappschachteln
115 mal 30, wegen Aufgabe der Camembertkäs. billigst abzugeben.
Molkerei Ardorf, Ostfrsld.
Besitzer: **Joh. Fr. Bönig.**

Suche
40—50 Stück gebrauchte, gut erhaltene (5591
Rohrhorden
60 mal 100 zu kaufen.

Abzugeben
habe folgende gebrauchte, ab. gut erhaltene Gegenstände:
1 **Zentrifuge Alfa,** 450 Ltr., 125 ℳ
1 **Untersuch.-Apparat,** 24 Proben, 45 ℳ mit Pipetten und Flaschen.
Käsefabrik Burxdorf
Bez. Halle a. Saale.

Zu kaufen gesucht:
Rund. Vollmilchkühler, 1500 Lt. Std.-Leistung, evtl. Flächenkühler, für Wasser- u. Solekühlung, 1000 Ltr. Stdlstg. (5603
1 **autog. geschweißtes Wasserbassin,** ca. 2 Kbm. Fassungsgehalt.
Angebote mit äußerstem Preis an:
Molkerei Neuhof, Krs. Fulda.

Zu kaufen gesucht:
1 **Magermilcherhitzer,** 2000 bis 3000 Liter Stundenleistung, ferner
1 **Butterfertiger**
1200 Liter fassend, mögl. Syst. Ahlborn oder Jepsen u. Sohn. Außerdem 20 Stück **ovale Rahmständer,** 40—50 Liter Inhalt. Die Maschin. müssen so gut wie neu u. betriebssicher sein. Angeb. erbeten unter **A. 5584** an diese Zeitung.

Sterilisator
sucht zu kaufen und bittet um näh. Angaben (5606
Molkerei Neukirchen
Kreis Mörs.

Komplette
Käs.-Einrichtung
wie:
1 **Käseformautomat** für runde und lange Käse, 4 Auswürfe
1 **Engelm. Formmaschine**
1 **heizbare Knetmaschine** (Lassen)
1 **Transmission** mit Lag. u. Scheib.
150 **Formen**
140 **Horden,** 60 mal 100 Ztm.
2 **Mischkästen**
12 **Reifungskästen**
50 **Quargtonnen**
ca. 500 **Tilsiterrollen,** ungenagelt
100 **Käsetücher,** 65 mal 65 Ztm.
1 **Posten Käsekisten, Natron Etiketten usw.**
zum 15. 4. 25 wegen Aufgabe für 1200 ℳ sehr billig, evtl. Ratenzahlung zu verkaufen. Sachen sind gut erhalten, teils neu. Gefl. Angebote unter 5590 durch diese Zeitung.

Habe wöchentlich noch einige Ztr. garantiert 20 prozentigen (5521
Romadur
in Pergament und Stanniol, sowie 8—10 Zentner □-Käse, frisch vom Salztisch bezw. angereift abzugeben.
Dampfmolkerei **Nedebas,** Vorp.
Feitzel, Besitzer.

Dän. Molk.-Fachm. in Butter u. Käse, sucht eine deutsche (5533
Firma zu vertreten
für Einkauf von Milchprodukt. in Dänemark. Beste Referenz. u. Kaution können gestellt werden. **A. Skougaard Christensen, Jernbamgade 12, Maribo, Dänemark.**

Suche noch größere Molkerei, die feinste, ungesalzene (5535
Butter
auf Abschluß liefert.
Aug. Braake
Buttergroßhandlung
Dresden-A., Maternistraße 6.
Telefon 17 742.
Telegr.-Adr. Molkereibraake.

Pa. Steinbusch. Käse
garantiert vollfett, für 100. Kiste 50 Pfd., liefert gegen Nachnahme
Molkerei Langen
Krs. Elbing, Westpr.
Probepostkolli 9 Pfd. für 10 ℳ gegen Nachnahme. (5540

Wöchentlich mehrere Tonnen
frische Butter
auch geteilt, 6 ℳ unter Berliner Notiz gibt ab gegen Sicherheit oder Nachnahme. (5536
Emil Reh, Stallupönen.

Pa. Speisequarg
p. Ztr. 24 ℳ inkl. Tonne,
Romadur
mager, erstklass. Ware, p. Zentner 35 ℳ, hat laufend abzugeben (5546
Zentr.-Molk. Nimptsch i. Schles.
Inhaber: **E. Fiebach.**

Schlagsahne
60—100 Liter pro Woche n. Stat. Glauchau i. Sa. ges. Angeb. unt. 5537 an ds. Ztg. erbeten.

Von **nordschleswiger Meierei** sind wöchentlich
30 Faß Butter
(dänischer gleichwertig) in Portionen von mindestens 3 Faß abzugeben. Anfragen unter **5609** d. d. Blatt.

Süßer Speisequarg
Ztr. 24 Mk.
Molkerei Etzleben (i. Thür.)

Laufend abzugeben
□-Limburger
nach Allgäuer Art, pa. 20 prozent. Ware, leicht angereift od. frisch vom Salztisch. Prima einwandfr. trock.
Sauermilchquarg
Milchzentrale Emden, Ostfriesland.

Romadur
zirka 20 %, in Pergament, Stanniol und Binde in guter Qualität zum Tagespreis gegen Kasse abzugeben. (5570
Molkerei Riesel b. Brakel
Kreis Höxter.

Suche wöchentlich (5566
1 Zentner bayerische Butter, Ia.
Bitte um Angebote.
M. Schmutzler
Buttelstedt bei Weimar.

2 bis 3 Tonnen Quarg
in einwandfreier Ware pro Woche gesucht. (5574
R. Macait
Kölzen bei Lützen.

30 Zentner prima (5601
weißen Standquark
vom Herbst 1924 gegen Gebot preiswert abzugeben, evtl. nehme ich laufend Harzerkäse dafür.
Fritz Bartz
Berlin O 34, Königst. 1459
Brombergerstr. 1.

Laufend täglich zirka 10 Zentner frischen, süßen (5600
Speisequark
von meiner Wriezener Molkerei zu billigsten Tagespreisen abzugeben.
Johannes Gallenbeck
Berlin O. 112, Frankfurter Allee 306.

Habe wöchentlich 2—3 Zentner erstklassige (5608
Angler Meiereibutter
in Tonnen oder ausgeformt in Käufers Kisten abzugeben.
H. Kohlmorgen
Ketelsby bei Lindaunis
Kr. Schleswig.

Alle Sorten (5607
dänische Käse und Quarg
liefert regelmäßig in Waggonladungen und auch kleinere Sendungen zum äußersten Tagespreis in absolut prima Qualitäten.
Waldemar Clausen
Kopenhagen O, Hobrogade 8.
Telegramm-Adr.: „Edmols".

Grossist (Kassakäufer) sucht leistungsfähige Molkereien in (5612
Vollfett-Brie
Gefl. Offert. unt. P. 10428 an Ala Haasenstein & Vogler, Chemnitz erbeten.

Wanzlebener
Spezial-Schimmel-Bauernkäsefabrik
E. Niemann, Wanzleben
Fernsprech-Anschluß Nr. 425

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 31 — Hildesheim, den 26. März 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Die Vollmilch als Kälberfutter und ihr Ersatz durch halbfeste Buttermilch.

Von Diplom-Landwirt Sanders,
(Assistent im Institut für Milcherzeugung der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel. Direktor Prof. Dr. Bünger.)

In der Nachkriegszeit hat sich unsere Landwirtschaft die größte Mühe gegeben, die Milchleistungen der Milchviehbestände, die um mehr als die Hälfte gesunken waren, wieder zu heben. Der Erfolg war in den paar Jahren derart, daß einzelne Gebiete die Friedensleistungen nahezu wieder erreicht haben. Das sind aber rühmliche Ausnahmen. So ist der heutige Stand unserer Milchproduktion der, daß sie noch weit davon entfernt ist, den Bedarf des deutschen Volkes an Milch und Milchprodukten auch nur annähernd aus deutscher Scholle zu decken. Ausreichende Versorgung des Volkes aber mit diesem Nahrungsmittel, das Speise und Trank zugleich ist, muß das Ziel unserer Landwirtschaft sein. Dazu gehört nicht allein die Erzeugung möglichst hoher Milchmengen, sondern in erster Linie auch das Bestreben, die gewonnene Milch möglichst auch restlos als Nahrungsmittel zu verwetten. Das geschieht bis heute aber noch nicht. Unter anderem wird fast durchweg noch für kürzer oder länger eine gute Portion Frischmilch an Kälber verabreicht.

Es erscheint daher nicht unangebracht, obige Frage, ob eine rationelle Kälberaufzucht ohne Vollmilch möglich ist, einmal zu erörtern.

Auf den ersten Blick hält man es für selbstverständlich, daß sämtliche Milch, die in unseren landwirtschaftlichen Betrieben gewonnen wird, zur menschlichen Ernährung verwandt werden muß. Nicht nur zu Nutz der Allgemeinheit, sondern auch im Interesse des Produzenten, insofern als ihre Bewertung auf dem Lebensmittelmarkte ihm den höchsten Geldertrag einbringt. Auf dem Wege durch den Tierkörper werden die verdaulichen Bestandteile des Futters u. a. in Körpersubstanz umgewandelt oder auch in stark veredelter Form als Milch wieder abgegeben. Der Mensch scheidet auf mechanischem Wege in der Molkerei ihre besten Bestandteile, das Fett und Eiweiß, ab; damit hat die Veredelung ihr Ende erreicht. Beide enthalten lebensnotwendige Nährstoffe in stark konzentrierter Form.

Und dennoch hat bis heute ein sehr beträchtlicher Anteil der Vollmilch eine andere Bestimmung; er wandert warm von der Kuh in den Kälberstall, um dort in rückläufiger Bewegung z. T. zur Fleischbildung und zur Erhaltung der Lebensenergie der jungen Kälber zu dienen, z. T. wieder Nährstoff für Pflanzen zu werden. Der Anteil dieser Milch, die Futterzwecken dient, an der Gesamtproduktion ist in den einzelnen Zuchtgebieten ganz verschieden. In den gewöhnlichen Gebrauchszuchten und in den Nachzuchtgebieten, d. h. in denjenigen Gegenden, in denen man zur Förderung der Zucht erstklassiges Material, besonders Bullen, aus den Hochzuchtgebieten einführt, um durch sie schneller zum Ziele zu gelangen, kargt man im allgeminen sehr mit der Vollmilchfütterung wie überhaupt das Herauspflegen in der Jugend manchmal sehr zu wünschen läßt. Hier fängt man im Bewußtsein dessen, daß die Kuh durch den Hals milcht, erst dann an ordentlich zu füttern und zu pflegen, wenn man von der melkenden Kuh jeden Tag die Rente im Eimer hat. Leistungsfutter — der Teil des Futters, den die Kühe über den Bedarf zur Erhaltung ihrer Lebensenergie hinaus benötigen — vermögen solche Tiere nur in ziemlich eng begrenztem Umfange nutzbringend zu verwerten, weil ihr ganzer Organismus darauf weder eingestellt noch vorbereitet ist. Da aber erst der Überschuß dem Wachstum und dem Fleisch- (Fett) Ansatze dient, oder in diesem Falle vorwiegend in Milch umgewandelt wird, ist die Rente um so höher, je größer der Anteil des Produktionsfutters im Verhältnis zum Erhaltungsfutter ist. Von dieser Erwägung ausgehend erachten es die Hochzüchter für das erste Erfordernis, den Organismus der Tiere von der ersten Jugend an durch kräftige, zweckmäßige Ernährung so auszubilden, daß er im höchsten Maße befähigt wird, hohe Futterrationen in Nutzungswerte umzusetzen, ohne an der Gesundheit Schaden zu leiden, und dazu benötigt das Kalb in den ersten Wochen in Ermangelung eines gleichwertigen Ersatzes Vollmilch. Die Frischmilch ist bis heute für die Kälberaufzucht sogar so wichtig, daß man sagen kann: der Frischmilchverbrauch im Kälberstall hält Schritt mit der Intensität unserer Milchleistungszucht. Je länger die Kälber in ausreichender Menge Frischmilch erhalten (mögl. 6 Wochen lang) eine desto festere Grundlage ist geschaffen für eine nachhaltig hohe Leistungsfähigkeit der herangewachsenen Tiere, eine rationelle Pflege und gesunde Haltung auch späterhin vorausgesetzt.

Ist denn dieses Vorgehen der Landwirte, ihren Kälbern längere Zeit reine Vollmilch zu verabreichen, also im Zuchtbetriebe zu verwenden, statt sie der städtischen Bevölkerung zugute kommen zu lassen unter normalen Verhältnissen — Vorkriegszeit — und ganz besonders in der wirtschaftlichen Notlage unseres Volkes im Kriege und auch jetzt noch, selbst wenn es privatwirtschaftliche Vorteile bieten sollte, vom volkswirtschaftlichen Standpunkte aus betrachtet zum mindesten nicht verwerflich? Es könnte den Anschein haben, besonders in Zeiten großen Mangels an Nahrungsmitteln. Läßt sich aber dieser Mangel irgendwie in nicht zu langer Zeit überwinden, so wird jeder weitblickende Züchter — leider auch heute noch — nach Möglichkeit seinem Kälberstall reichliche Mengen Frischmilch zufließen lassen, und der Volkswirt muß ihm recht geben, denn jener Züchter handelt im Interesse des Gemeinwohls.

Vielerseits wird der Einwand erhoben werden: „Dann gebt den Kälbern doch Magermilch unter Beifügung fettreicher Kraftfuttermittel! Mit Ausnahme des geringen Gehaltes an Fett sind in der Magermilch doch alle Bestandteile der Frischmilch erhalten geblieben. Ersetzt diesen Ausfall doch durch billigeres Fett in Form von Tran oder Öl!“ Würde man der Magermilch ein dem Fettgehalt der Vollmilch entsprechendes Quantum Fett in anderer Form wieder zusetzen, so hätte man in den allermeisten Fällen ein gutes Abführmittel. Im übrigen aber dürften diese Fütterungsresultate dem Züchter wenig Freude machen. Die schädlichen Wirkungen könnte man vielleicht dadurch aufheben, daß man das Fett in emulgiertem Zustande, wie es auch in der Frischmilch enthalten ist, in der Magermilch verabfolgte. Dies wäre der beste, auch gangbare aber nicht so leicht durchführbare Ausweg. Aber auch dann noch hätte man kaum einen vollwertigen Ersatz für die Vollmilch; der Magermilch fehlt vor allen Dingen das Vitamin (Lebensstoff) und zwar das Wachstumsvitamin A, das doch für ganz junge, sehr lebhaft wachsende Kälber solch außerordentlich hohen Wert hat.

Nun will Amerika in der „Semi-Solid-Buttermilk“, der halbfesten Buttermilch einen vollwertigen Ersatz für Vollmilch gefunden haben. Der Amerikaner rühmt der halbfesten Buttermilch neben ihrer diätetischen Wirkung äußerst günstige spezifische Wirkungen nach, die ihren Futterwert über den Gehalt an Nährwerteinheiten hinausheben sollen. Die halbfeste Buttermilch ist weiter nichts als sterilisierte oder pasteurisierte Buttermilch, die dann eingedampft wird. Über das Verfahren ist nichts näheres bekannt gegeben, je-

doch bürgt die Herstellung für eine hygienisch vollkommen einwandfreie Zusammensetzung. Sie soll sehr leicht verdaulich und jungen Tieren aller Gattungen äußerst bekömmlich sein. Als dickflüssige bis salbenartige Masse weist die halbfeste Buttermilch eine reinweiße bis gelblichweiße Farbe auf. Der Geschmack ist rein, die einzelnen Proben jedoch waren verschieden sauer.

Nach einer deutschen Analyse hat die halbfeste Buttermilch folgende Zusammensetzung:

Wasser	70 Prozent
Asche	4,2 Prozent
Fett	5,8 Prozent
Gesamt-Eiweiß	10,8 Prozent
Milchsäure	8,5 Prozent
Sonstige Bestandteile	0,7 Prozent

Die Analyse einer Probe, die im Chemischen Institut der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel untersucht wurde, ergab folgende Werte:

Wasser	73,76 Prozent
Asche	4,3 Prozent
Fett	1,87 Prozent
Gesamt-Eiweiß	11,46 Prozent
Säuregrad	19,8.

Es ist demnach die prozentuale Zusammensetzung nicht immer die gleiche. Ein Umstand, der wohl auf die Herstellung, die Ausbutterung, den Grad des Eindampfens u. a. zurückzuführen ist. Amerika stellt dies Präparat als ein Idealfutter hin mit allen möglichen günstigen Sonderwirkungen, besonders bei Kälbern, Schweinen und Geflügel. Vereinzelt gelangte die halbfeste Buttermilch auch in Deutschland zur Verfütterung und zwar anscheinend mit gutem Erfolg. Das Landwirtschaftsministerium wurde darauf aufmerksam und erachtete es für angebracht, der Sache auf den Grund zu gehen und den Wert der halbfesten Buttermilch an Hand praktischer Fütterungsversuche zu erproben. Einer dieser Versuche wurde von der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel mit Kälbern angestellt und soll im folgenden näher beschrieben werden.

Auf dem Gute Rathmannsdorf standen uns 8 Kälber im Alter von 2—10 Wochen für den Versuch zur Verfügung. Diese Kälber werden in 2 Gruppen zu je 4 Tieren eingeteilt und erhielten bei demselben Grundfutter, das aus gutem Heu und Hafer bestand, zur Hälfte halbfeste Buttermilch, zur Hälfte Vollmilch. Um bei der Buttermilchgruppe möglichst schnell von Vollmilch zu reiner Buttermilch übergehen zu können, stellten wir die älteren Tiere (über 3 Wochen alt) in die Buttermilchgruppe ein, so daß wir diese Kälber in drei Wochen auf reine Buttermilchfütterung umstellen konnten. Die Entwicklung der Kälber und die Aufwendungen an Futterkosten sind aus den folgenden Tabellen ersichtlich:

I. die halbfeste Buttermilchgruppe:

a) Gewichtszunahme:

Kalb Nr.	Anfangsgewicht	Endgewicht	Zunahme absolut	Zunahme in % des Anfangsgewichtes
1	57	100,5	43,5	76,3 %
2	tot, infolge eines Abscesses			
3	46,5	81,5	35	75,3 %
4	58,5	71	12,5	21,3 %
Im Durchschnitt	54,0	84,33	30,3	57,9 %

b) Futterkosten in 60 Tagen pro Kalb:

Vollmilch kg	Halbf. Butterm. kg	Haferschrot kg	Ges.-Futterkosten Mk.
66	64½	105	70,22

1 kg Lebendgewicht kostet: 2,31 Mk.

II. die Vollmilchgruppe:

a) Gewichtszunahme:

Kalb Nr.	Anfangsgewicht	Endgewicht	Zunahme absolut	Zunahme in % des Anfangsgewichtes
5	38	69	31	81,6 %
6	37	69,5	32,5	87,8 %
7	40,5	79	38,5	95,0 %
8	50	66	16	32,0 %
Im Durchschnitt	41,38	70,88	29,5	71,3 %

b) Futterkosten in 60 Tagen pro Kalb:

Vollmilch kg	Haferschrot kg	Gesamt-Futterkosten Mk.
480	33	73,92

1 kg Lebendgewicht kostet: 2,50 Mk.

Als Preise sind zugrunde gelegt:

1 kg Milch	= 14,3 Pfg.
1 kg halbf. Buttermilch	= 68,2 Mk. pro 100 kg
1 kg Haferschrot	= 16,0 Pfg.

Es fiel demnach die absolute Lebendgewichtszunahme der halbfesten Buttermilch-Kälber um ein geringes günstiger aus; ebenfalls waren die Futterkosten etwas geringer (2,31 : 2,50 M).

Die unbefriedigende Zunahme aller Kälber — und mithin die recht kostspielige Fütterung — ist z. T. auf die mangelhafte Entwicklungsfreudigkeit der jungen Tiere bei Sommerstallfütterung (Juni-August) zurückzuführen. Da aber beide Gruppen unter genau gleichen Verhältnissen gehalten wurden, ist es dennoch möglich, die Resultate vergleichsweise zu bewerten. Die halbfeste Buttermilch wurde von allen Kälbern von Anfang an gleich gut aufgenommen. In den ersten Tagen wurde das Haarkleid ein wenig hohl, der Glanz stumpfte etwas ab, war aber sehr bald wieder hergestellt. Nur bei einem recht schwächlichen Kalb stellte sich Durchfall ein. (Nr. 4 daher die geringe Zunahme.) Schon vor Beinn der halbfesten Buttermilch-Fütterung war das Tier in der Entwickelung zurückgeblieben. Bei seiner äußerst zarten Konstitution war es dem verhältnismäßig schnellen Futterwechsel von süßer Vollmilch zu der sauren Buttermilch nicht gewachsen. Verdauungsstörungen und vorübergehnder Durchfall traten ein mit Gewichtsverlust im Gefolge. Nach drei Wochen jedoch erholte sich dieses Kalb recht gut und gedieh von da an über Erwarten gut, so daß es einen gesunderen, kräftigeren Eindruck machte, als vor der Verfütterung der halbfesten Buttermilch.

Am Schlusse des Versuches ließen die halbfesten Buttermilchkälber den Vollmilchkälbern nichts nach und hielten auch nach Abschluß des Versuches in der ferneren Entwicklung diesen vollkommen die Wage. Erwähnt sei noch, daß aus Schlesien von guten Erfahrungen mit der halbfesten Buttermilch bei ihrer Verfütterung an Schweine berichtet wird.

Trotz dieser guten Wirkung dürfte der halbfesten Buttermilch vorderhand kaum wesentliche Bedeutung zugemessen werden, da ihre Verwendung an dem hohen Preise scheitert. Wenn sich aber die Preislage angemessen gestalten würde, und es sich erweisen hätte, daß die halbfeste Buttermilch ohne Bedenken auch von ganz jungen Kälbern gleich gut verwertet würde, wäre eventl. in Erwägung zu ziehen, ob man sie nicht in größerem Umfange als Ersatz für Vollmilch verwenden sollte!

Auslandspräparate sollen wir nur dann aufnehmen, wenn uns daraus wesentliche Vorteile erwachsen und auch dann noch mit der nötigen Vorsicht! Ist es aber nicht möglich, daß in absehbarer Zeit in Deutschland hier und da in großen Molkereien Verhältnisse eintreten, unter denen ein Haltbarmachen der Buttermilch angebracht erscheinen könnte? Wäre es nämlich möglich, haltbare Buttermilch aufzuspeichern und diese in Zeiten der geringsten Milchproduktion an die Züchter abzugeben, so wäre damit dem Züchter und der Molkerei ein Dienst erwiesen.

Der Landwirt muß nämlich gerade in der Zeit am meisten Vollmilch verfüttern, in welcher die geringste Milchmenge den Meiereien angeliefert wird, nämlich in den Wintermonaten, auf die man in den graswüchsigen Zuchtgebieten Nordwestdeutschlands nach Möglichkeit die Abkalbezeit aus verschiedenen wirtschaftlichen Gründen beschränkt.

Hat der Züchter einen nahezu vollwertigen Ersatz für Frischmilch, so kann er die Milch jeder frischmelkenden Kuh zirka drei Wochen früher abliefern. Dies wäre insofern von großer Wichtigkeit, als dadurch nicht allein die Zeit der geringsten Milchanfuhr an die Meiereien verkürzt würde, sondern auch die große Spanne zwischen Winter- und Sommerlieferung zum Teil ausgeglichen würde.

Vermeidung von Fehlerquellen bei der Fettbestimmung der Milch nach der Gerberschen Methode.

(Bemerkungen zu dem Artikel von Paul Funke, Berlin.)

Von W. D. Kooper, Leipzig.

(Mitteilung aus dem Laboratorium der Fa. Dr. N. Gerber's Co.-Leipzig.)

In der Nr. 18 der „Molkerei-Zeitung" Hildesheim, Seite 344, beschäftigt sich Herr Paul Funke, Berlin, mit der allgemein bekannten und tausendfach bewährten Gerberschen Methode zur Fettbestimmung der Milch.

Es sei gestattet, zu dem Funkeschen Artikel, der den Anschein erwecken könnte, als sei die Gerbersche Methode unzuverlässig und ungenau, folgendes zu bemerken.

Es gibt in der Wissenschaft und Technik wohl nur wenige Untersuchungsverfahren, die in so hohem Grade populär und international geworden sind, wie das von Dr. N. Gerber zur Fettbestimmung der Milch ausgearbeitete Verfahren „die Acid-Butyrometrie". — Im Laufe von nunmehr annähernd 30 Jahren ist die Methode, nachdem sie die eingehendsten Prüfungen auf ihre Genauigkeit und ihre praktische Brauchbarkeit erfolgreich bestanden hat, zum Gemeingut der wissenschaftlichen und der Molkerei-Laboratorien geworden. — Zahlreiche Arbeiten haben sich mit diesem und jenem Punkte des Verfahrens beschäftigt und die Zahl dieser Arbeiten ist allmählich zu einer solchen Höhe angewachsen, daß man heute wohl mit Recht von einer besonderen „Acid-Butyrometrie-Literatur" sprechen darf. Eine überaus große Zahl dieser Abhandlungen sprechen sich über Dr. N. Gerbers Methode äußerst günstig aus und heben fast übereinstimmend die sehr große Genauigkeit des Gerberschen Verfahrens lobend hervor. Es würde zu weit führen, alle diese Arbeiten auch nur auszugsweise anzuführen, und es sei daher lediglich hingewiesen auf die diesbe-

züglichen, eingehenden Arbeiten namhafter Forscher wie Vieth, Siegfeld, Hesse, Reinsch, Luhrig, Schrott=Fiechtl, Tiemann, Behrend, Bischoff, Hoft, Fresenius, Beyer, Kirchner und vieler anderen.

Angesichts der in hundertfacher Weise erwiesenen Tatsache, daß die Milchfettbestimmung nach dem Gerberschen Verfahren Ergebnisse liefert, die nicht nur unter sich, sondern auch mit denen nach der Gewichtsanalyse ganz vorzüglich übereinstimmen, berührt es merkwürdig, daß gerade Herr Funke Veranlassung zu haben glaubt, auf Unterschiede hinzuweisen, die bei der Ausführung von Parallelbestimmungen nach der Gerberschen Methode angeblich auftreten.

Der Funkesche Artikel fängt mit dem Satze an „Bei zahlreichen Fettbestimungen ein und derselben Milch treten bei der Gerberschen Untersuchung Unterschiede auf, die untereinander bis auf 0,20 Prozent, in seltenen Fällen bis auf 0,25 Prozent, in Ausnahmefällen bis auf 0,30 Proz. und etwas mehr abweichen. Differenzen von 0.15 Prozent bis 0.20 Proz. treten des öfteren in die Erscheinung, geringere Differenzen als 0,15 Prozent verhältnismäßig häufig".

Dieser Satz ist in höchstem Maße geeignet, beim großen Publikum den Eindruck zu erwecken, als ob es mit der vielgerühmten Genauigkeit des Gerberschen Verfahrens scheinbar doch nicht so weit her ist, wie allgemein angenommen wird. Es ist kaum anzunehmen, daß Herr Funke diesen Eindruck in beabsichtigter Weise erwecken wollte. — Ich glaube vielmehr annehmen zu dürfen, daß Herr Funke lediglich zum Ausdruck bringen wollte, daß das Gerbersche, wie jedes andere Verfahren auch, bei Doppelbestimmungen dann untereinander abweichende Ergebnisse liefert, wenn es nicht vorschriftsmäßig ausgeführt wird, bezw. wenn bei der praktischen Ausführung aus Bequemlichkeit, Nachlässigkeit, Unkenntnis oder in der Eile Manipulationen übersehen, abgeändert oder unterlassen werden, die zur Erzielung einwandfreier Ergebnisse **unbedingt** erforderlich sind. Treten bei unsachgemäßer Ausführung der Gerberschen Fettbestimmung Differenzen auf, so sprechen sie nicht gegen die Genauigkeit und unbedingte Zuverlässigkeit des erprobten Gerberschen Verfahrens, sondern beweisen lediglich, daß der betr. Versuchsansteller sich nicht streng an die Vorschriften gehalten hat. — Zu diesen Vorschriften gehört an erster Stelle, daß die zu untersuchende Milchprobe kurz vor der Untersuchung gut durchmischt wird. Sehr kalte Proben werden außerdem angewärmt, sehr warme durch Einsetzen in kaltes Wasser bis auf 15 Gr. C. abgekühlt. **Größere Differenzen zwischen Doppelbestimmungen sind fast immer auf schlechtes Durchmischen zurückzuführen.**

Die zweite, selbstverständliche Vorbedingung zur Erzielung übereinstimmender Ergebnisse ist die Verwendung genau justierter Butyrometer und Pipetten. In dieser Hinsicht wird, so unglaublich es scheinen mag, sehr häufig noch aus falscher Sparsamkeit gesündigt, indem minderwertige Instrumente benutzt werden, die die gröbsten Fehler aufweisen und infolgedessen falsche Resultate liefern. Gegen diese Gefahr kann der Praktiker, der meistens nicht in der Lage sein wird, seine Geräte selbst auf Genauigkeit nachzuprüfen, sich nur schützen, indem er seinen Bedarf an Butyrometern, Pipetten und Chemikalien nur bei anerkannt soliden Firmen deckt, die volle Garatie für einwandfreie Beschaffenheit der von ihnen gelieferten Waren übernehmen.

Die besten Instrumente nutzen aber nichts, wenn sie nicht richtig gehandhabt werden. Unter richtiger Handhabung ist nicht nur sorgfältiges, genaues Pipettieren zu verstehen, sondern auch vorherige, gewissenhafte Reinigung aller zur Verwendung gelangenden Geräte (Butyrometer, Pipetten und Stopfen), Einfüllen der Chemikalien und der Milch in der vorschriftsmäßigen Reihenfolge (Säure, Milch, Amylalkohol), richtiges Verschließen der Butyrometer mit nicht zu abgenutzten Gummistopfen, (doppelkonische Stopfen genau bis zur Mitte eindrehen!), gleich langes und gleich kräftiges Schütteln der Proben bis zur vollständigen Lösung der Eiweisstoffe, sofortiges, etwa 3—5 Minuten dauerndes Zentrifugieren der noch heißen Prüfer, Hinaufdrücken der Fettsäule in das Skalenrohr nach erfolgtem Schleudern, Anwärmen der Prüfer im 65—70 Grad Cels. warmen Wasserbad und sorgfältiges Ablesen der Resulate, wobei die Prüfer vertikal und in Augenhöhe fest zu halten sind und das klar und ohne Propfen abgeschiedene Fett möglichst wenig auf= und abgeschoben werden soll.

Auf Grund meiner langjährigen Erfahrungen kann ich mit Bestimmtheit behaupten, daß das Gerbersche Verfahren, wenn es in der oben angegebenen Weise ausgeführt wird, Ergebnisse liefert, die nicht nur mit den Resultaten der Gewichtsanalyse und der refraktometrischen Fettbestimmungsmethode, sondern auch unter sich in der denkbar vorzüglichsten Weise übereinstimmen.

Das Wissenschaft und Praxis durchaus derselben Ansicht sind, geht aus den zahlreichen, günstigen Urteilen hervor, die über das Gerbersche Verfahren seit seiner Bekanntgabe durch Herrn Dr. N. Gerber abgegeben wurden. Aus den vielen hunderten dieser Urteile mögen auszugsweise hier folgende nur kurz erwähnt sein.

Prof. Dr. Barthel, Stockholm: „Das Gerbersche Verfahren gibt bei Vollmilch ausgezeichnete Resultate, welche mit denen der Gewichtsanalyse sehr gut übereinstimmen . . . . ."

Prof. Dr. W. Kirchner, Leipzig: „Die Vorzüge des Gerber schen Verfahrens lassen sich in folgende Punkte zusammenfassen: Große Genauigkeit der Ergebnisse; sehr bequeme Handhabung . . . . ."

Prof. Dr. B. Fischer, Breslau: „Die Resultate stimmen nicht nur unter sich sehr gut überein, sondern sie nähern sich bis auf einen geringen, für gewöhnlich zu vernachlässigenden Betrag auch den durch die Gewichtsanalyse erhaltenen Werte."

Prof. Dr. Behrend, Hohenheim: „. . . . . daß die Gerber=Methode, wenn richtig, d. h. nach Vorschrift ausgeführt, Resultate liefert, die, wie zahlreiche Kontrollanalysen beweisen, einen hohen Grad der Genauigkeit besitzen."

Dr. A. Reinsch und Dr. H. Lührig: „Der Fettgehalt wurde nach dem Verfahren von Gerber bestimmt, welches bei sachgemäßer Handhabung nach unseren Erfahrungen mit der Gewichtsanalyse absolut gleiche Resultate liefert."

Prof. Dr. Vieth, Hameln: „In Hameln wird das Gerbersche Verfahren benutzt, welches sich sehr weiter Verbreitung erfreut und über welches von einer großen Anzahl analytischer Chemiker die günstigsten Urteile vorliegen. In Hameln ist das Verfahren seit dem Jahre 1894 in täglichem Gebrauche und befriedigt durchaus."

Diese Reihe ließe sich mit Leichtigkeit um eine sehr große Anzahl weiterer günstigen Beurteilungen vermehren ,doch dürfte diese kleine Anzahl genügen um zu zeigen, wie anerkannte Fachmänner über das Gerber=Verfahren urteilen.

Wenn ich mich nun wieder den Funke schen Ausführungen zuwende, möchte ich zunächst bemerken, daß ich derartig hohe Unterschiede bei Doppelbestimmungen, wie Her Funke sie angibt, während meiner 15 jährigen Laboratoriumspraxis bei normalen Milchen noch nie begegnet bin. In den Fällen jedoch, wo geringe Abweichungen festgestellt werden konnten, ließen sie sich durch sofortige Nachprüfung fast stets auf kleine Versehen bei der Ausführung oder auf abnormale Beschaffenheit der Milch bezw. der Chemikalien zurückführen.

Ganz im Gegensatz zu Herrn Funke habe ich auch nie feststellen können, daß, bei sonstiger, richtigen Vorbehandelung der betr. Proben, „in vielen Fällen das 5 Minuten lange Zentrifugieren die Fettsäule nicht genügend homogen gestaltet, bezw. verdichtet." — Viel weniger noch konnte ich jemals bemerken, daß, im Zusammenhange damit, „zu hohe Resultate erzielt werden." — Wenn zu kurz geschleudert wurde, fand ich im Gegenteil eher zu niedrige, als zu hohe Ergebnisse.

Schließlich glaubt Herr Funke, daß die Verwendung des Wasserbades bedingungsweise in Wegfall kommen kann, wenn die Untersuchung in einem warmen Raume bezw. der warmen Jahreszeit ausgeführt, oder wenn die Dauer des Zentrifugierens auf 8 Minuten ausgedehnt wird. — Auch in diesem Punkte bedauere ich Herrn Funke s Ansicht durchaus nicht teilen zu können. Die Butyrometerskala ist auf eine Temperatur des Fettes von 65—70 Gr. C. eingestellt. Während des vorschriftsmäßigen Zentrifugierens und erst recht, wenn dessen Dauer auf 8 Minuten ausgedehnt wird, geht die anfängliche Reaktionstemperatur weit unter diese Grenze zurück. Da das Fett bei dieser niedrigen Temperatur einen wesentlich kleineren Raum einnimmt, als bei 65 Gr. C., würde man zu niedrige Resultate finden, wenn man die Prüfer nicht wieder anwärmen und deren Temperatur nicht auf die vorschriftsmäßige Ablesungstemperatur zurückbringen würde. — Durch das Aufrechtstehen der Prüfer im heißen Wasserbad wird aber außerdem noch der Vorteil erzielt, daß die Fettsäule gut in sich zusammenfließt und kleine, sehr oft kaum wahrnehmbare Fetttröpfchen, die durch das Herausnehmen der Prüfer aus der Zentrifuge oder durch das meistens notwendige Hinaufdrücken der Fettsäule von letzterer abgerissen wurden, wieder mit der Fettsäule vereinigt werden. — Wer aber trotzdem auf das Wasserbad glaubt verzichten zu können, soll das auf eigene Veranlassung tun, nur darf man sich dann nicht wundern, wenn

2

sich unrichtige Resultate ergeben, die nicht dem Gerber-Verfahren, sondern lediglich der unvorschriftsmäßigen Ausführung zuzuschreiben sind.

Im Anschluß an obige Ausführungen möchte ich noch ergänzend bemerken, daß ich Gelegenheit hatte, mit dem, im Funkeschen Artikel mehrfach erwähnten, neuen Verschlußstopfen, der in allernächster Zeit auch von der Firma Dr. N. Gerber's Co. m. b. H., Leipzig, in den Handel gebracht wird, umfangreiche, praktische Versuche auszuführen. — Wenn auch das Arbeiten mit diesem Stopfen sich sehr angenehm gestaltete und ihre Verwendung das Einstellen der Fettsäule und das Ablesen des Fettgehaltes bedeutend erleichterte, konnte dennoch weder ich noch mehrere andere Personen, die gleichzeitig mit den alten und neuen Stopfen arbeiteten, in irgend einem Falle feststellen, daß das Untersuchungs r e s u l t a t durch Verwendung der neuen Stopfen auch nur um das Geringste beeinflußt wird. Es ist mir daher rätselhaft, daß Herr Funke in allen von ihm aufgeführten Versuchsreihen mit den neuen Stopfen wesentlich günstigere Ergebnisse fand, als bei Verwendung der bisherigen, massiven Stopfen.

Unfall-Bekämpfung und -Verhütung durch das Bild.

(Siehe Abbildungen auf vorhergehender Seite.)

Die Zahl der Unfälle bei gewerblicher und landwirtschaftlicher Tätigkeit in Deutschland ist noch immer außerordentlich hoch. Die Beobachtung zeigt nun, daß die weitaus meisten Unfälle überwiegend nicht auf den Mangel an Unfallverhütungsvorschriften oder auf fehlende Sicherheitsvorrichtungen zurückzuführen sind, sondern vielmehr in ihrer großen Mehrzahl auf Sorglosigkeit, Unachtsamkeit und mangelnde Belehrung der Arbeiterschaft. Ohne die tätige Mitwirkung aller beteiligten Personenkreise ist eine Besserung nicht möglich. Zur Förderung des allgemeinen Verständnisses für die Zwecke und Ziele der Unfallverhütung ist nun schon vor geraumer Zeit bei dem Verbande der Deutschen Berufsgenossenschaften eine Z e n t r a l s t e l l e f ü r U n f a l l v e r h ü t u n g eingerichtet worden. Diese hat nach dem Muster des Auslades, insbesondere Amerikas, und nach dem dankenswerten Vorgang der Tiefbau-Berufsgenossenschaft eine umfassende B i l d p r o p a g a n d a eingerichtet, von der man sich, sicher mit Recht, einen wesentlichen Fortschritt in der Richtung jener Aufklärung verspricht. Eine besondere U n f a l l v e r h ü t u n g s b i l d - G. m. b. H. ebenfalls vom Verbande der Deutschen Berufsgenossenschaften ins Leben gerufen und betreut, hat die Aufgabe, laufend gute Unfallbilder, von Künstlerhand geschaffen, herstellen zu lassen und planmäßig durch die einzelnen Berufsgenossenschaften an und in die Betriebe zu bringen.

Als erste Serie dieser Bilder sind 12 Plakate gedacht, von denen die ersten fünf bereits erschienen sind, die folgenden in halbmonatlichen Zwischenräumen herauskommen werden. Schon über die Wirkung der ersten Bilder, die in einer Auflage von 80—100 000 Exemplaren herausgegangen sind, liegen die denkbar günstigsten Berichte vor.

Unterricht- und Versuchswesen

Die Molkereilehranstalt Kiel im Winterhalbjahr 1924—25. An dem Winterkursus 1924—25 der Molkereilehranstalt an der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel nahmen 56 Schüler und 5 Hospitanten teil. Der Kursus dauerte vom 7. Oktober 1924 bis zum 28. Februar 1925.

Der Prüfung am 26. und 27. Februar 1925 unterzogen sich 55 Schüler. Laut Beschluß der Prüfungskommission in deren Sitzung vom 28. 2. 25 schnitten 2 Schüler mit dem Prädikat „Sehr gut“, 23 Schüler mit dem Prädikat „Gut“ und 22 Schüler mit dem Prädikat „Genügend“ ab. Bei 2 Schülern galt das Examen als „nicht bestanden“ und 6 Schüler müssen ein Fach nachholen.

Im Anschluß an die Abschlußprüfung wurde von den Vertretern der Praxis am 28. 2. 25 die Betriebsleiterprüfung vorgenommen, zu welcher 38 Schüler des Winterkursus 1924—25 und 6 Schüler von früheren Kursen zugelassen wurden. Sämtliche Kandidaten bestanden die Prüfung.

Rundschau

Die Erfurter Butter- und Käseschau und die Bezirksversammlung der Molkereien und Käsereien des Reg.-Bez. Erfurt und des Freistaates Thüringen. Am 24. Februar veranstalteten die zuständigen Organisationen des Molkereigewerbes, der Zweckverband für Milchwirtschaft und Molkereiwesen in Thüringen, e. V., Erfurt, und der Gesamtausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt ,in Erfurt eine B u t t e r - u n d K ä s e p r ü f u n g.

Es beteiligten sich an der Butterprüfung 65 Molkereien mit 65 Proben und an der Käseprüfung 20 Molkereien und Käsereien mit insgesamt 32 Proben.

Die Prüfung erfolgte durch Sachverständige des Buttergroßhandels und des Molkerei- und Käsereigewerbes nach den Bestimmungen, welche für die Schauen der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft maßgebend sind.

Das Ergebnis der B u t t e r p r ü f u n g war folgendes:

21 Proben = 32 Proz. wurden mit „hochfein“ bezeichnet, 27 Proben = 42 Prozent wurden mit „fein“ bezeichnet und 13 Proben = 10 Prozent wurden mit „gut“ bezeichnet. 4 Proben = 6 Prozent mußten wegen besonders hervortretender Qualitätsfehler als abfallende Ware gelten.

Die K ä s e p r ü f u n g ergab: für 11 Proben die Bezeichnung „sehr gute Handelsware“, für 16 Proben die Bezeichnung „gute Handelsware“, für 5 Proben die Bezeichnung „Handelsware ohne besondere Qualitätsfehler.“.

Die Proben wurden am Tage nach der Prüfung, mit dem Prüfungsergebnis versehen, zum Zwecke einer f a c h m ä n n i s c h e n K o s t p r o b e ausgestellt. Für die Nachprüfung der Butterproben durch die Molkerei- und Käsereiinteressenten gab Herr Molkereiinstruktor K i r s t e n die Nachprüfung der Käseproben, Herr Käsereibesitzer I m p e r t r o die nötige Anleitung und die Erklärung zu den gefundenen Qualitätsunterschieden.

Am 24. und 25. Februar wurde den Molkereifachleuten Gelegenheit geboten, mittels der von der Ausstellungsleitung zur Verfügung gestellten Postautos den neuen „B e c k e r s c h e n S c h n e l l d a m p f e r z e u g e r“ im Nohraer Fabrikbetriebe kennen zu lernen und sich von der überraschend schnellen Dampferzeugung dieses Gerätes zu überzeugen.

Der am 25. Februar abgehaltenen B e z i r k s v e r s a m m l u n g der Molkerei- und Käsereivertreter, welche eine außerordentliche starke Betei-

ligung nicht nur aus den Kreisen der Molkerei- und Käserei-Praktiker, sondern auch durch die Vorstände der Molkereigenossenschaften aufwies, lag folgende Tagesordnung zu Grunde:

1. Bericht über das Ergebnis der Butterprüfung und kritischer Überblick über die Produktionsverhältnisse. Berichterstatter: Herr Molkerei-Instruktor Kirsten, Halle a. S.
2. Bericht über das Ergebnis der Käseprüfung. Berichterstatter: Herr Käsereibesitzer Impertro.
3. Vortrag des Herrn Landesökonomierat Dr. Teichert, Direktor der Milchwirtschaftl. Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen im Allgäu: „Wege und Ziele der deutschen Weichkäserei."
4. Über die Notwendigkeit der technischen Revisionen der Molkereibetriebe. Berichterstatter: Herr Molkerei-Instruktor Scharfenorth, Erfurt.
5. Neue wirtschaftliche Bestrebungen im Molkereigewerbe. Berichterstatter: Herr Molkerei-Instruktor Kirsten, Halle a. S.
6. Aussprache über milchwirtschaftliche und molkereigewerbliche Tagesfragen.

Es mag davon Abstand genommen werden, an dieser Stelle die Ausführung der Berichterstatter ihrem Inhalte nach wiederzugeben. Das eine darf aber gesagt werden, daß sich wie ein roter Faden sowohl durch alle Vorträge, wie auch durch den sich anschließenden Meinungsaustausch die imer wiederkehrende Forderung hindurchzog, daß die Molkereien und Käsereien bestrebt sein müssen, nur Erzeugnisse erster Qualität herzustellen und daß die milchliefernden Landwirte ihrerseits diese Bestrebungen durch Anlieferung einer gut gereinigten und gut gekühlten Milch unterstützen müssen. Werden die in dieser Beziehung von allen Vortragenden gegebenen Anregungen auch nur einigermaßen befolgt, so brauchen die Molkereien und Käsereien nicht um den Absatz ihrer Erzeugnisse besorgt zu sein, und sie werden den immer fühlbarer werdenden Wettbewerb einer qualitativ guten Auslandsware nicht zu fürchten brauchen.

Butterprüfung in Oldenburg. Die oldenburgische Landwirtschaftskammer hielt am 18. März ihre erste diesjährige Butterprüfung ab, an welcher sich 45 Molkereien beteiligten, der Anzahl nach beteiligen sich nunmehr etwa die Hälfte aller oldenburgischen Molkereien an den Prüfungen; es werden jedoch in diesen 45 Molkereien rund 80 Prozent aller im Landesteil angelieferten Milch verarbeitet, womit die große Bedeutung dieser Veranstaltungen und deren Wertschätzung bei den Molkereien erwiesen ist.

Sämtliche Butterproben wurden vor der Prüfung auf ihren Wassergehalt untersucht, die gesalzene Butter enthielt im Durchschnitt 14,38 Prozent und die ungesalzene Butter 14.39 Prozent Wasser. Zwei Butterproben wurden wegen zu hohen Wassergehaltes von der weiteren Prüfung ausgeschlossen. Die Beurteilung der Butterproben erfolgte zum ersten Male nach den Richtlinien der D. L. G.

Es erhielten 25 Proben das Prädikat hochfein, 10 Proben das Prädikat fein, 4 Proben das Prädikat gut und 4 Proben das Prädikat fehlerhaft.

In der im Anschluß an die Prüfung abgehaltenen Interessentenversammlung wurde bekannt gegeben ,daß 25 Molkereien die Bedingungen für die Erlangung eines Diploms bei den Butter- und Käseprüfungen im Jahre 1924 erfüllt hätten. Für Butter erhielten eine Anerkennung die Molkereien: Berne, Blauhand, Cloppenburg, Edewecht, Grüppenbühren, Hammelwarden, Immer, Jaderber, Kirchhatten, Neerstedt, Neuenbrok, Nordenham, Rallenbüschen, Rastede, Rodenkirchen, Schweierzoll, Tettens, Wardenburg, Wüsting und Zetel. Der Betriebsleiter J. v. Thülen von der Molk. Blauhand erhielt außerdem einen von der Landwirtschaftskammer gestifteten Ehrenpreis für das beste Durchschnittsresultat bei den Butterprüfungen. Für Käse erhielten eine Anerkennung die Molkereien: Delmenhorst, Hooksiel, Löningen, Oldenburg und Sandelermöns. Herr Geheimrat Feldhus verband die Überreichung der Auszeichnungen mit treffenden Worten über die Notwendigkeit der Herstellung erstklassiger Erzeugnisse und sprach den Wunsch aus, daß die Prämiierungen zur Nacheiferung der übrigen Molkereien anregen möchten. J. H.

Rückgängigmachung eines Maschinenkaufvertrages. Der Käufer einer Maschine war mit dieser nicht zufrieden und stellte sie dem Verkäufer wieder zur Verfügung, indem er gleichzeitig den Kaufpreis zurückforderte. Das war im Juni 1922. Der Verkäufer zögerte anfänglich mit der Einverständniserklärung. Erst im September 1922 erkannte er die Rückgängigmachung an und zahlte den erhaltenen Kaufpreis zurück. Da seit Juni 1922 die Mark in ihrem Werte stark gesunken war, so sah der Käufer jetzt ein, was er für einen Fehler begangen habe, sich von dem Kaufvertrage loszusagen, denn die Maschine war trotz der ihr anhaftenden Mängel um das Vielfache des Preises wert, den er dafür gezahlt hatte. Der Käufer strengte infolgedessen eine Klage gegen den Verkäufer an, mit der er die Feststellung verlangte, daß die Rückgängigmachung des Kaufvertrages nicht erfolgt sei, da der Verkäufer nicht sogleich im Juni sich damit einverstanden erklärt habe. Im September 1922 habe ein Angebot des Käufers, den Kaufvertrag rückgängig zu machen, garnicht vorgelegen.

Während das Oberlandesgericht Naumburg grundsätzlich der Anschauung des Klägers zustimmte, hat das Reichsgericht dahin erkannt, daß der Kläger den Schaden, den er sich selbst durch seine übereilte Rückgängigmachung des Kaufvertrages zugezogen habe, tragen müsse.

Der auf Wandlung des Käufers gerichtete Anspruch war, so heißt es in den Gründen, als der Beklagte in das Angebot zum Vollzuge der Wandlung willigte, noch nicht förmlich zurückgenommen. Wäre dies geschehen, so hätte der Beklagte kein Recht, die Rückgängigmachung des Kaufvertrages trotzdem zu fordern. Soll gleichwohl angenommen werden, daß schon vor der Einwilligung des Beklagten der Kläger von seinem Wandlungsangebot Abstand genommen hat, so bedurfte es des Nachweises einer deutlichen Willenskundgebung des Klägers, welche fehlt. Der Beklagte konnte unter diesen Umständen nicht auf den Gedanken kommen, daß das Angebot zur Wandlung zurückgezogen sei und durfte die Wandlung mit Erklärung seines Einverständnisses vollziehen. (Reichsger. IV. 930/23.)

Keine Milch- und Sahne-Einfuhr aus Holland mehr. In Düsseldorf fand am 17. März eine Besprechung von Vertretern der Landwirtschaft, der Molkereien, der Städte und des Kommissars des preußischen Landwirtschaftsministeriums Geheimrats Burkard über die Schließung der holländischen Grenze für die Milch- und Sahne-Einfuhr statt. Während für Sahne übereinstimmend die Ansicht erzielt wurde, die Einfuhr einzustellen, glaubten einige Vertreter der Städte auf die holländische Milch vorerst noch nicht verzichten zu können. Man einigte sich nach längeren Verhandlungen dahin, daß bis zum 1. April noch 50 000 Liter und dann

bis zum 15. April 25 000 Liter täglich holländische Milch eingeführt werden sollen. Vom 15. April ab soll jede Einfuhr holländischer Milch aufhören.

Amtliche Käsekontrolle in Württemberg. Laut Bekanntmachung der Zentralstelle für die Landwirtschaft, Abwicklungsstelle der Landesversorgungsstelle ist auf Grund des § 2 der Verfügung des Ernährungsministeriums über den Fettgehalt und die äußere Kennzeichnung einzelner Käsesorten vom 20. September 1924 (Staatsanzeiger Nr. 220) zur Ausführung dieser Verfügung und der am gleichen Tage hierzu erlassenen Vollzugsbestimmungen unterm 14. März folgendes bestimmt:

§ 1.

Der Vorstand der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Wangen i. A. und seine mit Ausweis der Zentralstelle für die Landwirtschaft, Abwicklungsstelle der Landesversorgungsstelle versehenen Hilfskräfte sind ermächtigt, die Betriebseinrichtungen und Räume des Milchverarbeitungsgewerbes sowie des Handels mit Milcherzeugnissen jederzeit zu besichtigen sowie die zur Überwachung der Vorschriften über den Fettgehalt und die äußere Kennzeichnung der Käse erforderlichen Proben und Untersuchungen vorzunehmen.

§ 2.

Die Unternehmer und Inhaber der in § 1 genannten Betriebe und Räume, sowie deren Angestellte sind verpflichtet, dem Vorstand der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Wangen i. A. und seinen mit Ausweis versehenen Hilfskräften jederzeit zu den Betriebs- und Lagerräumen freien Zutritt zu gewähren, ihnen die erforderlichen Aufschlüsse zu geben und die Entnahme von Proben sowie die Vornahme der erforderlichen Untersuchungen zu gestatten.

§ 3.

Die vorstehend ermächtigten Personen sind vorbehaltlich der dienstlichen Berichterstattung verpflichtet, über die Einrichtungen und Geschäftsverhältnisse, die durch die Ausübung ihrer Befugnisse zu ihrer Kenntnis kommen, Verschiegenheit zu beobachten und sich der Mitteilung und der Verwertung der Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu enthalten.

§ 4.

Diese Bestimmungen treten mit sofortiger Wirkung in Kraft.

Verkauf einer Genossenschaftsmolkerei. Die seit 1890 in Usedom bestehende Genossenschafts-Molkerei soll wegen schlechten Geschäftsganges verkauft werden. Trotz der hohen Preise der Milchprodukte besteht sonst die Gefahr, daß die bedenklich angewachsenen Passiven die ganze Anlage wertlos machen. Die Generalversammlung der Genossen am 14. d. Mts. hat den Vorstand mit dem Verkauf beauftragt.

Die Begründung dieses Molkereiverkaufs erscheint etwas eigenartig, denn die „bedenklich angewachsenen" Passiven können doch nur daher rühren, daß immer zu viel für die Milch an die Genossen ausgezahlt wurde. Die Landwirte werden sich eben allmählich an niedrigere Milchpreise gewöhnen müssen.

Bestrafte Milchfälschung. Laut Bekanntmachung des Amtsgerichts Bergedorf vom 20. Februar wurden wegen wissentlicher Milchfälschung in Tateinheit mit fortgesetztem Betruge und Übertretung des Hamburgischen Kuhmilchgesetzes bestraft der Landwirt Hermann Peters in Altengamme mit einer Geldstrafe von 1000 ℳ, seine Ehefrau mit 4 Monaten Gefängnis und 3000 ℳ Geldstrafe. Beiden Angeklagten fallen außerdem die Kosten des Verfahrens zur Last.

Unterschlagungen in einer Milchhandelsgesellschaft. Der Dortmunder Geschäftsführer der Gemeinnützigen Gesellschaft für Milchausschank im Rheinland und Westfalen, Karl Hardt, wurde wegen Unterschlagung im Betrage von etwa 12 000 ℳ verhaftet. Die Unterschlagungen sind in der Weise ausgeführt worden, daß Hardt die Beträge, die an die Stadt abgeführt werden mußten, voll buchte, aber nur zum Teil zur Ablieferung brachte.

Butterdiebstähle in einer sächsischen Molkerei. Der Butterdiebstahl in der Molkerei von Hermann Schulze in Niederoderwitz in der Nacht zum 19. Oktober vorigen Jahres kam jetzt erneut zur Aburteilung in der Verhandlung gegen den vorbestraften Molkereigehilfen Arthur Hermann Lange aus Coblenz wegen schweren Diebstahls. Vom Amtsgericht Zittau war er zu 9 Monaten Gefängnis verurteilt worden. Er und die Staatsanwaltschaft hatten Berufung eingelegt. Lange war bis 1. Oktober 1924 bei Schulze beschäftigt gewesen. In der Nacht zum 19. Oktober waren aus der Molkerei nach Absprengung eines Vorlegeschlosses 310 Stück Butter, die auf der Oberfläche mit einem Stern verziert war, und ein Handwagen gestohlen worden. Es wurde ermittelt, daß Lange am 18. Oktober früh mit der Bahn weggefahren war, nachdem er sich im Gasthof von Fischer in Golenz nach den nach Zittau fahrenden Zügen erkundigt hatte. Am 21. Oktober hatte er dem Drogisten Lange in Blasewitz 14 Stück gleiche Butter angeboten und, als dieser die Annahme ablehnte, die Butter an seinen Onkel Wilhelm Lange in Kleinseitschen schicken lassen. Der Onkel nahm die Butter als Geschenk an. Die Angaben Langes über seinen Verbleib in der Diebstahlsnacht erwiesen sich als unwahr, desgleichen seine Behauptung, er habe die Butter von einem gewissen Ebel in Dresden gekauft. Bei seiner am 26. November erfolgten Verhaftung habe er ohne Erfolg einen Fluchtversuch unternommen. Beide Berufungen wurden verworfen. Auf die Strafe wurden 2 Monate Untersuchungshaft abgerechnet. H.

Molkerei-Instruktor in Mittelfranken. Zur Förderung der molkereiwirtschaftl. Belange der Molkereien des Verbandes Ansbach sollte nach einer Mitteilung auf dem 39. Verbandstag des Bayerischen Genossenschaftsverbandes am 25. Oktober 1924 ein Molkerei-Instruktor im Hauptamte angestellt werden. Dies ist nunmehr geschehen, indem der seitherige Assistent am Milchwirtschaftlichen Institut Weihenstephan, Herr Landwirtschaftsassessor Hoch, als Molkerei-Instruktor für den Mittelfränkischen Molkereiverband mit dem Dienstsitz in Ansbach berufen worden ist.

Jubiläum. Am 1. April d. Js. begeht der Leiter der Molkereigenossenschaft Alfeld, Herr Molkereidirektor Kassel, sein 25 jähriges Dienstjubiläum bei genannter Genossenschaft.

Molkereidirektor Kassel hat einen großen Anteil an dem Aufblühen und Aufwachsen der seit 1892 bestehenden Molkereigenossenschaft Alfeld. Schon kurze Zeit nach seinem Antritt, im Jahre 1905, wurde, nachdem sich die alte Molkerei als viel zu klein erwiesen hatte, die neuerbaute, modern eingerichtete Molkerei in Betrieb genommen, die unter der Leitung Kassels noch heute als ein Musterbetrieb zu bezeichnen ist.

Es ist unser aufrichtiger Wunsch, daß es Herrn Kassel beschieden sein möge, sein Amt noch viele Jahre zum Wohle der Molkereigenossenschaft Alfeld zu führen.

Ausland.

Flaschenmilch in England. (Eigenbericht. Nachdruck verboten.) Unser Londoner Korrespondent schreibt uns: „Bis vor wenigen Jahren wurde der Milchhandel in den Großstädten Englands in äußerst primitiver Weise, und ohne Rücksicht auf Gesundheitsmaßregeln betrieben, indem die Milchhändler die Milch in mehr oder minder rostige und abgestoßene Blechkannen füllten und auf die Türschwellen der Verbraucher stellten. In den jüngsten Jahren haben sich die Verhältnisse jedoch wesentlich verändert und die Lieferung der Morgenmilch an die Verbraucher geschieht jetzt größtenteils in Glasflaschen mit Pappdeckeln, wiewohl namentlich in den ärmeren Vierteln der Großstädte die unhygienischen Blechkannen noch immer gebräuchlich sind.

Die leitenden englischen Molkereigesellschaften, die sich mit der Versorgung der großen Industriestädte befassen, legen großen Wert darauf, daß die von ihnen gelieferte Flaschenmilch in Bezug auf Reinheit nichts zu wünschen übrig läßt. So z. B. beschäftigt die United Dairies Ltd., ein Konzern, das innerhalb Londons allein 600 Verkaufsstellen besitzt, eine große Anzahl Milchinspektoren, die auf kleinen Kraftfahrzeugen oder Motorrädern beständig auf den Landstraßen derjenigen Bezirke herumschwirren, aus denen die für London bestimmte Milch gewonnen wird, und diese sogenannte „Milchpolizei" übt eine strenge Bewachung der Milchwirtschaften, der Bahnstationen, welche die Milch verladen, der Milcheisenbahnzüge ,der städtischen Verkaufsstellen und der Milchwagen, die sich mit der Austragung der Milch befassen, aus. Ihre Aufgabe besteht darin, fortwährend Proben zu nehmen, die in den Laboratorien der Gesellschaft (deren diese 46 besitzt) auf Reinheit und Qualität geprüft werden. Die Wachsamkeit dieser Milchpolizei ermöglicht es dem Unternehmen, den Verbrauchern eine absolute Garantie für Reinheit und hochklassige Qualität seiner Produkte zu leisten, die sich infolgedessen bei dem besseren Publikum großer Beliebtheit erfreuen.

Eine weitere interessante Entwicklung des Milchgeschäfts in England bildet die Bedeutung, die sogenannte „Grad A." Milch neuerdings gewonnen hat. Unter dieser Bezeichnung versteht man eine, ebenfalls in Glasflaschen gefüllte Milch, die unter folgenden Verhältnissen gewonnen wird. Das Milchvieh, denen die „Grad A" Milch entstammt, wird alle sechs Monate mit Tuberkulin geprüft, und alle Tiere, die auch nur im entferntesten „reagieren", werden sofort von den Herden ausgeschlossen. Letztere werden soweit als möglich im Freien gehalten, oder bei sehr ungünstigem Wetter in gut gelüfteten Ställen. Vor dem Melken werden die langen Haare von den Eutern abgeschoren und letzteres sorgfältig gewaschen. Alle Gefäße, die in den Melkschuppen Verwendung finden, werden mittels Dampfes sterilisiert, und die Milcheimer sind so konstruiert, daß beim Melken nichts hereinfallen kann. Die Melker und Melkerinnen verrichten ihre Arbeit in waschbaren Leinenkitteln und Mützen, bezw. Häubchen, und die gesamte Handhabung der Milch wird mit größter Sorgfalt und Reinlichkeit betrieben. Sobald die Kühe gemolken sind, wird die Milch in die Molkerei zum Abkühlen befördert. Hier schüttet man sie in dampfsterilisierte Blechkannen, die verschlossen und sofort zur Bahn befördert werden. Bei ihrer Ankunft in London nimmt sie der Empfänger entgegen, befördert sie nach seiner Geschäftsstelle, wo sie mittels geeigneter Maschinen in sterilisierte Flaschen gefüllt und mit Pappdeckeln versiegelt wird. Letztere lassen sich nicht entfernen ohne zu zerreißen, so daß sie also einen absoluten Schutz des Inhalts bilden. In diesem Zustand gelangt die Milch in die Hände der Verbraucher.

Die Milchwirtschaften, die sich mit der Gewinnung von Grad A Milch zu befassen wünschen, müssen zuerst die Genehmigung des Gesundheitsministeriums einholen, und der betreffende Milchwirt hat sich von den Mitgliedern des Nationalinstituts für die Molkereiwissenschaft in der Gewinnnung und Behandlung der Milch anweisen zu lassen. Der Bakteriengehalt der Milch in allen Stadien der Handhabung, d. h. vor dem Füllen und kurz vor der Lieferung an den Konsumenten, ist von den Gesundheitsministerium festgelegt worden, und wenn die Proben, die letzteres beständig zu nehmen berechtigt ist, nicht allen Anforderungen entsprechen, läuft der betreffende Produzent Gefahr, daß ihm die Lizenz entzogen wird. Der Milchhändler, dem das Füllen in die Flaschen und die Austragung an die Käufer obliegt, steht ebenfalls unter strenger Aufsicht der Lokalbehörde, so daß also der Verbraucher mit Gewißheit darauf rechnen kann, daß er eine wirklich reine Milch von bester Qualität erhält. Grad A Milch findet namentlich für Kinderernährung, in den Hospitälern und Sanatorien ausgedehnte Verwendung. Tms.

Sprechsaal

Warnung vor Molkereigründern. In unserer Nummer vom 19. Februar brachten wir unter dieser Überschrift eine Warnung, welche sich mit zwei Magdeburger Firmen befaßte. Auf Wunsch des betr. Verfassers stellen wir hiermit fest, daß er die Firma Herm. J. Jordan damit nicht im Auge gehabt hat.

Schulbildung der Molkerei-Gehilfen. Zu Ostern streben wieder viele schulentlassene und auch ältere junge Leute dem Molkereifach zu und da ist es wohl an der Zeit, ein Wort über die Schulbildung zu schreiben. Am besten kann man die Schulbildung nach den eingehenden Bewerbungsschreiben beurteilen. Während man anerkennen muß, daß sich einige Gehilfen durch Fleiß und Selbstunterricht sehr gut weitergebildet haben, muß man bei anderen wieder feststellen, daß ihre Kenntnisse im Schriftlichen durchaus nicht für unser Fach genügen. Es ist durchaus nicht notwendig, daß ein Molkereilehrling eine höhere Schule besucht hat, aber die oberste Klasse einer Bürger- oder Volksschule muß er erreicht haben. Ihm müssen die bürgerlichen Rechnungsarten vollkommen geläufig sein und er muß auch einigermaßen orthographisch richtig schreiben können, andere Lehrlinge sollte man nicht einstellen. Dem Lehrherrn liegt es dann aber auch ob, daß er für die Weiterbildung des Lehrlings sorgt, es soll ihm an den Nachmittagen Gelegenheit gegeben werden, sich in schriftlichen Arbeiten auszubilden. Molkereien, in denen dies nicht möglich ist, sollten eigentlich keine Lehrlinge einstellen, denn solche jungen Leute erleben später die größte Enttäuschung. Von einem tüchtigen Gehilfen verlangt man heute, daß er die Monatsabrechnung machen kann und dazu müssen in der Lehre die Anfangsgründe gelegt werden. Man lasse auch den Lehrling viel Abschriften anfertigen, nach Vorlage von Schönschreibeheften, oder man lasse ihn aus guten Fachbüchern abschreiben. Er bekommt dadurch eine geläufige Handschrift, lernt die technische Seite des Faches kennen und gewöhnt sich an ein richtiges Deutsch. Die Kenntnisse eines Molkereibetriebsleiters müssen, der Jetztzeit entsprechend, auch kaufmännisch auf der Höhe sein. Wir müssen mehr und mehr danach streben, daß der Molkereibetriebsleiter

auch überall in jedem Betriebe kaufmännischer Geschäftsführer wird. Das können wir aber nur, wenn wir den Genossenschaften den Nachweis bringen, daß der Molkereibeamten-Stand auch kaufmännisch durchgebildet ist.
X.

Postversand von Butter.

I.

Bezugnehmend auf eine Briefkastennotiz in der Nr. 22 dieser Zeitung möchte ich nachstehend meine Erfahrungen mit dem Postversand von Butter bekanntgeben, ohne jedoch Anspruch darauf zu erheben, daß dieselben unbedingt maßgebend sein sollen. Oberflächlich betrachtet erzielt man für seine Butter beim Postversand einen Preis, wie er durch eine andere Verkaufsart auch nicht annähernd erreicht wird, abgesehen natürlich von derjenigen Butter, welche man im Kleinverkauf absetzt. Geht man der Sache aber auf den Grund, so erhält man gewöhnlich ein ganz anderes Bild. So erhält doch heute ein Betrieb, der in der Lage ist, eine erstklassige Butter ohne hohe Transportkosten direkt an den Kleinhändler abzusetzen, einen Preis, gegen den der durch Postversand erzielte durchaus nicht hoch zu nennen ist, wenn man sämtliche Umstände berücksichtigt, die beim Postversand zu dessen Ungunsten eine große Rolle spielen. Wie in der betreffenden Briefkastennotiz sehr zutreffend gesagt ist, müssen die Preise, besonders in der ersten Zeit, immerhin so niedrig gehalten werden, daß die Kundschaft einschließlich aller Unkosten zum mindesten auch nicht teurer, eher noch etwas billiger kauft, als wie am Platze. Bedenkt man dann, daß die Abnehmer Porto und Verpackung zu tragen haben, berechnet man Bindfaden, Papier, den durch Auspfunden entstehenden Verlust und die ganz erhebliche Arbeit, die diese Versandart mit sich bringt, so wird meine Behauptung, daß die Verwertung der Butter bei derselben nicht ganz so glänzend ist, wie es wohl auf den ersten Blick erscheinen mag, wohl verständlich sein. Immerhin bleibt der Postversand trotz alledem aber noch die günstigste Verwertungsart, falls man nicht dadurch Verluste erleidet, daß man für mehr oder weniger große Sendungen kein Geld erhalten kann. Gerade dieses Risiko ist aber beim Postversand ungeheuer groß, und es ist noch nicht zu viel gesagt, wenn ich behaupte, daß jeder Betrieb mit umfangreichem Postversand auch hiervon ein Lied singen kann. Gibt es doch tatsächlich Leute, die nur darauf ausgehen, sich auf diese gemeine Weise laufend mit Butter zu versorgen. Allerdings kann man sich ja vor Verlusten dieser Art ganz einfach dadurch schützen, daß man die Ware nur gegen Nachnahme versendet. Dies würde aber die Geschichte noch erheblich verteuern, und zweitens kommt man wohl kaum umhin, anders gearteten Wünschen der Kundschaft gerecht zu werden. Alles in allem ist meiner Ansicht nach der Postversand nur denjenigen Betrieben zu empfehlen, deren Lage es mit sich bringt, daß sich die Verwertung der Butter durch eine andere Verwertungsart ganz bedeutend ungünstiger gestalten würde, als beim Postversand. Allergrößte Vorsicht und bedeutende kaufmänische Kenntnisse und Erfahrungen sind aber unbedingt erforderlich, um die Sache in Schwung zu bringen und sich vor Verlusten zu schützen. Wie gesagt, sind solche beim Postversand schwer zu vermeiden, da nicht mal hohe Titel eine Gewähr dafür bieten, daß der Besitzer desselben auch seinen Verpflichtungen glatt nachkommt. Daß nur diejenigen Molkereien daran denken können, einen Postversand einzurichten, die auch wirklich in der Lage sind, eine erstklassige Ware herzustellen, ist ja selbstverständlich. Erwähnen möchte ich bei dieser Gelegenheit gleich, daß Betriebe mit Postversand ihren Rahm unbedingt erhitzen und mit Reinkulturen ansäuern müssen, da die Haltbarkeit der Butter hierdurch ja bekanntlich bedeutend erhöht wird. Und gerade hierauf kommt es neben dem Geschmack sehr viel an, da die üblichen Posten für einen Haushalt immerhin ein großes Quantum darstellen. Da es auch viel auf die ganze Aufmachung ankommt, sollte man nur Briefbogen, Rechnungen, Einwickelpapier u. dergl. benutzen, welches mit Firma, event. Auszeichnungen und den üblichen Vermerken bedruckt ist. Die Pakete müssen noch besonders mit Papier ausgelegt werden, was im Sommer eine direkte Notwendigkeit ist. In den letzten Jahren wurde hiervon sogar die Erlaubnis zum Versand in den Sommermonaten abhängig gemacht, während derselbe zeitweise in der heißen Jahreszeit überhaupt verboten war. Werden andere Sendungen durch ein beschädigtes oder mangelhaft verpacktes Butterpaket entwertet, so hat der Absender desselben für den Schaden aufzukommen. Aus alledem ergibt sich, daß der Postversand auch seine Schattenseiten hat. — Was nun die Erwerbung von Kundschaft anbelangt, so sind ja in der betreffenden Briefkastennotiz schon treffende Richtlinien angegeben. Der Ansicht, die Preise gleich bekannt zu geben, möchte ich mich nur unter der Voraussetzung anschließen, daß diese nicht so oft und so stark schwanken, wie wir das bisher gewöhnt waren, denn unter solchen Umständen könnte eine Preisfestsetzung im Inserat immerhin sehr leicht die Quelle zu Verlusten und Scherereien bilden. Etwas anderes wäre es natürlich, wenn man die Preise gleichzeitig als freibleibend bezeichnet. Das Heranholen von Kundschaft läßt sich natürlich nicht von heute auf morgen machen, und gerade in der jetzigen Zeit noch weniger als vor dem Kriege. Zur Insertion eignen sich natürlich die Zeitungen und Zeitschriften am besten, welche von einem wohlhabenden Publikum der Industriegegend gelesen werden. Hat man überhaupt erst einen kleinen Stamm von Kundschaft, so vergrößert sich der Kundenkreis durch gegenseitige Empfehlung der Hausfrauen ganz von selbst, wozu von Zeit zu Zeit erlassene Inserate natürlich auch noch das ihrige beitragen müssen. In der Regel gibt die Kundschaft, falls ihr Ware, Preis und Bedienung zusagt, einen bestimmten Zeitraum an, nach welchem regelmäßig ohne weitere Bestellung ein bestimmtes Quantum zugesandt werden soll. Hat man nun einen zahlreichen Abnehmerkreis, so muß sehr gewissenhaft gearbeitet werden, damit keine Verwechselungen vorkommen. Zu diesem Zwecke legt man am besten ein hierfür geeignetes Buch an, in dem man für jeden Abnehmer eine Seite einrichtet. Unter jedem Namen trägt man das Datum ein, an welchem für die betr. Abnehmer die Sendung abgehen soll. Ist dieser Tag herangekommen, so durchstreicht man das betreffende Datum, um sofort das nächstfolgende dahinter zu schreiben. Auch die genaue Adresse sowie die besonderen Wünsche der einzelnen Kunden verzeichnet man gleichzeitig in diesem Buche, z. B. Bezahlungsart, ob einzelne Pfunde oder ein Stück verlangt wird usw. Auf diese Weise können Differenzen und Scherereien mit der Kundschaft bei einigermaßen Aufmerksamkeit garnicht vorkommen, was besonders bei Personalwechsel von größter Wichtigkeit ist. Daß die gewissenhafte Anlage und Führung eines Konto-Korrentbuches bei umfangreicher Postkundschaft ebenfalls eine Angelegenheit von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist, versteht sich ja von selbst.
A. M.

II.

Es gehören meistens lange Jahre dazu, um einen guten Stamm von Postbutterkunden zu bekommen. Immerhin ist das Geschäft für eine Mol-

kerei, die keinen günstigen Absatzbezirk für ihre Butter im Kleinen hat, lohnend. Würde die betr. Molkerei ihre Butter an den Großhändler abgeben, so erhält sie im günstigen Falle 6 Pfg. je Pfund über Notierung, bei einem Notierungspreise von 2,04 Mk. also 2,10 Mk., während man in der Großstadt unter 2,50 Mk. erstklassige Molkereibutter kaum bekommt. Diesen Preis bezahlt der Privatabnehmer in der Stadt gern, wenn er die Gewißheit hat, daß er stets eine gleichmäßige, vor allen Dingen gut ausgearbeitete Butter bekommt. In den Großstädten ist dies in den letzten Jahren häufig nicht der Fall gewesen. Bezüglich der Preisberechnung macht man es in den Molkereien mit großem Postversand so, daß man einen Tagespreis festsetzt, der etwa 10 Proz. über der höchsten Notierung liegt, das würde 2,25 Mk. je Pfund bei einem Notierungsstande von 2,04 Mk. Für entstandene Unkosten, Verpackung, Porto usw. rechnet man 1 Pfund Butter mehr, also anstatt 9 = 10 Pfund. Dann würde sich der Preis für 9 Pfund einschließlich Porto und Verpackung auf 22,50 Mark stellen, und für den Empfänger würde dann 1 Pfund Butter 2,50 Mark kosten. Die Molkerei würde also dabei einen ganz nennenswerten Gewinn erzielen.

Um nun zu einer guten Kundschaft zu kommen, muß man natürlich etwas kaufmännisches Geschick besitzen. Man inseriere in viel gelesenen Familien- oder Tages-Zeitungen. Es seien folgende Zeitschriften genannt: „Fürs Haus", „Dies Blatt gehört der Hausfrau", „Die Woche", „Die Gartenlaube", usw. Vor allen Dingen kommen auch Beamtenzeitungen, z. B. Ingenieur-Zeitungen oder Lehrer-Zeitungen, in Frage. Ist der Erfolg zuerst nur ein kleiner, so lasse man sich nicht entmutigen. Man muß vor allen Dingen das Inserat auch annehmbar setzen, indem man einen derzeitigen Grundpreis festsetzt und betont, daß es sich um eine erstklassige, stets frische und gut ausgearbeitete Ware handelt. Hat man erst einen kleinen Stamm, so muß man gelegentlich um Weiterempfehlung bitten. Inseriert man dann in einer dazu geeigneten Zeit, z. B. im Herbst, noch öfter, so wird man allmählich eine gute, kaufkräftige Kundschaft erhalten, die auch gern einmal einen höheren Preis anlegt. L.

Bittere Harzkäse. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 19.)

I.

Sie klagen über bitteren Harzkäse, welchen Sie aus Labquarg herstellen. Da gibt es wohl nicht viel zu wundern. Auch nehme ich von vornherein an, daß Sie Anfänger auf dem Gebiete der Harzkäserei sind. Aus meiner langjährigen Praxis und Erfahrung, welche ich mir als Leiter größerer Betriebe angeeignet habe, möchte ich Ihnen folgendes raten: Sind Sie gezwungen, Labquarg zu verarbeiten, so tun Sie gut, wenn Sie demselben ⅔ frischen Sauermilchquarg zusetzen. Aus Labquarg allein einen gut schmeckenden Käse herzustellen ist meines Erachtens nicht möglich. Ich habe die Erfahrung gemacht, daß derselbe bitter wird und auch später abläuft trotz anfänglich gutem Aussehens. Man sollte stets danach trachten, in der Sauermilchkäserei keinen Labquarg zu verarbeiten, und wenn eine Molkerei solchen schickt, sollte man denselben kurzerhand zurückweisen. Sie scheinen auch in dem Schwitzverfahren nicht die nötige Kenntnis zu haben. Pressen Sie guten, gesunden Quarg gut aus. Mischen dann mit dem nötigen Salz und ¾ Prozent Natron, mahlen alles zwei- bis dreimal und formen dann die Masse. Jetzt lassen Sie die Käse auf den Horden in einem Raum, der nicht über 11 Grad Cels. Wärme besitzt, gut 24 Stunden nachtrocknen. Dann beginnt erst das eigentliche Schwitzverfahren. Der Käse wird in einen Raum gebracht, wo bei dieser Zeit nicht über 22 Grad Wärme sein sollte. Hängen Sie die Stapel dicht mit Säcken oder Hanfleinen zu. Bei gleichmäßiger Wärme hat der Käse am 3. bis 4. Tage ausgeschwitzt und eine feine gelbe Haut zeigt an, daß der Käse in der Reifung begriffen ist. Jetzt tun Sie gut, die Käse umzusetzen, so daß die unteren Horden nach oben kommen. Sie erzielen so eine gleichmäßige Reifung der Käse. Nach weiteren zwei Tagen ist der Käse soweit trocken, daß Sie denselben mit verdünnter Käsefarbe, welcher Sie zweckmäßig etwas Salz beimischen, streichen und nachdem er gut abgetrocknet ist, einpacken können. Sie können so gleich verschicken. Nach beschriebener Weise arbeite ich schon lange Jahre und habe einen sehr gut schmeckenden Käse. H. F., Käsereibesitzer in K.

Molkereien mit elektr. Betrieb. Anfrage: Wir wollen, da hier Überlandzentrale, und da der Dampfkessel zu klein und die Dampfmaschine erneuert werden muß, unsere Dampfmolkerei mit elektrischem Betrieb ausstatten. Würde ein Dampferzeuger die Milch auf ca. 33 bis 35 Gr. erhitzen, wenn 2000 Liter stündlich den Milchvorwärmer passieren? Welcher Dampferzeuger ist der praktischste und wieviel Liter Inhalt müßte derselbe haben? M. G. L.

Antwort: Diese Frage ist schon zu wiederholten Malen in den Fachzeitungen erörtert worden, daß es eigentlich nicht mehr nötig sein sollte, dieselbe nochmals zu behandeln, man ersieht daraus, mit welcher Unaufmerksamkeit mancher der verehrten Herren Kollegen die Fachzeitungen verfolgen. Außerdem ist die Anfrage so ungenau und unvollständig gehalten, daß es nicht möglich ist, eine erschöpfende und gewissenhafte Antwort zu erteilen. Es fehlt z. B. die Angabe, welche und wieviel Molkereimaschinen vorhanden und in Betrieb sind, ob eine Kühlanlage und evtl. noch andere Nebenbetriebe vorhanden und von der Dampfmaschine getrieben werden, um danach die Größe des Elektromotors sowie die Kosten berechnen zu können. Die Frage hie Dampfbetrieb hie elektrischer Betrieb läßt sich nur restlos beantworten, wenn sowohl diese Argumente in Rechnung gestellt werden können als auch der Preis für den elektrischen Strom, der an die Überlandzentrale zu bezahlen ist. Das Zweckmäßigste wäre natürlich die Vergrößerung der Dampfanlage, weil diese erwiesenermaßen bei restloser Ausnutzung der Abwärme den billigsten Betrieb ergibt. Auch wäre die Bedienung am einfachsten, da man nur eine Kraftanlage zu bedienen hat. Werden allerdings die Kosten für eine Vergrößerung der Dampfanlage gescheut, so ist schließlich nichts gegen Anschaffung eines Motors einzuwenden. Hierbei möchte ich aber noch die Frage aufwerfen, ob nicht einem Rohölmotor der Vorzug vor einem Elektromotor zu geben wäre, weil die Betriebskosten des Ersteren erheblich billiger sind als bei dem Letzteren, wenn ich den Strompreis einer pommerschen Überlandzentrale in Rechnung stelle. Es darf hierbei aber nicht außer Acht gelassen werden, daß ein Rohölmotor bedeutend aufmerksamer bedient werden muß als ein Elektromotor. Wenn z. B. ein 10 PS. Motor mit einer täglichen fünfstündigen Betriebszeit angenommen wird, so ist das Ergebnis, wenn sämtliche Kosten für elektrischen Strom und Öl, Bedienung, Verzinsung, Amortisation, Gebäudekostenanteil usw. eingerechnet werden, daß der Betrieb eines Elektromotors um ungefähr 35 Proz. teurer ist wie der Betrieb eines Rohölmotors. Zur Verbilligung der Betriebskosten möchte ich noch bemerken, daß das ablau-

fende Zylinderkühlwasser des Rohölmotors, welches ungefähr eine Temperatur von + 60 Grad Cels. hat, aufgefangen und in das Warmwasserbassin gepumpt werden könnte, wodurch etwa 30 Prozent der im Öl für den Motor aufgewendeten Wärme wieder gewonnen wird. Der Wirtschaftlichkeit muß heute der Vorzug vor der Bequemlichkeit gegeben werden, allein sie hat zu entscheiden, welchen von den beiden angeregten Motoren der Vorzug zu geben ist. Wenn die Angabe des Fragestellers, daß der Dampfkessel nur zu klein, richtig ist, so könnte evtl. die Anschaffung eines Dampferzeugers gespart werden, indem man eben den Dampfkessel nur als Dampferzeuger benutzt, wie ich es schon in verschiedenen Molkereibetrieben angetroffen habe. Sollte der Dampfkessel dagegen unbrauchbar sein, so würde es sich empfehlen, einen Niederdruck-Dampferzeuger von 4 bis 6 qm. Heizfläche aufzustellen, welche Größe genügen würde, wenn 2000 Liter stündlich auf 33—35 Grad Cels. angewärmt werden sollen. Derselbe würde auch noch in der Lage sein, eine genügende Menge warmes Wasser für den täglichen Verbrauch zu liefern.

Sollte dem Fragesteller die Antwort infolge der unvollständigen Anfrage nicht genügen, so bin ich gerne bereit, auf eine erweiterte Anfrage die nötige Auskunft zu erteilen. G. Langheinrich, Berlin.

Yoghurtmilchflaschen. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 22.) In meiner Adressen-Sammelmappe befinden sich auch verschiedene Hersteller von Milchflaschen, von denen jedoch keiner solche mit einem Flaschenhals von 50 mm. Weite fabriziert. Falls es Ihnen nun nicht genau auf 50 mm., sondern nur auf möglichst weiten Flaschenhals ankommt, so ist Ihnen vielleicht mit der Firma „Patent-Gefäß-Verschluß-Fabrik Raupert u. Co., Magdeburg-S., gedient, welche Flaschen mit Pappscheibenverschluß von 42 mm. Durchmesser führt. A. M.

Stopfbüchsenpackung für Kühlmaschinen. (Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 25.)

I.

Die in obigem Artikel aufgeführten Undichtigkeiten in den Stopfbüchsen der SO2-Kühlmaschinen habe ich auch während meiner langjährigen Tätigkeit als Betriebsingenieur eines Margarinewerkes mit großen SO2-Kühlmaschinen beobachtet und mit allen denkbaren Packungen vergeblich versucht, zu beseitigen. Eine einwandfreie, vollständige Dichtung ist in diesem Falle nach meinen Erfahrungen nur mit einer patentierten, von der Firma A. Borsig in Berlin-Tegel, lediglich für diesen Spezialzweck hergestellten Metallpackung zu erreichen. Es sind das geteilte Ringe, aus einer Bleikomposition mit einem Baumwollkern, die in der Stopfbüchse am Anfang, in der Mitte und am Ende durch zwischengelegte Gummiringe etwas Elastizität erhalten. Vorbedingung für absolute Dichtigkeit ist allerdings, daß die Kolbenstange tadellos gerade läuft oder wie der Fachausdruck lautet: „nicht im geringsten wandert". Außerdem muß die Kolbenstange nicht nur gedreht, sondern auch g e s c h l i f f e n sein.

Diese Arbeit erfordert natürlich etwas Mühe und Kosten, macht sich aber unter allen Umständen bei gewissenhafter Ausführung bezahlt. Ich habe nach Einbau dieser Dichtung und täglich einmaligem Schmieren mit säure- und wasserfreier Vaseline während der folgenden zwei Jahre nicht einmal eine Reparatur an der Stopfbüchse gehabt.

Über alles Nähere wird sicherlich die obengenannte Firma Auskunft erteilen. W. H. in L.

II.

Da die Kühlmaschine ein Fabrikat einer Molkerei-Maschinenfabrik ist, welche vor längerer Zeit eingeangen, und Herr Schönemann gern etwas aus der Reihe anderer Molkereimaschinenfabriken tanzte, so werden die für die Kühlmaschine benötigte Stopfbüchsenpackungen nur auf Bestellung und Maßangabe zu haben sein. Graphit- und Talgpackungen eignen sich nicht für Kühlmaschinen-Stopfbüchsen, weil dieselben nicht in geschlossenen Ringen geliefert werden, also nur aneinander gelegt werden können, und dadurch an diesen Stellen durchlässig sind. Eine Stopfbüchsenpackung für Kühlmaschinen soll weich und elastisch sein. Die beste Packung zur Stockbüchse der Kolbenstange einer Kühlmaschine gleich welcher Art sind geschlossene Gummiringe und geschlossene trockene Baumwollpackung. Herr H. W. erhält diese Packungen in jedem einschlägigen molkereitechnischen Geschäft unter Angabe der folgenden Maße: Durchmesser der Kolbenstange, äußerer Durchmesser der Stopfbüchse, Tiefe des Stopfbüchsenraumes d. h. des Raumes wo die Packung hinein kommt. Es dürfte sich empfehlen, da die Packungen neu angefertigt werden müssen, zur Verbilligung derselben etwas mehr Ringe, sagen wir mal je 12 Ringe, in Auftrag zu geben. Wird die Stopfbüchse der Kolbenstange mit den angegebenen Packungen richtig verpackt, so dürfte der Übelstand behoben sein und ein Entweichen der schwefligen Säure nicht mehr vorkommen. Es ist aber beim Einlegen der Ringe darauf zu achten, daß dieselben gerade und nicht schief eingelegt werden und die Stopfbüchse selbst stets gleichmäßig angezogen wird, da durch ein ungleichmäßiges Anziehen der Stopfbüchse die Packung schief in den Stopfbüchsenraum hineinkommt. Durch das schiefe Anziehen der Stopfbüchse entstehen Stöße in der Kolbenstange. Dieselbe wird, wie ich es kürzlich erlebte, angegriffen und mußte zweimal egalisiert werden. Die Packung wird einseitig angegriffen, leidet natürlich darunter und muß bald wieder erneuert werden, es entstehen auch Undichtigkeiten, die den Füllstoff, in diesem Fall schweflige Säure, entweichen lassen. G. Langheinrich, Berlin.

Berichtigung. In dem Artikel „Nochmals saubere Milch" in Nr. 25, S. 472, muß es in Absatz 4 letzte Zeile statt Rindercholera Kindercholera heißen.

A n f r a g e a n d e n L e s e r k r e i s.

Schlagsahneversand. Für den Sommer beabsichtigen wir den Schlagsahneversand in Literflaschen in einen nahen, größeren Ort aufzunehmen. Kann uns einer der Herren Kollegen Ratschläge geben, welche Flaschen vorteilhaft sind, und wie diese am besten verpackt werden? Den Verkauf übernimmt ein Ladengeschäft. Gr.-J. M.-V.

Briefkasten

Fr. G. Wir können Ihnen unmöglich sagen, welche Betriebsrichtung für Sie die gegebene ist. Das richtet sich doch ganz einmal nach den örtlichen Verhältnissen einschließlich der technischen Einrichtung Ihres Betriebes, dann aber auch nach der jeweiligen Konjunktur. Es dürfte zweckmäßig sein, vorausgesetzt, daß die technische Einrichtung Ihres Betriebes und die Beschaffenheit der angelieferten Milch das zuläßt, sich der jeweiligen Konjunktur anzupassen, wenigstens so weit das möglich ist. — Dieses Hin- und Herschwanken von einer Produktion zur anderen hat natürlich

auch seine Nachteile, die darin zu erblicken sind, daß es so kaum möglich sein wird, ständig mit denselben Abnehmern in Verbindung zu bleiben. So hat also alles sein gute und und seine schlechte Seite und man wird gut tun, das „Für“ und „Wider“ genau zu prüfen, um danach seine Entscheidung zu treffen.

Molkerei St. Auf Grund Ihrer Anfrage läßt sich natürlich nicht ohne weiteres sagen, woran es liegt, daß Ihre Magermilch, nachdem Sie Schlagsahne herstellen, 0,25 Proz. Fett besitzt. Es können da ganz verschiedene Ursachen in Frage kommen, die vereinzelt oder zusammen in ungünstiger Weise wirken. Vor allen Dingen müssen Sie natürlich sicher sein, daß die Magermilch vorher einen normalen Fettgehalt hatte. Das kann sehr leicht auch nicht der Fall gewesen sein, etwa dadurch, daß jetzt andere Schwefelsäure verwendet wird, während die alte schon zu schwach war. In diesem Falle würde die Zentrifuge vielleicht schon eine ganze Weile schlecht entrahmt haben, nur haben Sie das eben nicht gemerkt. Sonst aber kann es sich wohl nur darum handeln, daß Sie durch die sehr hochprozentige Sahne (37 Proz.), die sehr dick abläuft, den Milchzufluß zur Zentrifuge gesteigert haben. Dadurch aber wird die Zeit, während welcher die Milch in der Trommel weilt, gekürzt und die Entrahmung ist nicht so scharf. Wir empfehlen, den Milchzufluß zur Zentrifuge nicht stärker einzustellen wie immer, und falls die Sahne infolge ihres hohen Fettgehalts schlecht abläuft, weniger fettreiche Sahne abzunehmen. — Außerdem aber müssen Sie natürlich auch prüfen, ob nicht irgend welche Störungen vorliegen.

Dampfmolkerei X. Die Behauptung des betr. Herrn Tierarztes entbehrt u. E. jeder Grundlage. Gerade in Ihrem Falle ist es schwer, die Ursache festzustellen, für das rapide Ausbreiten der Tuberkulose in dem betr. Orte. Ganz besonders schwer ist es, sich aus der Ferne darüber ein Urteil zu erlauben. — Wir halten es in Ihrem Falle für sehr wahrscheinlich, daß die Verbreitung der Tuberkulose unter den Schweinen durch das Verfüttern von roher Vollmilch begünstigt wird. Außerdem besteht doch auch die Möglichkeit, daß z. B. durch Einfuhr von Ferkeln die Seuche eingeschleppt worden ist. Gegen eine Verbreitung der Tuberkulose durch die Molkerei spricht schon die Tatsache, daß nur in einem Ort die Seuche so verheerend auftritt, während die Magermilch, welche der Tierarzt als Seuchenverbreiter betrachtet, doch alle Lieferanten in mehreren Orten erhalten. Weiter erhitzen Sie ja auch die Magermilch. Und wenn die Magermilch auf 85—90 Gr. C. eine Minute lang, oder auf niedrigere Wärmegrade entsprechend längere Zeit erhitzt wird, so werden alle Tuberkelbazillen abgetötet. U. E. befindet sich der Tierarzt, wenigstens in Ihrem Falle, in einem Irrtum.

Auszeichnungen. Anläßlich der „Mifach“ große fachgewerbliche Ausstellung für das gesamte Molkereiwesen, Berlin, wurde den Schwarzwaldwerken auf ihre Original-Lanz-Kraftseparatoren die Goldene Medaille verliehen.

Labpräparate „Dr. Moritz Blumenthal“ die erst im vergangenen Jahre in Mailand auf der „Internationalen milchwirtschaftlichen Ausstellung“ mit der „Goldenen Medaille“ ausgezeichnet wurden, sind, wie wir soeben hören, auf der „Großen fachgewerblichen Ausstellung für das gesamte Molkereiwesen und den milchwirtschaftlichen Betrieb“ in Berlin erneut mit der „Goldenen Medaille“ prämiiert. Ein erneuter Beweis für die schon stets anerkannte Güte dieser Produkte.

Ratgeber im Obst- und Gartenbau. Bei der Bestellung des Gartens und bei Neupflanzungen von Obstbäumen, Ziergehölzen, Blütenstauden u. a. benötigt der Gartenfreund einen zuverlässigen Ratgeber. In allen den Fällen, wo eine Aussprache mit einem Fachmann nicht möglich ist, bedient man sich gern eines Nachschlagebuches. Als solches können wir das Haubersche Lehrbuch, Ausgabe 1925, bestens empfehlen. Reicher Inhalt und vornehme Ausstattung zeichnen das Werk aus und heben es aus dem durchschnittlichen Rahmen heraus. Umfang 224 Quartseiten auf Kunstdruckpapier und mit prachtvollem Umschlag versehen. Preis 2,— M, die bei Bestellung in einem Gutschein voll vergütet werden. — Zum Frühjahr, wo jeder Garten- und Blumenfreund an Neuanschaffungen denkt, wird das Buch von Paul Hauber, Großbaumschulen, Dresden-Tolkewitz, besonders willkommen sein. Postscheckkonto Dresden 45. — Bei der volkswirtschaftlichen Bedeutung des Obst- und Gartenbaues ist dem Buche weiteste Verbreitung zu wünschen.

Butterfälschungen durch Margarinezusatz werden neuerdings häufig festgestellt. Wer sich vor Unannehmlichkeiten schützen will, lasse seine zugekaufte Butter untersuchen. **Laboratorium der Molkerei-Zeitung.**

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molk.-Fachmann

25 Jahre alt, tüchtig, sauber und energisch, sucht Stellung zum ersten April in größ. Betrieb, jedoch nicht Bedingung, als Obermeier, 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Posten. Suchender ist in sämtlichen Fächern des Faches best. bewandert. Molk.-Schule absolviert. Pa. Zeugn. u. Empfehlungen zu Diensten. Angebote erbittet Willy Brandes, Königslutter. Fernruf 111. (5611

Lediger, erfahrener **Molkerei- und Käsereifachmann,** 24 J. alt, 10 J. im Fach, Absolv. einer süddeutschen Fachschule, sucht möglichst bald Dauerstelle. Selbig. besitzt in Herst. sämtlicher Sorten Weichkäse, auch Tils. und Edamer, sow. feinst. Tafelbutter best. Kenntnisse. Stelle als Verw. n. ausgeschl. Sehr g. Zeugn. u. Empf. stehen z. Diensten. Ang. u. 5279 an d. Ztg.

Molk.-Buchhalter, verh., Anfang 30er, nücht. u. solide, kein Stund.-Arbeiter, auch im Betrieb u. Milchverarbeitung nicht unerfahr., und imstande, d. Chef voll zu vertreten, wünscht sich umständerhalb., gestützt auf pa. Zeugn. u. Empfehl. zu bald oder später zu verändern. Angeb. mit Antrittsangabe erbeten unter **5444** an diese Zeitung.

Kaufmann, 29 J., verh., kinderl., sucht als Buchhalter, Exped. oder ähnl. Posten, Vertr.-Stellung. Suchend. ist als Buchhalt. mehr. Jahre in größ. Betriebe tätig u. im Abrechn.-Wesen, sämtl. Büroarbeiten, Milchannahme und Verarbeitg., sowie Dampfkessel, Maschine usw. best. vertr. Pa. Zeugnisse u. Empfehl. vorhanden. Angeb. erb. unter **5442** an diese Zeitung.

Suche für 33jährigen, ledig., ehrlichen und gewissenhaften (5469

Molk.-Fachmann

Stellg. als Obermeier, Expedient oder sonstigen Vertrauenspost. Derselbe hat 5 Jahre meine 2. Molkerei korrekt geführt und ist sehr zu empfehlen. Angeb. erb. **Molk.-Bes. Zimmermann, Zinnowitz.**

Molk.-Fachmann

39 Jahre alt unverheiratet, mit g. Zeugnissen und Referenzen, größere Privat- und Genossenschaftsmolkereien mit bestem Erfolg geleitet; im Umgang mit den Lieferanten firm, sucht geeigneten Wirkungskreis, evtl. wo männliche Leitung fehlt oder Einheirat möglich ist. Angebote unter **5292** a. d. Zeitung.

Ält., verh. Fachmann

zwei Kinder, mit allen in der Molkerei vorkommend. Arbeit. bestens vertraut, sowie mit Reparaturen, Fett- u. Mager-Käserei, Schweinezucht u. -Mast. Auf jetziger Stelle 12 Jahre und Leiter einer größer. Molkerei in ungek. Stellung, sucht anderen Posten. Die besten Zeugnisse und Empfehlungen über Führung und Leistungen sind vorhand. Offert. unter **A. M. 5290** a. d. Ztg.

Fachmann

27 Jahre, perfekter Weichkäser, Camembert, Romadur, Brie, Frühst.-Käse, sucht z. 1. April od. später Stellung. Gefl. Angeb. erb. (5629
Otto Rose
Molkerei Fraustadt.

Solider, tüchtiger Fachmann

26½ Jahre alt, sucht nach Beendig. des Kurs. zum 1. April oder später Stellg. Gute Zeugn. u. Referenz. steh. zur Verfüg. Rheinl. u. Westfalen bevorz. Angeb. erb. an **Damian Krahe, Cleve, Molk.-Schule.**

Molk.-Fachmann

gesetzten Alters, flott und gewissenhaft in Betrieb und Kontor, sucht Vertrauensposten gleich welch. Art. Angebote unter **Nr. 5605** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 36 J. alt, kath., verheirat., 1 Kind, 22 Jahre im Fach, Molk.-Schule bes., techn. und kaufm. firm, sucht, gestützt auf pa. Zeugn. u. Empfehl., Stellung als Verwalt., Obermeier od. sonstigen Vertr.-Post. bei bescheid. Ansprüch. Rheinl., Westfal. bevorz. **Herm. Franken, Rauderath, Rheinl.** (5592

Älter., von Jugend auf gelernt. **Molkereifachmann** ledig, nüchtern, gebild., einfach, solide, treu u. edl. Charakter, schreibgewandt, erstkl. Buttermeier, Käs., Heizer, Maschinist, mit Landwirtschaft u. Pferd. best. vertr., gewissenh., zuverläss. jederweise, als Gehilfe, Obermeier, Verwalter zufriedenstell. tätig gewes., erbittet sof. belieb. Stellg., auch kleinst. Betrieb Gute Behandl., bescheid. Gehaltsansprüche. Angeb. unt. **5638** an diese Zeitung.

27 jähr. Fachmann

sucht sofort Stellung als Käser oder Milchverkäufer. In allen Sorten Weich- und Hartkäse übern. er die höchste Gewähr. 2 Jahre als Milchverkäufer tätig gewesen. Freundl. Angebote erbittet (5624
Wetzelowsky, Stadtilm i. Thür., Gasthaus Schwarzer Bär.

Allgäuer, 25jähriger (5635

Fachmann

als Obermeier, Oberkäser tätig, vertraut mit Maschinenw., Milchuntersuchung, Kohlens.-Kühlanlage, Spez. in Weichkäserei, Camembert, Romadur und Stangenkäse, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, angen. Dauerstelle, als Maschinist, Obermeier, Oberkäser oder sonstig. Vertrauensposten. Städt. Betrieb bevorzugt. Werte Angebote an
Zentral-Molkerei Windsbach
(Mittelfranken.)

Ehrlicher, strebsamer

Molk.-Fachmann

26 J. alt, Kaufmannssohn, kaufm. gebildet, firm in Käserei, Butterei, Imkerei, Kühlanlage, sucht, gestützt auf gute Zeugn., z. 15. 4. od. 1. 5. Stellung als Gehilfe, Oberm. oder sonst. Vertrauensposten, am liebst. wo er sich später verheiraten kann. Gefl. Angeb. u. 5636 a. d. Zeitung.

Mit den höchsten Verwertungsmöglichkeiten praktisch durchaus erfahrenen, kaufmännisch geb. Fachmann, sucht

Vertrauens-Posten

zum beliebigen Antritt. Evtl. übernimmt derselbe rentable Pachtmolkerei oder Vertretung für Butter- und Käsegroßhandlung der Prov. Pommern oder Grenzmark. Angebote unter **5481** a. d. Zeitung.

Fachmannssohn, 29 J. alt, unverheirat., von Jugend auf im Fach tätig, sucht zum beliebig. Antritt Stellung als (5480
Verwalter oder Obermeier.
Suchend. verfügt über umfangreiche Fachkenntnisse und ist in der Lage, dem Personal in jeder Weise vorzustehen. Zeugnisse u. Referenzen gern zu Diensten. Angebote m. Gehaltsangabe erb. **Carl Barg, Molk. Altbelz b. Köslin**

Molk.- u. Käs.-Gehilfe, 24 J. alt, sucht zum 1. April Stellg. Suchender ist firm in der Herstellung von Tafelbutter, Tils. halb- u. vollfett, ferner vertr. mit Kessel, Maschinen, Lichtanlage u. Milchuntersuchung. Werte Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet (5471
Richard Bahr, Godnicken
Krs. Fischhausen, Ostpr.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 24. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Stationohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,05 ℳ, 2. Qualität 1,85—1,90 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 25. März. **Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 6 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:**

39	Drittel	1. Kl. zu	193,50	Mk.	35	Drittel	1. Kl. zu	192.—	Mk.
29	„	1. „ „	193,40	„	20	„	1. „ „	191,50	„
9	„	1. „ „	193,30	„	40	„	1. „ „	191,—	„
17	„	1. „ „	193,20	„	48	„	1. „ „	190,—	„
7	„	1. „ „	193,10	„	2	„	1. „ „	189,60	„
35	„	1. „ „	193,—	„	5	„	1. „ „	189,—	„
1	„	1. „ „	192,90	„	7	„	1. „ „	188,—	„
1	„	1. „ „	192,80	„	11	„	1. „ „	186,—	„
6	„	1. „ „	192,70	„	5	„	1. „ „	185,—	„
4	„	1. „ „	192,60	„	2	„	1. „ „	181,—	„
22	„	1. „ „	192,50	„	10	„	1. „ „	180,—	„

1. Klasse 355 Drittel zu . . . . 191,31 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 42 Drittel zu . . . . 169,52 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. März. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Infolge der flauen ausländischen Berichte mit starken Preisrückgängen war das Geschäft hier noch ruhiger und wurde nur das Notwendigste gekauft. Inländische Butter, die sich im Vergleich zur Auslands-Butter zu hoch kalkuliert, blieb fast ganz unbeachtet und kann nur ein wesentlicher Abstrich an der Notierung das Geschäft weiter beleben. — Schmalz. In den letzten Tagen gaben die Notierungen in Amerika etwas nach; die Kauflust hat sich bisher nicht gebessert und ist das Geschäft weiter als schleppend zu bezeichnen.

Hamburg, 25. März. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Bis zum vorigen Mittwoch verlief der Markt noch in leidlich behaupteter Haltung, jedoch im Laufe des Tages wurde schon eine Abschwächung fühlbar, welche zunächst in einem Rückgang der Auktion um 4 ℳ zum Ausdruck kam; auch wirkten Nachrichten über eine bevorstehende größere Ermäßigung der Kopenhagener Notierung verstimmend. In den darauf folgenden Tagen wurde der Umschwung immer fühlbarer, als Holland plötzlich mit so billigen Angeboten herauskam, daß die Käufer mit Recht stutzig wurden. Am Sonnabend waren die Angebote aus Holland teilweise so niedrig, daß sie gar nicht mehr im Verhältnis standen mit den in Deutschland herrschenden Notierungen für frische Molkereibutter und auch der Abstand von Kopenhagen wurde so gewaltig, daß mit einem scharfen abermaligen Rückgang der Kopenhagener Notierung für diese Woche gerechnet werden mußte. Nach den bis zur Stunde vorliegenden Meldungen wird dieser Rückgang 35—40 Kronen für 100 Kilo betragen, es herrscht jedoch die Ansicht vor, daß auf diesem neustabilisierten Preisniveau sich ein lebhafter Osterhandel entwickeln wird, und daß wir somit für die kommende Woche keinen weiteren Rückgang von Kopenhagener Seite aus und auch nicht aus Holland zu erwarten haben Optimisten sind sogar der Ansicht, daß den scharfen Preisermäßigungen der Holländer eine Reaktion nach oben folgen wird. Bemerkenswert ist die Zunahme der Produktion in deutschen Molkereien, wie wir sie in dieser Jahreszeit in der Periode der Neumilch häufig erleben. Der Abstand zwischen den Preisen für europäische Butter einerseits und denen für überseeische Butter andererseits ist nunmehr wesentlich verringert; denn die Preise für die überseeischen Produkte haben die rückläufige Bewegung nicht in demselben Maße mitgemacht, wie die diesseits hergestellte Ware. Immerhin war der Absatz für neuseeländische, australische, kanadische und argentinische Butter noch leidlich zufriedenstellend, jedoch konnten naturgemäß nicht dieselben Preise erzielt werden, wie in der Vorwoche. Das heutige Auktionsergebnis dürfte ca. 18 ℳ niedriger ausfallen und bringt damit eine zeitgemäße Anpassung an die allgemeine Weltmarktlage. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche waren die Preise weiter abgebröckelt, da einerseits die Kauflust in Deutschland für den Artikel schwach ist und andererseits die Kabelmeldungen aus Chicago, abgesehen von den Schwankungen, durchweg eine absteigende Kurve nahmen. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 42 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 182 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Nachfrage für diesen noch immer relativ billigen Artikel war ebenfalls schwächer. Blasenschmalz notiert ca 182 ℳ ab Stadtlager, Blockschmalz ca. 180 ℳ je 100 Kilogramm.

Hildesheim, 26. März. Bericht von Mann & Friedeborn. Die Preise für Butter haben nachgeben müssen, weil Holland seine in Qualität heute weniger gute Neumilchproduktion dringend und billig auf den Markt wirft. Selbst die in Qualität ersten Produktionen mußten dem Rechnung tragen, was im Hinblick auf weitere Produktionszunahme nur angenehm empfunden wird. Die Nachfrage ist zu herabgesetzten Preisen lebhaft genug, um sämtliche Eingänge glatt aufzunehmen. Man erwartet aber noch stärkeren Bedarf für die nächsten Wochen, ob weitere Preisermäßigungen bleibt abzuwarten. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 24. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem vom Auslande weitere Preisrückgänge gemeldet werden, wurden auch für deutsche Butter die Notierungen wiederholt ermäßigt. — Man setzt trotzdem noch alle Erwartungen auf das bevorstehende Oster-Geschäft und glaubt mit kleineren Preisrückgängen auszukommen. Ob sich das als richtig erweist, wird immer wieder von der Gestaltung der ausländischen Preise abhängen und vor allen Dingen werden Dänemark und Holland ausschlaggebend sein. — Jedenfalls wäre es sehr ratsam gewesen, wenn die Preise schon vorletzte Woche ermäßigt wurden, um zeitiger auf den Rückgang der Kleinhandelspreise einzuwirken.

Dresden, 24. März. Bericht der Firma Georg Münch. Die dringenden Auslandsangebote beweisen, daß der Markt weiter ruhiger geworden ist. Dazu kommt, daß die deutsche Produktion in den letzten Tagen wieder eine Zunahme aufweist und ist die Plazierung der größeren Quantitäten nur durch weitere Preisreduzierung möglich. — Es ist natürlich zu berücksichtigen, daß mit Anfang nächster Woche der Fettbedarf einsetzen wird und davon wird es abhängig sein, welche Abstriche die Notierung in Berlin resp. Kopenhagen vornehmen wird. — Schmalz. Die amerikanische Getreidebörse notiert wieder sehr fest und ist daher eine Reduzierung der Schmalzpreise kaum zu erwarten. Das Geschäft bewegt sich nach wie vor schleppend. — Margarine. Die billigen Butterpreise haben das Margarinegeschäft weiter beruhigt; es werden nur Spitzenmarken gefragt.

Hamburg, 25. März. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Herabsetzung der dänischen Notierung in der Vorwoche um 20 Kronen hat noch nicht genügt, um den Markt zu beleben. Holland, welches zuerst die Preise nach unten setzte, hat weiterhin herabgesetzt, so daß auch Dänemark dieser Situation Rechnung tragen mußte, umso mehr, als auch England die Forderungen der dänischen Exporteure nicht bewilligte. Die schwache Tendenz am Schlusse der Vorwoche hat deshalb auch in dieser Woche angehalten und es wurde schon am Montag von einer Ermäßigung der dänischen Notierung um 25—30 Kronen gesprochen. Die Sh.-Forderungen bewegten sich am Montag um 209—210 Sh. und am Dienstag um 207—208 Sh. herum und blieben heute unverändert. Es muß wohl deshalb für morgen mit einer Herabsetzung der Notierung um 25—30 Kronen gerechnet werden. Damit dürfte wohl die Abwärtsbewegung vorläufig zum Stillstand kommen, denn Holland hat seine Forderungen wieder eine Kleinigkeit erhöht. Nach dem Ultimo und in Anbetracht des Osterfestes rechnet man überdies mit einem lebhafteren Geschäft. — Austral butter. In Anbetracht der ermäßigten Forderungen für dänische und holländische Butter wurden auch die Preise für diese Provenienz herabgesetzt. Das Geschäft blieb aber immer noch sehr lebhaft, weil die Nachfrage nur unbedeutend nachgelassen hat.

Käse.

Köln, 24. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 25. März. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der Käsemarkt zeigte in der verflossenen Woche eine erfreuliche Besserung. Gefragt waren besonders Hartkäse besserer Qualitäten. Trotz dieser Besserung ist der normale Stand des Käse-Marktes bei weitem noch nicht erreicht. — Tilsiter-Käse: Gehandelt wurde zu unveränderten Preisen. Weideware ist fast ausverkauft. Für klein vorhandene Partien werden recht hohe Preise gefordert. Prima Stallware findet guten Absatz. Abfallende Qualitäten dagegen sind schwer und nur mit bedeutenden Preisnachlässen verkäuflich. — Holländer-Käse: Die holländer Märkte melden eine unveränderte Tendenz. Am Platze hat sich der Absatz für gute, schnittfeste Käse gebessert. Das Geschäft in 40 proz. Edamer Käse war gut. — Dänen-Käse: Die Abladepreise für Dänen-Käse sind noch weiter reduziert worden. Sobald eine Partie zu Lager genommen ist, stellt sich heraus, daß die Käse schon zu teuer eingekauft sind. Ein unerquickliches Geschäft. Prima 30 proz. und vollfette Dänen-Käse zeigten guten Absatz. Allerdings waren die Preise stark unterboten. Der Konsum für 20 proz. Käse hat sich, trotzdem die Preise außerordentlich günstig liegen, seltsamer Weise verschlechtert. Es ist viel frische, wenig abgelagerte Ware am Markt. — Schweizer-Käse: Das Geschäft in Schweizer-Käse war nicht groß. Gehandelt wurden vor allem billige Finnen. Echte Emmentaler Schweizer gelten als Luxus-Käse. — Weichkäse: Auch hier war eine leichte Besserung zu verzeichnen. Die Preise waren im großen und ganzen unverändert. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, prima Weideware G.-M. 130—140, do., prima Stall-Käse G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse 20 proz. G.-M. 47—50, do. 30 proz. G.-M. 72—76, do. 45 proz. G.-M. 112—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 92 bis 102, do. 40 proz. G.-M. 118—130, do. 45 proz. G.-M. 145—170, holländische Edamer-Käse, 20 proz. G.-M .80—84, do. 30 proz. G.-M. 105—108, do. 40 proz. G.-M.118—125, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 24. März. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v/h H. Goebel & Co. Am Markte waren 110 Partien, welche sehr langsam verkauft wurden. Handel flau. Man zahlte für: 1. Qualität Gulden 62—66, 2. Qualität Gulden 55—60. Auch die Preise für Molkereiware sind in den letzten Tagen gesunken. Goudakäse, 20 proz., frische Gulden 35, do., 40 proz. Gulden 57, Edamer, 20 proz., frische Gulden 35, do. 40 proz., frische, Gulden 53, do., 40 proz., etwas gelagerte, Guld. 57, nordholländische Edamer, 40 proz. Gulden 59—60.

Eier.

Köln, 24. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 10½—11½ ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 25. März. Infolge der flauen amerikanischen Depeschen war auch hier die Marktlage für Weizen matt, da Angebot am Markte war und die Kauflust fehlte. Das Weizenmehlgeschäft hatte sich gestern noch ein

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 26. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. **Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 195 G.-M., 2. Qualität je Zentner 182 G.-M., abfallende je Zentner 147 G.-M. Tendenz: ruhig.**

Hamburg, 26. März. Notierung der Hamburger Butternotierungs-**kommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne** Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. **188 G.-M.** d. Ztr.

wenig belebt, war aber heute wieder umso stiller, weshalb auch die Bedarfsnachfrage für greifbaren Weizen zurückhielt. Weniger matt war Roggen. Das inländische Angebot ist dauernd schwach. Märkische, mitteldeutsche und andere Mühlen wollen kaufen und finden nur schwer Befriedigung. Rußland, das vorgestern ab Holland Western-Roggen erworben hat, kaufte gestern hier und in Hamburg unterwegs befindliche Ware. Das bot dem hiesigen Roggenmarkt eine leichte Stütze. Immerhin waren besonders Mailieferungen bei der Anfangsnotiz kaum weniger gedrückt als Weizen. Gerste ist nur vereinzelt in besten Sorten gefragt, sonst flau. Hafer ruhig. Exportnachfrage hat sich zurückgezogen. Roggenmehl ist ebenfalls ruhig. Futterartikel bis auf gefragte Roggenkleie still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 246—249, Mai 270—268—268,50, Juli 267—266, Roggen, märkischer 230—234, April 237, Mai 241—241,50 bis 241, Juli 230—235,50, Gerste, Sommer- 225—246 (feinste über Notierung), Futter- 205—224, Hafer, märkischer 183—190, Mai 182—182,50, Juli 183, Mais, Mai 180,50, Juli 173, Weizenmehl 32,75—35,50, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,40—14,50, Raps 395—400, Leinsaat 390—400, Viktoriaerbsen 22—29.

Hamburg, 25. März. Getreide. Grundstimmung etwas schwächer. Preise wenig verändert. In Reichsmark je 1000 Kg.: Weizen 245—255, Roggen 230—240, Hafer 185—188, Inlandsgerste 205—215, ausländische 195—210, Mais 187—192, Leinsaat 21,50—24 Gulden.

Magdeburg, 25. März. Weizen ruhig, 12—12,20, Roggen ruhig, 11,60 bis 11,80, Hafer ruhig, 10,30—10,50.

Bremen, 25. März. Weizen: Chile 14,70, Barusso 79 Kg. 15, Rosafeé 80 Kg. 15,50; Roggen: amerikanischer 2 12,40, La Plata 12,50; Gerste: Donau 9,90, russische 10,80, amerikanische Malzgerste 10; Hafer: La Plata 9,25, Kanada Western 2 11,10, do. 3 10,10, Kanada Feeding 9,50, amerikanische white clipped 9,75; Mais: La Plata 10, Donau Galfox 10; Grahamerbsen 10,50.

Emden, 24. März. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschat m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Pltaa Mais frei Hamburg ode rBremer Kai 9,60—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,60—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50 bis 5,75, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,00—2,10, Steckrüben 1,20—1,25, inländischer Hafer 9,0—9,50, inländischer Weizen 11,00—11,50, inländischer Roggen 11,50 bis 11,70, inländische Sommergerste 10,50—11,00, inländische Wintergerste 10,50—11,00, inländische grüne Speiseerbsen gereinigte 13,50—14,00, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 11,00—12,00, inländische Ackerbohnen 10,0—10,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	21. 3. ℳ	23. 3. ℳ	25. 3. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,10	20,10	20,12		
1 amerik. Dollar	4,20	4,21	4,20		
100 holländ. Gulden	167,83	167,83	167,69		
100 dänische Kronen	76,30	76,28	76,62		
100 Schweizer Frank	81,05	81,05	81,09		
100 französische Frank	21,82	21,80	22,03		
100 tschechische Kronen	12,44	12,47	12,48		
100 Schilling	59,26	59,26	59,27		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 32 Hildesheim, den 28. März 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 24. März. 200 Mark je Zentner.
Donnerstag, 26. März. 195 Mark je Zentner.
Sonnabend, 28. März. 192 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 26. März. 188 Mark je Zentner.
Auktion am 25. März. Höchstpreis 193,50 Mark, Durchschnitt 191,31 Mark.

Köln. Dienstag, 24. März. Höchstpreis 205,— Mark je Zentner.
Freitag, 26 März. Höchstpreis 200 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 25. März. 180—195 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 26. März. 522 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 558 Kronen

Berlin, 28. März. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 192 G.-M., 2. Qualität je Zentner 179 G.-M.. abfallende je Zentner 144 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 27. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Stationohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,— ℳ, 2. Qualität 1,85—1,90 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 25. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180—195 Mark. Tendenz: Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 27. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 225 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 231—235 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 26. März. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Ueber das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel sind wesentliche Veränderungen gegen die Vorwoche nicht zu berichten. Das Geschäft ist wie üblich vor Ultimo ruhig. In Anbetracht der flauen Marktlage im Auslande ist die hiesige Notierung wiederholt herabgesetzt worden, insgesamt um 13 ℳ je Zentner, so daß sie heute 1,95 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation beträgt. Die Preise im Kleinhandel bewegten sich zwischen 2 ℳ bis 2,50 ℳ, die des Großhandels zwischen 2,05 ℳ bis 2,35 ℳ je Pfund. — Margarine- und Schmalzgeschäft unverändert ruhig.

Berlin, 26. März. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Butterproduktion zeigt eine für diese Jahreszeit erstaunliche Zunahme, und begegnen einzelne Molkereien Schwierigkeiten beim Absatz ihrer Butter. Dasselbe gilt für das Ausland, so daß Kopenhagen heute gezwungen war, seine Butternotierung um Kr. 36 auf Kr. 522 zu ermäßigen. Mit dieser Ermäßigung ist eine gesundere Basis geschaffen und dürfte nunmehr wohl zu erwarten sein, daß der Bedarf zu Ostern einsetzt und die unbedeutenden kleinen Vorräte restlos zum Ausverkauf bringt, wie im vergangenen Jahr. — Die Weltproduktion dürfte binnen kurzem wieder eine Abnahme erfahren, da die Zufuhren aus Neuseeland und Australien an Quantität nachlassen, um im Juni wieder ganz aufzuhören.

Hamburg, 26. März. Bericht von A. F. C. Fick. Die flaue Tendenz des vorwöchigen Schlußmarktes ließ bereits erkennen, daß wir in dieser Woche mit weiter beträchtlichen Ermäßigungen rechnen mußten. Die sich mit Beginn des neuen Marktes überstürzenden billigen holländischen Angebote wirkten fast katastrophal. Ueberall machte sich plötzlich größte Nervosität und völlige Stockung des Absatzes bemerkbar. Später trat dann allerdings eine kleine Erholung ein, die Preise blieben aber weiterhin sehr günstig. Auch der dänische Handel zeigte eine schwache Haltung, die Preise erreichten jedoch nicht den Tiefstand der holländischen Butter. Unsere einheimische Produktion hat ebenfalls über Erwarten stark zugenomemn, nur durch größte Preiskonzessionen gelang es, den Absatz im Laufe der Woche zu steigern. Viele inländische Plätze mußten überhaupt von einem Kauf absehen, da der augenblickliche Konsum nicht einmal die eigenen Eingänge aufnehmen konnte. — Am hiesiegen Platz war das Geschäft vorerst schleppend; erst nachdem die Preise erheblich reduziert waren, machte sich eine bessere Nachfrage geltend. Die Zufuhren von Schleswig-Holstein waren der Zeit entsprechend groß. Die Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein, die ebenfalls ein erhebliches Mehrquantum zur Verfügung hatte, erzielte gestern bis 193,50 ℳ — im Durchschnitt 191,31 ℳ —. Die heutige Großhandels-Abrechnungsbasis wurde um 15 ℳ auf 188 ℳ ermäßigt. — Die Kopenhagener Notierung kam erwartungsgemäß 36 Kronen niedrger auf 522 Kronen. Die Tendenz wird nunmehr mi „fest" bezeichnet. Nach diesen allgemeinen starken Ermäßigungen sollten wir in der kommenden Woche ein recht zufriedenstellendes Ostergeschäft erwarten können, umso mehr, da der Mehrverbrauch auf dem Lande nicht ohne Eindruck bleiben wird. — In australischer Butter war der Absatz in der Berichtswoche naturgemäß kleiner, trotzdem wurde teilweise noch recht flott gekauft, speziell ungesalzene Qualitäten sind dauernd begehrt. — In sibirischer Winterbutter werden größere Zufuhren frischer Qualitäten in kurzer Zeit hier eintreffen. —

Leipzig, 26. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die unsichere Gestaltung des Buttermarktes zeigte sich durch die heute erhöhten Forderungen vom Auslande. — Während bis gestern dringende Angebote von dänischer Butter vorlagen, hat sich die Situation nunmehr geändert und man steht anscheinend vor neuen Preiserhöhungen. — Der Druck, welcher auf den in- und ausländischen Märkten lastete, wird hierdurch behoben sein und die Aussichten sind bessere. — Der heutige Rückgang der Kopenhagener Notierung hat wiederum gezeigt, daß nur größere Abstriche das Geschäft beleben können.

Breslau, 26. März. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage nach Butter hat nachgelassen. Die nächsten Tage werden sicher noch eine weitere Abschwächung mit sich bringen, wie wir das in ähnlichen Fällen schon oft beobachten konnten. Daß das Publikum bei den verhältnismäßig hohen Preisen noch so lange williger Abnehmer war, konnte überdies überraschen. Die wirklich zahlungsfähigen Schichten, die in ihren Ausgaben in gewissem Sinne Grenzen nicht kennen, sind nun aber einmal dünn und die anderen Butterverbraucher sind wohl oder übel an bestimmte Einkommengrenzen gebunden. Waren diese Kreise bisher noch Abnehmer, so zeigt sich doch, im letzten Monatsdrittel, daß die zur Verfügung stehenden Mittel für die verhältnismäßig hohen Butterpreise nicht hinreichen und so wird der Küchenzettel einer Aenderung unterzogen. In wenigen Tagen erhalten Beamte und Angestellte wohl wieder neue Mittel, und erfahrungsgemäß stellt sich aus diesem Grunde ein größerer Bedarf ein. Da aber das Osterfest in greifbarer Nähe ist und mit diesem allerhand andere Ausgaben in Verbindung zu bringen sind, so braucht man sich bei objektiver Betrachtung in dem neuen Monat nicht allzu großen Hoffnungen hinzugeben. Man darf in der jetzigen Zeit nicht vergessen, daß die weitesten Kreise garkeine Reserven haben und immer nur von der Hand in den Mund leben. Eine wesentliche Besserung des Geschäftes versprechen wir uns auch bei einem nochmaligen Rückgang nicht, halten aber denselben für notwendig.

Bremen, 27. März. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die verflossene Berichtswoche stand im Zeichen einer starken Baisse. Die dringenden Angebote in feinster Butter bewirkten eine außerordentliche Zurückhaltung der Kundschaft, da diese wie immer in solcher Zeit nur den nötigen Bedarf deckt, um auf keinen Fall ein größeres Risiko auf sich zu laden. Die Lager in feinster Butter konnten nicht geräumt werden, zumal seiters der deuschen Molkereien erhebliche Zusendungen nach hier erfolgten. Die Kopenhagener Notierung ging um Kr 36 auf Kr. 522 zurück. Hamburg notierte am Donnerstag ℳ 188, Berlin ℳ 195. — Der Markt in Kolonialbutter lag ebenfalls bedeutend schwächer, obwohl der Preisrückgang nicht so erheblich war, wie für feinste Butter. Wenn auch die Umsätze in Kolonialbutter nicht denen der vorherigen Wochen gleichkamen, so konnte doch auf der niedrigen Preisbasis manches gehandelt werden. Wie sich der Markt zu Ostern entwickelt, läßt sich kaum übersehen. Allerdings muß berücksichtigt werden, daß in der nächsten Woche Ultimo überwunden ist und allmählich das Ostergeschäft einsetzt. Durch die erheblichen Preisabschläge ist ein Ausstichpreis geschaffen, der ohne Zweifel einen größeren Konsum nach sich zieht, so daß vor den Feiertagen mit weiteren Rückgängen von Bedeutung kaum gerechnet werden kann.

Kopenhagen, 26. März. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt eröffnete diese Woche sehr flau und die Preise gingen allmählich zurück bis zum Mittwoch Vormittag wo ein Umschlag eintrat, indem größere Aufträge auf Basis der jetzigen billigen Preise vorlagen. — Man rechnet mit einer Ermäßigung der Notierung von 30—35 Kronen. — Der Markt schließt gänzlich geräumt und man erwartet, daß der Markt nächste Woche sehr fest wird. — Tendenz: fest.

Käse.

Köln, 27. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz 2,20—2,30 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,40 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 27. März. Die gute Nachfrage nach Tilsiter Weidekäse hielt auch in der abgelaufenen Berichtswoche an. In Holländer Käse scheint das Geschäft auch etwas besser zu werden, dagegen sind Schweizerkäse und Harzer weiter stark vernachlässigt. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett prima 1,20—1,33, do. 2. Sorte 1,10—1.20, Tilsiter halbfett 0,65—0,70, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,30—1,45, do. mittelgelocht 1,25—1,30, barrische Emmentaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1,20—1,30, holländischer Edamerkäse 40 proz. 1,15—1,23, do. 30 proz. 1,00—1,03, do. 20 proz. 0,30—0,83, holländischer Gouda 45 proz., große Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60—1,65, do., kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55—1,60, do 40 proz. 1,15—1,20, do. 30 proz. 0,95—1,00, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,32—0,36, do geringere Ware 0,28—0,30, Camembert, je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,62—0,68, Stangenkäse 0,62—0,70, Romadur, 20 proz, in Stanniol und Etikett, 0,73—0,93, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20 bis 1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 27. März. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die geringe Besserung, die sich in voriger Woche auf dem Tilsiter Käsemarkt bemerkbar machte, hat nicht angehalten. Unter dem Druck des reichlichen Angebots aus Dänemark mußte auch Holland seine Preise für frische Goudakäse um 4 fl. je Zentner ermäßigen, so daß frische holländische Käse schon mi ℳ 108 je 100 Pfund franko Hamburg zu haben sind. Die Hamburger Grossisten halten daher mit dem Kaufen von Tilsiter Winterkäsen zurück. Der Großhandel will die hiesige Forderung von 112 bis 114 ℳ für Tilsiter Käse nicht bezahlen und sind nur Verkäufe zu tätigen, wenn man sich im Preise etwas nachgiebig zeigt. — Der Markt für Schweizerkäse ist der gleiche geblieben. Es werden fast nur noch finnische Käse gehandelt, welche in prima großgelochter Ware etwa 115 bis 120 ℳ je Zentner kosten; abfallende, d. h. schlecht gelochte und leicht beschädigte Käse kosten ca. 90—100 ℳ ab Hamburger Lager.

Breslau, 26. März. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage nach den einzelnen Sorten hielt sich in den gleichen Bahnen der Vorwoche. Eine besondere Belebung ist kaum zu erwarten, dagegen rechnen wir mit einem weiteren Preisrückgang und wenn dieser sich im Kleinhandel durchgesetzt haben wird, dürfte mit einem besseren Absatz gerechnet werden können. — Quarg. Zu den bisherigen Preisen ist noch genügend Ware zu erreichen. Andererseits sind die Preise für das Fertigerzeugnis derartig gedrückt, daß es unmöglich ist, bei vorsichtiger Geschäftsführung höhere Preise für das Rohmaterial zu bezahlen.

Kempten, 25. März. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 38—41, Tendenz: Geschäft besser. Rundkäse: 100—130 ℳ. Nachfrage gut.

Milch.

Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 27. März bis 2. April festgesetzt in

Berlin 19,5 ₰ je Liter frei Rampe;
Hamburg 21 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau 20 ₰ je Liter frei Verladestation;

Erzeugerpreis im Monatsdurchschnitt für März:

Berlin 211 ₰ je Liter frei Rampe;
Hamburg 22,4 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau 20,8 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 26. März. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Großhandel. Preise verstehen sich in Pfennigen je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 14, frische, über 55 Gr. 11, do., unter 55 Gr. 9½—10; Auslandseier: extra große 13¼, große 10½—11½, normale 7½—9, kleine und Schmutzeier 6—7½. Tendenz flau.

Köln, 27. März. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 10½—11½ ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. März. Hafer ist vom Inland wenig angeboten und behauptet. Gerste still, Futterartikel ruhig. — Am Frühmarkt lauteten die amtlichen Notierungen loko frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kg.: Hafer, gute Qualität 217—220, Gerste 248—250, La Plata Mais 202—205, kleiner Mais 210—212, Futtererbsen 232, Roggenkleie 150—152—155. Amtliche Kartoffelnotierungen: weiße 2, rote 2,20, gelbfleischige 2,90. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 248—251, Mai 271—273,50, Juli 270—268, Roggen märkischer 234—238, mecklenburgischer 230, April 240, Mai 243—244,50, Juli 236—235, Sommergerste 225—246, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 205—224, Hafer, märkischer 185—193, April 195, Mai 186, Juli 188, Mais (loko Berlin) Mai 180, Weizenmehl 33,25—36, Roggenmehl 31,75—34,25, Weizenkleie 14,10 bis 14.20, Roggenkleie 14,50, Raps 395—400, Leinsaat 390—400, Viktoriaerbsen 22—29, kleine Speiseerbsen 18—20, Futtererbsen und Peluschken je 18—19, Ackerbohnen 19—20, Wicken 18,50—20, Lupinen, blaue 10,50 bis 12, do gelbe 12,50—15, Serradella, neue 13—15,50, Rapskuchen 15,30 bis 15,60, Leinkuchen 21—21,50, Trockenschnitzel 10—10,20, Torfmelasse 9,20, Kartoffelflocken 19—19,30.

Hamburg, 27. März. Getreide. Geschäftslos. Brotgetreide billiger. In R.-M. je 1000 Kg.: Weizen 240—250, Roggen 225—235, Hafer 184 bis 188, Inandsgerste 205, Auslandsgerste 195—210, Mais 188—192, Leinsaat 22,50—24,

Magdeburg, 27. März. Weizen ruhig, 12—12,20, Roggen ruhig, 11,60 bis 11,80, Hafer ruhig, 10,30—10,50.

Emden, 26. März. Bericht de rInternationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,60—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,60—10,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,50—5,75, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßt Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,00—2,10, Steckrüben 1,20—1,25, inländischer Hafer 9,0—9,50, inländischer Weizen 11,00—11,50, inländischer Roggen 11,50—11,70, inländische Sommergerste 10,50—11,00, inländische Wintergerste 10,50—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte, 13,00—13,50 inländische graue Speiseerbsen, gereinigte, 11,00—12,00, inländische Ackervohnen 10,00—10,50.

Bremen, 27. März. Weizen: Chile 14,50, Barusso 79 Kg. 14,80, Hard Winter 2 15,60, Rosafee 80 Kg. 15,20; Roggen: amerikanischer 2 12,60 La Plata 12,50; Gerste: Donau 9,90, russische 10,80, amerikanische Malzgerste 10,10; Hafer: La Plata 9,20, Kanada Western 2 11, do. 3 10,10, Kanada Feeding 9,50, amerikanische white clipped 9,75; Mais: La Plata 10,10, Donau Galfox 990; Grahamerbsen: 10,50.

Leeuwarden (Holland), 27. März. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 64—70 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 80—84 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 100 bis 106 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl Provision.

Neueste Schweinepreise.

Ort	März	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	25	10355	65—60	59—56	Lebendgew.	ruhig
Breslau	25	2485	60—57	53—50	"	schlecht
Chemnitz	23	2303	65—60	59—52	"	schlecht
Danzig	24	1130	68—65	58—54	"	geräumt
Dortmund	23	2425	70—67	56—54	"	langsam
Dresden	26	464	65—60	56—54	"	langsam
Elberfeld	23	3484	67—63	62—60	"	langsam
Essen	23	4115	68—65	64—60	"	langsam
Frankfurt a. M.	26	500	66—64		"	ruhig
Hamburg	27	41 2	62—58	57—60	"	mittel
Hannover	25	1457	64—63	60—57	"	mittel
Karlsruhe	23	1114	65—63	62—61	"	mittel
Köln	23	4580	68—62	62—55	"	sehr langsam
Leipzig	26	1532	63—62	61—57	"	sehr langsam
Magdeburg	24	3291	63—60	57—50	"	sehr langsam
Mannheim	23	1421	67—65	58—56	"	langsam
München	25	2332	65—58	57—52	"	langsam
Stettin	27	600	60—57		"	sehr ruhig
Stuttgart	26	732	64—62		"	ruhig

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt beigefügt betr. **Labpräparate,** Marke Dr. Moritz Blumenthal, von **Byk-Guldenwerke in Berlin,** sowie ein solcher betr. **Weigmann, die Pilzkunde der Milch,** von der Verlagsbuchhandlung **Paul Parey in Berlin.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt für die wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 33 Hildesheim, den 31. März 1925. 39. Jahrgang.

Die Fettbestimmung in der Milch nach dem Neusalverfahren.

Von Dr. **Riedel**, Vorsteher der Milchwirtschaftlichen Abteilung der Versuchs- und Kontrollstation der Oldenburgischen Landwirtschaftskammer.

Vor kurzer Zeit sahen wir uns plötzlich vor die Tatsache gestellt, unser Untersuchungsverfahren der Milch nach dem Schwefelsäureverfahren aufzugeben. Die dauernd in die städtischen Abwässerkanäle fließenden verhältnismäßig großen Mengen konzentrierter Schwefelsäure hatten den Kanal vor unserem Institut auf eine erhebliche Strecke hin völlig zerstört. Der Stadtmagistrat verbot daher das weitere Ableiten der abfallenden Schwefelsäure in die Abwässerungsanlage. Da wir die Schwefelsäure aber auf eine andere Weise nicht beseitigen können, blieb uns nichts anderes übrig, als auf ein anderes Untersuchungsverfahren überzugehen. Bei der großen Zahl von Untersuchungen in unserem Institut — wir rechnen in diesem Jahre mit 35—40 000 im Monat — kam nur das Neusalverfahren in Betracht. Da wir jedoch mit demselben bisher keine Erfahrungen hatten, mußte die Brauchbarkeit zunächst durchgeprüft werden. Vor allen Dingen kam es darauf an, festzustellen, ob sich das Verfahren für mit Kaliumbichromat konservierte Milch, die für uns nur in Frage kommt, eignete. Auf solche Milch beziehen sich denn auch lediglich die folgenden Angaben. Für frische Milch wird das Verfahren in nächster Zeit ebenfalls durchgeprüft werden.

Für die Untersuchung nach diesem Verfahren, das der Firma Dr. N. Gerbers Co. m. b. H., Leipzig, patentiert ist, wird von dieser ein Salzgemisch, dem ein blauer Farbstoff zugesetz ist, geliefert. Ich konnte feststellen, daß die Lösung in der angegebenen Menge Wasser leicht vor sich geht. Lediglich einige größere Salzklumpen erforderten etwas längere Zeit. Es ist daher zu empfehlen, das Wasser-Salzgemisch einige Zeit, am besten über Nacht, stehen zu lassen, damit eine völlige Lösung eintritt. Dieser Lösung wird der von der Firma gleichzeitig mitgelieferte Iso-Butylalkohol zugesetzt. Der Iso-Butylalkohol löst sich völlig in der Salzlösung auf. Zur völligen Lösung ist einige Zeit erforderlich. Mehrmaliges Durchschütteln ist angebracht. Nach wenigen Stunden ist dann eine völlige Lösung eingetreten und dieselbe gebrauchsfähig.

Die Untersuchung kann in den gewöhnlichen Säurebutyrometern erfolgen. Da hier jedoch große Mengen Neusallösung erforderlich sind, wird das Verfahren erheblich teurer, als das Schwefelsäureverfahren. Die Firma Gerber liefert daher besondere Butyrometer, bei denen nur 4 ccm der Lösung angewendet werden. Nach der Vorschrift werden in die Butyrometer 4 ccm Neusallösung gefüllt. Dazu gibt man 9,7 ccm Milch. Hierbei ist es nicht erforderlich, daß man darauf achtet, die Milch über die Neusallösung vorsichtig zu schichten, wie es bei dem Schwefelsäureverfahren nötig ist. Die Neusallösung greift die Milchbestandeile nicht an. Eine Verbrennung wie bei der Schwefesäure findet nicht statt. Im Gegenteil läßt man praktisch die Milch kräftig in die Neusallösung einfließen, da durch die sofort eintretende Mischung die Lösung der Eiweißstoffe befördert wird. Die Butyrometer werden sodann verkorkt. Nunmehr werden sie im Stativ, über das man eine Blechhaube gestülpt hat, einigemale umgekehrt, bis eine völlige Mischung der Flüssigkeiten eingetreten ist. Ein Schütteln wie beim Schwefelsäureverfahren ist nicht erforderlich. Die ziemlich erhebliche Kraftanstrengung, die bei dem Schwefelsäureverfahren nötig war, fäll also hier völlig weg. Da nun bei dem Einfließen der Milch eine Erwärmung nicht stattfindet, müssen die Proben jetzt zunächst in einem Wasserbad erwärmt werden. Gerber schreibt hierfür eine Temperatur von 45 Gr. C. vor. Ich habe es jedoch als praktisch gefunden, die Temperatur hier auf 65 Gr. C. zu steigrn. In diesem Falle ist eine Erwärmungszeit von 1—2 Minuten völlig genügend, um die Lösung herbeizuführen, während man bei 45 Gr. C. etwa 5 Minuten braucht und auch dann bei konservierten Proben zuweilen keine genügende Fettabscheidung erzielt. Die Proben werden sodann bei 1000 Touren in der Minute 4 bis 5 Minuten zentrifugiert, in ein Wasserbad von 40—50 Gr. C. gebracht und können nun abgelesen werden. Hierbei ist nun unbedingt die Temperatur von 40—45 Gr. C. einzuhalten. Bei höheren Temperaturen fallen die Resultate zu hoch aus, da sich die Fett-Alkohollösung stärker ausdehnt und dann im Butyrometer einen zu großen Raum einnimmt.

Beim Vergleich mit den Ergebnissen der Schwefelsäuremethode stellte sich nun aber heraus, daß die Neusalmethode zu hohe Resultate ergab, und zwar fielen sie nach der Neusalmethode um durchschnittlich 0,2 Proz. zu hoch aus. Es wurde deshalb das Verfahren derart abgeändert, daß nicht mehr 9,7 ccm, sondern 9,2 ccm Milch verwendet wurden und nunmehr konnte **eine völlige Uebereinstimmung mit dem Schwefelsäureverfahren erzielt werden.** Um nun aber völlig sicher zu gehen, wurden sämtliche Butyrometer, sowohl Säure- als Sal-Butyrometer mit einem vom ThüringischenLandesamt für Maß und Gewichte in Ilmenau geeichten Funkeschen Schwefelsäurebutyrometer verglichen. Um jede Fehlerquelle auszuschalten, wurde der Vergleich mi ein und demselben geeichten Butyrometer vorgenommen. Aus der folgenden Tabelle ergibt sich die vorzügliche Uebereinstimmung:

Nr. der Milchprobe	geeichtes Schwefelsäure-Butyrometer	gewöhnliches Schwefelsäurebutyrometer	Neusalbutyrometer 9,2 ccm Milch
	Fett %	Fett %	Fett %
120	2,9	2,9	2,9
121	2,8	2,7	2,8
122	2,75	2,7	2,8
123	2,9	2,9	3,0
124	3,4	3,4	3,4
125	3,1	3,1	3,1
126	3,05	3,0	3,05
127	2,9	2,9	2,9
128	3,05	3,0	3,05
129	3,5	3.5	3,5
130	3,1	3,1	3,1
132	3,1	3,1	3,1
465	3,1	3,05	3,05
467	3,0	3,0	3,0
470	4,3	4,3	4,3
471	3,7	3,7	3,7
472	3,4	3,4	3,4
473	2,5	2,5	2,5
474	3,55	3,55	3,6
475	2,85	2,85	2,85
477	3,25	3,25	3,25
479	2,85	2,8	2,8
449	3,1	3,1	3,05
452	3, 5	3,45	3,45
Durchschnitt:	3,16	3,45	3,16

Eine weitere Untersuchung mit diesen Butyrometern, die, wie bemerkt werden möge, beliebig aus dem Vorrat herausgegriffen waren, ergab folgendes Resultat:

Nr. der Milchprobe	gewöhnliches Schwefelsäurebutyrometer	Neusalbutyrometer 9,2 ccm Milch
	Fett %	Fett %
453	3,15	3,15
454	3,0	2,95
455	3,2	3,15
456	2,95	2,9
458	3,0	3,0
460	3,55	3,5
461	3,7	3,7
462	2,75	2,8
464	3,45	3,6
433	3,0	3,0
434	2,8	2,9
435	3,15	3,15

Nr. der Milchprobe	gewöhnliches Schwefelsäure-butyrometer Fett %	Neusalbutyrometer 9,2 ccm Milch Fett %
436	3,1	3,05
440	3,85	2,9
441	3,6	3,5
444	2,3	2,2
445	3,6	3,45
446	2,8	2,85
447	3,2	3,25
448	3,0	2,95
417	3,3	3,4
418	2,55	2,55
420	3,1	3,0
421	3,3	3,35
Durchschnitt:	3,10	3,09

Als dritte Tabelle möge nun noch ein Vergleich zwischen dem Schwefelsäureverfahren und dem Neusalverfahren einmal bei Verwendung von 9,7 das andere Mal bei Verwendung von 9,2 ccm Milch gegeben werden.

Nr. der Milchprobe	gewöhnliches Schwefelsäure-Butyrometer Fett %	Neusalbutyrometer 9,2 ccm Milch Fett %	Neusalbutyrometer 9,7 ccm Milch Fett %
1	2,8	2,8	3,05
2	3,45	3,4	3,65
3	2,95	3,0	3,2
4	3,7	3,7	3,9
6	4,55	4,5	4,85
7	3,8	3,8	4,0
8	4,7	4,7	4,9
9	3,3	3,4	3,6
10	3,7	3,7	3,9
12	3,25	3,2	3,5
13	2,9	2,9	3,05
14	2,5	2,5	2,7
15	2,7	2,7	2,85
16	4,35	4,3	4.55
17	4,15	4,4	4,65
18	2,7	2,7	2,8
19	2,9	3,0	3,1
20	3,4	3,5	3,65
21	2,9	2.9	3,05
22	4,5	4,5	4,7
23	4,15	4,05	4,3
24	3,4	3,5	3,6
25	3,6	3,5	3,65
26	3,1	3,2	3 35
Durchschnitt:	3,49	3,51	3,69

Aus den drei Tabellen geht hervor, daß Abweichungen zwischen dem Schwefelsäureverfahren und dem Neusalverfahren bei Verwendung von 9,2 ccm über 0,1 Prozent hinaus nicht vorgekommen sind. Die Genauigkeit ist also mindestens die gleiche, wie beim Schwefelsäureverfahren. Dagegen zeigt Tabelle 3 klar, daß 9,7 ccm Milch zu viel sind. Das Verfahren muß also bei mit Kaliumbichromat konesrvierter Milch auf 9,2 ccm umgestellt werden.

Schon in der kurzen Zeit, in der ich mit dem Verfahren versuchsweise arbeitete, hat sich ergeben, daß dasselbe vor dem Schwefelsäureverfahren manche Vorteile bietet. Vor allen Dingen fällt das Arbeiten mit der konzentrierten Säure fort. Schon dieser Umstand allein empfiehlt das Neusalverfahren. Auch beim sorgfältigsten Arbeiten und bei der größten Vorsicht, läßt es sich nicht vermeiden, daß Säurespritzer auf die Kleider der Arbeitenden kommen, ganz abgesehen davon, daß beim Zerplatzen von Butyrometern oft Verletzungen der Arbeitenden durch Säure eintreten. Auch der geübteste Laborant, der täglich Hunderte von Proben untersucht, ist beim Säureverfahren dem ausgesetzt. Dazu kommt die ganz gewaltige Abnutzung des Materials durch die Säure. Alle mit Säure in Berührung kommenden Apparate wie Schüttelstative, Wasserbäder und dergleichen müssen schon nach kurzer Zeit immer wieder erneuert werden. Auch die Butyrometer zeigen nur eine verhältnismäßig kurze Lebensdauer. Es scheint, als ob das Glas durch die Verwendung der Säure selbst angegriffen wird. Aus diesem Grunde wenigstens erkläre ich mir das häufige Zusammensacken der Butyrometer in den Zentrifugen, wie wir es oft beobachten. Zerstörungen im Zentrifugenteller sind dann allemal die Folge. Alles dies fällt bei Anwendung des Neusalverfahrens fort. Dazu kommt, daß die Neusalbutyrometer kleiner und gedrungener sind, als die Säurebutyrometer und schon aus diesem Grunde nicht so leicht zerbrochen werden können.

Die Fettabscheidung beim Neusalverfahren ist mindestens ebenso gut wie beim Säureverfahren. Die Ablesung beim Neusolverfahren ist dagegen viel angenehmer wegen des **Farbenunterschiedes** der beiden Flüssigkeiten. Die Propfenbildung ist beim Arbeiten nach den oben gegebenen Vorschriften ganz selten, jedenfalls nicht größer als beim Schwefelsäureverfahren. Ein großer Vorteil gegen das Schwefelsäureverfahren ist es, daß die Butyrometer nicht verschmutzen. Bei der Verwendung von Schwefsäure sind nach unseren Erfahrungen die Butyrometer oft völlig schwarz und erfordern viel Zeit und Sorgfalt beim Reinigen. Gewiß ist das Neusalverfahren etwas teurer als das Schwefelsäureverfahren, aber dieser Preisunterschied wird ohne Zweifel durch den Fortfall der Säurezerstörungen und die erheblich längere Lebensdauer der Apparate und Materialien wieder aufgewogen. Auch der Umstand, daß die Proben vor dem Zentrifugieren in ein Wasserbad gestellt werden müssen, gibt meines Erachtens keinen Zeitverlust, da einmal das Zugeben des Alkohlos fortfällt, andererseits das Schütteln viel weniger Zeit in Anspruch nimmt. Schließlich sei noch darauf hingewiesen, daß auch die Gummistopfen, die beim Schwefelsäureverfahren nur verhältnismäßig kurze Zeit gebraucht werden können, bei der Verwendung des Neusal überhaupt nicht angegriffen werden.

Für die Arbeitenden ist auch die Arbeit mit Amylalkohol viel lästiger als mit dem Butylalkohol des Neusalverfahrens.

Alles in allem kann nach meinen Erfahrungen gesagt werden, daß das Neusalverfahren dem Schwefelsäureverfahren unbedingt vorgezogen werden kann, wenn die Abänderungen in Betracht gezogen werden, wie ich sie im Vorstehenden geschildert habe.

Milchwirtschaft und Zwangswirtschaft.

Von G. Langheinrich-Berlin.

In Nr. 5 der Deutschen Milchwirtschaftlichen Zeitung behandelt Herr Dr. G. Heerde-Berlin in einem Artikel „Berliner Milchkrieg" den letzten Rest der Zwangswirtschaft in Berlin und kommt zu dem Schluß, daß für die Landmolkereien nur eine restlose Aufhebung der Zwangswirtschaft wirksam sein kann. Dieser Auffassung kann man sich unbedingt anschließen, denn jede unnötige Zwangswirtschaft muß das Wirtschaftsleben schädigen. Wenn der Milchhandel zuerst Neigung für die freie Wirtschaft gezeigt hat, dann aber umgefallen ist, und die Zwangswirtschaft der freien Wirtschaft vorzog, so ist dieses meines Erachtens doch nur aus dem Gedankengang heraus zu verstehen, daß es für den Milchhandel so bequem war oder ist, sich von einer Stelle, welche behördliche Befugnisse hat, die Preise vorschreiben zu lassen, um so der Verantwortung oder den Reibereien mit den Lieferanten enthoben zu sein. Ein Gedankengang, den ich oft von verschiedenen Seiten des Handels gehört habe.

Meines Erachtens ist zum größten Teil die Zwangswirtschaft belastet mit der im Januar eingetretenen Milchschwemme neben den hohen Milchpreisen und dadurch bedingten Rückgang im Milchverzehr selbst. Denn die Geister, die die Zwangswirtschaft seiner Zeit im Zwange der Verhältnisse gerufen hatte, wird sie so leicht nicht wieder los. Bei den nach Berlin liefernden Molkereien muß unterschieden werden zwischen Lieferungsmolkereien und Zwangslieferungsmolkereien; die Ersteren sind die Molkereien, welche schon von Alters her freiwillig Milch nach Berlin usw. lieferten, die Letzteren dagegen sind die Landmolkereien, welche wegen ihrer abseitigen Lage niemals an Milchlieferung gedacht hatten. Dann aber, durch die Milchknappheit von der Zwangswirtschaft gezwungen wurden, trotzdem sie für eine Milchlieferung absolut nicht eingerichtet waren, also keine Qualitätsmilch liefern konnten, die Milchlieferung nach Berlin usw. trotzdem aufzunehmen. Ein Teil dieser Molkereien hatte nun im Laufe der Zeit Geschmack an der Milchlieferung gewonnen, noch dazu, wie dieselben nach der Umstellung gewahr wurden, daß die Milchlieferung mehr Geld abwarf, als vordem die Herstellung von Butter und Käse. Als sich nun die Milcheinlieferung sowohl durch Erhöhung des Viehstapels, als auch durch bessere Fütterung hob, und die durch Zwang zur Lieferung herangezogenen Molkereien zum Teil die Milchlieferung n i c h t einstellten, sich vielmehr zu einer Vereinigung zur Wahrung gemeinsamer Interessen zusammenschlossen, mußte automatisch eine Milchschwemme einsetzen und infolgedessen die Zustände zeitigen, wie sie im Januar in Erscheinung traten. Daß nunmehr die Milch einführenden Parteien die nicht einwandfrei in Berlin eintreffende Milch zur Verfügung stellten, um zu retten, was zu retten war, ist ihr gutes Recht. Auf der anderen Seite aber war es den Molkereien, welche zur Milchlieferung nach Berlin durch die Zwangswirtschaft angehalten wurden, nicht zu verdenken, wenn sie hiergegen Front machten. Der von Herrn Dr. Heerde geprägte Satz, „Molkereimilch muß Qualitätsmilch sein", kann nur bedingt richtig sein, d. h. wenn die Molkereimilch aus einer Molkerei stammt, welche mit allen neuzeitlichen Maschinen und Apparaten für einen Milchversand eingerichtet ist und mithin für ihr zum Versand gelangendes Produkt die Gewähr der Haltbarkeit übernehmen kann. Dagegen, und dieses muß einmal mit aller Deutlichkeit ausgesprochen werden, kann aber Molkereimilch niemals Qualitätsmilch sein, wenn die betreffende Molkerei n i c h t mit den zum Milchversand nötigen Maschinen und Geräten ausgerüstet ist.

Dieses wird noch deutlicher in Erscheinung treten, wenn eine längere Entfernung von 200 Km. und darüber, sowie womöglich noch verschiedene Kilometer Landweg hinzukommen. Mir sind Molkereien bekannt, welche zu dieser Kategorie gehören und die heute noch an Großhändler Milch nach Berlin liefern. Hier müßte in erster Linie die bessernde Hand angelegt und diese Molkereien ein für allemal ausgeschaltet werden, damit von Molkereien nur Qualitätsmilch geliefert und diese dementsprechend bezahlt wird.

Meines Erachtens hat unter den jetzigen milchwirtschaftlichen Verhältnissen jede Zwangswirtschaft ihre Berechtigung verloren und es wäre höchst Zeit, daß dieselbe, also auch die Berliner Milchversorgung G. m. b. H., restlos verschwindet. Auf diesen Standpunkt hat sich auch der Volkswirtschaftliche Ausschuß des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes am 16. und 17. Februar ds. Js. gestellt und dahin Beschluß gefaßt, daß die Milchversorgung der freien Wirtschaft zu überlassen sei und den noch bestehenden Milchversorgungsgesellschaften keine behördlichen Befugnisse mehr zu erteilen evtl. aufzuheben seien.

Im Frieden kamen nach Berlin ungefähr täglich 1 000 000 Liter Vollmilch. Im Jahre 1924 ungefähr täglich 800 000 Liter Vollmilch, wovon ca. 70 Prozent von den Vereinigten Berliner Milchhändlern eingeführt wurden, ca. 15 Prozent von der Meierei C. Bolle A. G. und ca. 15 Proz. von den Berliner Kuhhaltungen und Berliner Stadtgütern.

Wenn man bedenkt, daß der Milchverbrauch sowohl infolge des hohen Preises, als auch der Entwöhnung der Bevölkerung während des Krieges und der Nachkriegszeit stark zurückgegangen ist, so wäre das Höchstquantum, welches Berlin verzehren kann, annähernd erreicht. Mithin liegt durchaus kein Grund vor, die Zwangswirtschaft zu verewigen.

Betrachtet man die nach Herrn Dr. G. Heerde zusammengestellten Preise:

Molkereimilch:		Bauernmilch:	
rundpreis	17,5 Pfg.	Grundpreis	17,5 Pfg.
Molkereispanne	1,0 „	Abfuhr zur Berl. Molkerei	—,9 „
bfuhr z. Kleinhändl.	1,0 „	Berliner Molkereispanne	2,0 „
	19,5 Pfg.	Abfuhr z. Kleinhändl.	1,0 „
			21,4 Pfg

s fällt einem sofort ins Auge, daß hier die Milchversorgung G. m. b. H. mit zweierlei Maß gemessen hat. Die Molkereispanne für Molkereimilch wird mit 1 Pfg. berechnet, hingegen die von dem Berliner Milchhandel ingeführte Bauernmilch den Berliner Molkereien mit einer Molkereispanne von 2 Pfg. — Mit welcher Berechtigung den Berliner Molkereien as Doppelte gegenüber den nach Berlin liefernden Landmolkereien bewilligt wird, dürfte Geheimnis der Milchversorgung G. m. b. H. sein und ie Handlung derselben kaum verantwortlich. Diese den Berliner Molkeeien mehr bewilligte Molkereispanne ermöglicht es auch wohl der Firma C. Bolle A. G. ein eigenes Blatt „Bimmel-Bolle“, welches wöchentlich inmal erscheinen soll, herauszugeben und wenn ich recht unterrichtet bin, ei einem Einkauf von 1 Mark gratis verteilt wird. Dieses Blatt mit inem Bollewagen und einem undefinierbaren Rappen an der Spitze des Blattes bringt alle möglichen und unmöglichen Erzählungen, Witze von ltersher, welche man zum Teil als alte Kamellen bewerten kann, da man ie schon vor langer Zeit in anderen Blättern gelesen hat, ferner Küchenzettel mit Rezepten, Rätsel, abwechselnd mit Abhandlungen, z. B. ob die Berliner Milch minderwertig ist, Anpreisungen der von der Firma C. Bolle A. G. geführten Artikel, Margarine, in enger Gemeinschaft mit Molkereiprodukten. Schließlich auch, welche Maßnahmen die Firma unternimmt, um gute, bakterienfreie Milch einzuführen, unter anderem, daß die Reise-Inspektoren der Firma die Kuhställe der Landwirte, von denen die Milch bezogen wird, auf Sauberkeit untersuchen, den Gesundheitszustand und die Fütterung der Kühe feststellen, sowie Stallproben entnehmen usw. Es gehört wohl das gläubige Vertrauen eines Berliner Herzens dazu, um dieser gerühmten Tätigkeit der Reise-Inspektoren Glauben zu schenken. Es dürfte doch wohl allgemein bekannt sein, daß der Landwirt ein ausgesprochener Gegner derartiger Kontrollen ist, und daß er nicht gutwillig seine Zustimmung zu solchen Untersuchungen geben wird.

Manche Kreise mögen ja wohl an solchem Blatt Freude oder Vergnügen haben, aber ich habe mit vielen Personen gesprochen, welche diese Zeitung verurteilen und die Frage aufwarfen, ob es nicht richtiger sei, die Herausgabe des Blattes einzustellen und dafür die Milch billiger zu verkaufen!

Es dürfte doch allgemein bekannt sein, daß die Milchpreise im Verhältnis zur heutigen Verdienstmöglichkeit zu hoch sind und sehr viele Familien sich keine Milch leisten können und sich mit der ungezuckerten ausländischen Kondensmilch behelfen, mit welcher sie besonders für den Kaffee besser und billiger abschneiden. Die Berliner Ausstellung „Mifach“, welche doch dazu veranstaltet war, den Milchabsatz zu heben, dürfte auch den Erwartungen nicht entsprochen haben, welche die Aussteller daran geknüpft hatten.

über Grünfutterkonservierung durch den elektrischen Strom.

Von Dr. Lauterwald
Geschäftsführer des Elektrofutterringes Pommern.

Ueberall dort, wo die Heuwerbung von Gras oder anderem Grünfutter infolge ungünstigen Erntewetters versagt, besteht für den Landwirt die Möglichkeit, auf die Saftfutterbereitung in Futtersilos zurückzugreifen und damit große Futtermengen für den Winter haltbar aufzubewahren, die sonst dem Verderben anheimfallen würden.

Silofuttertürme sind gemauerte und zementierte Behälter von runder oder 4—6 oder 8 eckiger Form, die aus saftdichtem, luftdichtem, wärmedichtem (stromdichtem) und säurefestem Baumaterial bestehen müssen.

Wird Grünfutter unter möglichster Entfernung und dauernder Fernhaltung der Luft in solche Silos hineinbefördert, so beginnt sehr bald eine durch Zellatmung hervorgerufene mehr oder weniger starke Erwärmung und in weiterer Folge eine saure Gärung im Futterstock. Je nachdem, ob bei dieser sauren Gärung nur reine Milchsäure, oder auch Essigsäure und Buttersäure gebildet werden, unterscheidet man gutes, erstklassiges „Süßfutter“ und zweitklassiges „Sauerfutter“.

Die Gewähr, Süßfutter zu gewinnen, ist umso größer, je sorgfältiger das Grünfutter zerkleinert (gehäckselt), gepackt, festgetreten und gegen Luftzutritt geschützt wird und je schneller es gelingt, eine Temperatur von 50—55 Gr C. im Futterstock zu erzeugen.

Bei dem stromlosen Konservierungsverfahren begnügt man sich damit, die eintretende, mehr oder weniger starke Selbsterhitzung des Futterstockes abzuwarten und alles Weitere dem Zufall zu überlassen. Beim Elektroverfahren wird der Futterstock als Widerstand zwischen eine Boden- und eine Deckelelektrode eingeschaltet, wobei eine schnelle künstliche Heizung der Futtermassen auf 50—55 Gr. C. erreicht wird, eine Temperatur, bei der die Essigsäure- und Buttersäurebakterien bereits zu Grunde gehen, während die Milchsäurebakterien dabei noch am Leben bleiben und nunmehr eine reine Milchsäuregärung durchführen können.

Während bei den stromlosen Konservierungsverfahren eine Häckselung des Futters zwar stets gut, jedoch nicht durchaus erforderlich ist, muß beim Elektroverfahren die Häckselung unbedingt stattfinden, da ungehäckseltes Futter den elektrischen Strom nicht leitet. — Das Häckseln und die Stromanwendung verursachen gegenüber den stromlosen Verfahren natürlich zunächst mehr Arbeit und mehr Kosten. Gelingt es jedoch durch diese Sicherungsmittel stets ein erstklassiges Süßfutter zu bereiten, so bringen sich die größeren Kosten dadurch leicht wieder ein, daß eine reine Milchsäuregärung ohne erhebliche Nährstoffverluste verläuft, während die Selbsterhitzung stets mit größeren Substanzverlusten und, sofern dabei Nebengärungen mit Essig- und Buttersäurebildung auftreten, auch mit einer nicht unbedeutenden Wertverminderung des Futters verknüpft ist. —

In der Praxis ist es sowohl mit stromlosen Methoden als auch mit dem Elektroverfahren gelungen, Süßfutter zu gewinnen, beide Methoden haben jedoch auch mitunter versagt und nur Sauerfutter ergeben. Die Frage, ob mit oder ohne Anwendung des elektrischen Stromes konserviert werden soll, wird erst entschieden werden können, wenn sich im Laufe der Jahre ein großes Vergleichs- und Analysenmaterial angesam-

melt haben wird. Der Konservierungserfolg hängt bei jedem System aufs engste mit der bei der Siloernte befolgten Sorgfalt und mit dem Maße der in der betreffenden Silowirtschaft bereits gesammelten Erfahrungen zusammen. Die mir aus pommerschen Elekrofutterwirtschaften bekannt gewordenen Saftfutteranalysen hatten ganz überwiegend gute Ergebnisse aufzuweisen. Die wenigen Fälle, in denen die Ergebnisse nicht voll befriedigten, sind weniger dem Elektroverfahren an sich, als vielmehr kleinen baulichen oder technischen Mängeln oder noch zu geringen Erfahrungen im Umgehen mit der Elektrosilage zuzuschreiben.

In Pommern bestehen neben einigen 30 stromlosen Siloanlagen zur Zeit einige 50 Elektrofutter-Turmanlagen. Ein großer Teil der pommerschen Elektrofutteranlagen-Besitzer hat sich zu einem der Landwirtschaftskammer angeschlossenen Verein, dem sogenannten „Elfuring Pommern“ zusammengeschlossen, der gelegentlich der Landwirtschaftlichen Woche für sich allein und außerdem auch gemeinsam mit dem besonders die stromlosen Verfahren zusammenfassenden Unterausschuß für Saftfutterbereitung in öffentlicher Sitzung in Berlin tagen wird.

Außer den Elektro-Turmanlagen, die aus je 3, 6 oder 9 Behältern zu je etwa 100 Kubikmeter Fassungsraum bestehen (1 Kbm. fertig konserviertes Eektrofutter entspricht einem Gewicht von 16—18 Zentner), beginnen neuerdings auch die Elektrofuttergrubenanlagen in Pommern Fuß zu fassen. Es sind das gemauerte und zementierte Gruben, die meist als Doppelgruben mit einer gemeinsamen Mittelwand ausgebildet sind und die sich durch Einsetzen eines Holzgitters in gegenüberstehende Mauervorsprünge in mehrere Konservierungsabschnitte zerlegen lassen. Auch für die Grubenanlagen muß das Futter gehäckselt werden. Entsprechend dem Stande der Füllung werden durch das hölzerne Elfugitter hindurch schichtenweise eine Anzahl sogenannter „Elfustäbe“ in das Futter eingelegt. Die „Elfustäbe“ passen sich in ihrer Länge der Länge eines Konservierungsabschnittes an, werden mit Hilfe eines fahrbaren Schaltwagens an eine Starkstromleitung angeschlossen und wirken je nach ihrer Einschaltung als Elektroden, als Heizkörper oder als Elektroden und Heizkörper zugleich. Die einzelnen Grubenabschnitte ermöglichen eine schnellere Konservierung und die Trennung der verschiedenen einzubringenden Grünfutterarten. Die elektrische Apparatur inklusive Schaltwagen können nacheinander von mehreren Landwirten gemeinsam benutzt werden, wodurch eine Art genossenschaftlicher Zusammenarbeit möglich gemacht wird.

Nach den Angaben der Elekro-Futtergesellschaft in Dresden betragen die Kosten einer 3 Behälter-Elektrofutter-Turmanlage einschließlich Dach, elektrische Apparatur und Häckselbühne bei einem Futterinhalt von ca. 5000 Zentner etwa 7000 Mark und bei einem Futterinhalt von ca. 8000 Zentner etwa 9—10 000 Mark.

Die Kosten einer Elektrofutter-Grubenanlage mit leichtem Dach und mit Einschluß der elektrischen Einrichtung (Schaltwagen, Elfugitter und Elfustäbe) betragen bei etwa 2500 Zentner Futterinhalt ungefähr 5—6000 Mark.

Was den Stromverbrauch anbetrifft, so sind zur Konservierung eines Zentners Elektrosilage normalerweise etwa 1 bis 1,5 Kilowattstunden erforderlich.

Auf den normalen Strompreis von etwa 29 Pfennigen pro Kilowattstunde geben die pommerschen Überlandzentralen z. Zt., abgesehen von dem Rabatt für sonstige Wirtschaftskraft, für Futterkonservierungszwecke bei Abnahme von Tag- und Nachtstrom einen Extra-Rabatt von 30 Prozent.

Ein einheitlicher Strompreistarif für die ganze Provinz Pommern wird z. Zt. vorbereitet.

Zum sofortigen Antritt wird eine

Meierin

gesucht. Diese muß mit der Herstellung ff. Butter und sämtlichen in Butterei, Annahme und Büro vorkommenden Arbeit. vertr. sein. Es wird nur auf eine erstklassige Kraft reflektiert. Gefl. Angeb. mit Geh.-Ansprüchen sind zu richten an **Molkerei Ramsloh,** Oldenburg.

Suche zu sofort oder zum 15. 4. einen tüchtigen, zuverlässigen, saub., ehrlich., nicht zu jungen (5868

Obermeier

der Erfahrung in der Käserei hat, mit der Kühlmaschine best. vertraut u. nach Möglichkeit schon in einem Versandgeschäft tätig gewesen ist.
Molkerei Brinkmann, Lüneburg.

Gehilfenstelle besetzt. Den viel. Bewerbern besten Dank. (5978
Molk.-Genossenschaft Schotten. Baustian.

Die Stellen in der **Molkerei Uslar** sind besetzt. Allen Bewerbern besten Dank.

Gehilfenstellg. besetzt. Bewerbern besten Dank. (5813
Molk.-Gen. Schlauroth b. Görlitz.

Stellen-Gesuche.

Gewissenhafter, energischer

Molk.-Fachmann

30 J. alt, ledig, Absolv. der Molk.-Schulen Wangen u. Weiler, Allg., perfekt in Verarbeitung von Milch, Untersuch. u. Buchführg., ebenso in Behandlung von Fertigfabrikaten u. sehr gewissenhaft in Behandlung und Verarbeitung von Butter, sucht seine Stelle bis 15. April zu verändern. Langjähr. pa. Zeugnisse stehen zur Verfüg. Suchend. ist seit 1912 im Fach, befindet sich zur Zeit in groß. Käse- u. Delikateß.-Gesch. Süddeutschlands als alleiniger Lagerist, wo er alle in Betracht kommenden Arbeiten, sowie Lagerbuchführung verrichtet. Gleichart. Stellen werden bevorzugt. Angeb. mit Gehaltsangabe erbeten unter **6044** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molk.-Fachmann

24 Jahre, mit allen Zweigen des Faches bestens vertraut, auch in d. Schweinemast u. -Zucht, sucht Stellung zu sofort oder später. Suchender ist fleißig, sauber und ehrlich, kein Stundenarbeit. Molkereischule absolviert. Auch werden Reparaturen, soweit Werkzeug vorhanden selbst ausgeführt. Angeb. erb.
W. Brandes
Königslutter, Rest. 2, Brücke
Fernruf 111.

Strebs., energischer

Fachmann

31 Jahre alt, verheirat., seit 7 J. technischer und kaufmännischer Leiter einer mittleren Genossenschaftsmolkerei, in ungekünd. Stell., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, anderweit. Wirkungskreis. Bevorzugt wird Stadt mit höheren Schulen. Kaution eventl. Kapital zur Beteiligung vorhand. Ausführl. Angebote erbeten unter **6045** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 26 J. alt, sucht zu sof. oder 15. 4. Stellung als 1. Gehilfe, Masch.-Führer od. Gutsmeier. Selb. hat langjähr. Erfahrg. in sämtl. Zweigen des Faches, spez. Tils. u. Limburger Käs., elektrische Lichtanlage, Müllerei, Schweinem., und führt auch Reparaturen aus. Auf letzter Stell über 1 Jahr tätig. Austritt erfolgt weg. Betriebseinstellung. Die Herren Chefs, die Wert auf eine tücht., 1. Kraft leg., mögen Angebote send. an **F. Borrmann, Gumbinnen,** Busaßstr. 8.

Strebsamer Fachmann,

24 Jahre alt, sucht zum 15. April anderweitig Stellung als **Obermeier, erster Gehilfe oder alleiniger.** Selbiger ist mit allen Betriebs- und Kontorarbeiten bestens vertraut. Auch Kenntnisse in Camembert-, Harz- und Quargkäserei. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angebote erbittet (6046
Herm. Becker, Obermeier, Molkerei Carsdorf a. Unstrut.

Fachmann

41 Jahre, verheiratet, gewissenhaft und ehrlich, 5 Jahre Molkerei geleitet, durch Verkauf stellungslos, sucht passende Stelle für jede Abteilung. Im Stadtbetriebe, Milchversand und Verarbeitung vollständig vertraut, führt jede Reparatur aus. Im Umgang mit Landwirten gut bewandert. Kaution kann gestellt werden. Angebote unter **K. Sch. 6000** an diese Zeitung.

Jg. Molk.-Fachm., kaufm. gebild., sucht z. 1. 5. 25 Vertr.-Stellg., erst. Gehilfe, Obermeier im größ. Betr. Selb. ist vertr. mit Buchführ., Kontorarbeit., Frischmilchvers., ff. Butterbereitung, Hart- u. Weichkäs. u. Maschin.-Wes. Würde auch Stell. annehmen, wo spät. Einheirat gestatt. ist. Hannov., Rheinl. bevorz. Angebote mit Gehaltsforderungen unter **Ostmark 5998** an diese Ztg.

Junger Gehilfe

sucht zum 15. 4. Stellung, wo er sich tüchtig in der Weichkäserei ausbilden kann. Angeb. erb. der (6047
Gehilfe der Molkerei Lauenau a. Deister. Bezirk Hannover.

Jg. Molk.-Gehilfe

tüchtig, strebsam u. mit gut. Fachkenntnissen, sucht zum 15. April Stellung. Selbiger ist immer bestrebt, sich die Zufriedenheit seines Chefs zu erwerben. Werte Angeb. erbittet **Molkereigehilfe Max Kusch Hamburg 22,** Volksdorferstraße, Meierei. (6052

Gehilfe, zuverläss., solide, 24 J. alt, läng. Zeit aus d. Fach gewes., s. Stellg. Pa. Zeugn. vorh. Briefl. Ang. erb. **K. Heydemann, Peterswalde,** Post Gr. Friedrichsdorf, Kr. Niederung, Ostpr. (6002

Tüchtiger, solider (6004

Molkereigehilfe

19½ Jahre alt, vertraut m. Kessel, Maschinen und Butterei, ebenso m. der Herstellung von Tilsiter, Limburger, Romadur und □-Käse, s. zum 15. April Stellung, am liebst., wo er sich in der Camembertkäserei ausbilden kann, jedoch nicht Bedingung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet
Paul Schulz, Molk.-G. Lauenburg Pommern.

Älterer Molk.-Gehilfe

sucht Stellung bei Schrotmühle, Schweinemästerei oder als Kutscher da selbiger mit Pferden vertraut. Gefl. Angeb. erb. (6049
W. Lehmann, Hardebek
Post Brokstedt, Holstein.

Molk.-Gehilfe, 24 J., sucht, gest. auf gute Zeugnisse, zum 15. April pass. Dauerstell. evtl. als 1. Gehilfe. In jetziger Stellung 2 Jahre tätig. Selbiger ist mit allen Facharbeiten sowie neuest. Maschinen, Hart- und Weichkäs. vertr. Gegend gleich. W. Angebote mit Gehaltsang. erbittet **Gustav Brandt,** Molk.-Gehilfe, **Erwitte,** Westfalen. (5987

Tücht. Heizer u. Maschinist, 27 J. alt, jung verheir., kinderlos, m. sämtl. Molk.-Masch., Rohölmotoren, elektr. Lichtanlage u. Schmiedearb. gut vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehl., wegen Einstellung des hiesigen Betriebes zum 15. 4. Stellung. Angeb. erbet. an **Post, Verein. Milchwerke, Warnascheln,** p. Tarputschen, Ostpr.

Strebsamer Gehilfe

21 Jahre alt, sucht sofort oder spät. Stellung. Suchender ist mit allen Facharbeit. gut vertraut, beherrscht die technische sowie kaufm. Buchführung vollständig. Gute Zeugn. u. Empfehl. vorhand. Werte Angebote erb. (6001
H. Folkerts, Buttforde
Krs. Wittmund, Ostfr.

Zum 20. April oder 1. Mai sucht 22 jähriger

Gehilfe

Stellung im Vollbetriebe, wo er sich als Tilsiter od. Holländ. Käser vervollkommn. kann. Selbiger war im Vollbetrieb, in Tilsit. u. Holländer Käserei beschäftigt, wo er selbständig gearbeitet hat und ist in der Lage, einen guten Tilsiter und Holländer Käse herzustellen, was er durch Zeugnisse beleg. kann. Angebote unter **5999** an diese Ztg.

Kräftiger, 26 Jahre alter, lediger, evangelischer

Gehilfe

im 5. Jahre tät., national gesinnt, an flottes u. sauberes Arbeit. gewöhnt, sucht zum 20. April Stellg. Gegend gleich. Reflekt. wird auf Dauerstellung. Gute Zeugn. vorhanden. Angeb. erb. (5988
Alfr. Schleppegrell, Molk. Sewald, Schweidnitz in Schlesien Wilhelmplatz 7.

Landwirtssohn, 19 Jahre alt, sucht Stellung in Molkerei als

Milchfahrer.

Gegend gleich. Briefliche Angebote mit Gehaltsangaben sind zu richten an (5989
Willy Wiegandt
bei Herrn Hüther
Tiefenort a. d. Werra
Drackestraße 22.

Tücht., 22 jähriger Gehilfe sucht zum belieb. Antritt Stellg. Selbig. ist mit allen Facharbeit. best. vertraut, ebenso Camembert, Limburgerkäs. u. Kontorarbeit. Gute Zeugnisse stehen zur Verfüg. Angeb. an **H. Bröllos,** Molk.-Gehilfe, **Elpusheim a. Tbr.,** Württbg. (5991

Übernehme zum 15. April oder 1. Mai Stelle als

Heizer u. Maschinist

Bin 25 Jahre alt, ledig, mit allen Molk.-Maschin., elektr. Lichtanlagen, mit klein. Reparaturen an denselben, sowie mit Buchführung aufs beste vertraut, z. Zt. als landwirtschaftlich. Beamter tätig. Pa. Zeugnisse vorhand. Gefl. Angebote erbittet (5923
E. Klose, Heepen 28
Krs. Bielefeld, Westfl.

Suchen für einen tüchtigen, fleiß.

Gehilfen

welcher mit sämtl. Maschinen und Käserei vertraut ist, zum 15. April Stellung als 1. Gehilfe od. sonstig. Vertr.-Posten. Können selb. best. empfehlen. Angeb. an (6022
Molk.-Genoss. Langenau
Kreis Görlitz.

Tüchtig., 22 Jahre alter Gehilfe, mit sämtl. Facharbeit. best. vertr., sowie auch in Käs. u. Abrechnungswesen, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Geg. gleich. Angeb. m. Gehaltsangabe erb. **Schenke, Buttelstedt** b. Weimar. (5992

Tüchtiger, nationalges. (6005

Gehilfe

mit guten Zeugnissen, sucht zum 15. 4. Stellung in Molkerei oder Harzkäserei. Angeb. erb.
H. Ramme, Wernigerode a. Harz
Triangel 13.

Junger Mann, groß und kräftig, 21 Jahre alt, sucht Stellung als

Milchkutscher

oder als Begleitsfahrer beim Last-Wagen zum 15. 4. 25 oder später. Werte Angebote sind zu richten an diese Zeitung unter 5925.

Wir suchen für einen jg. Mann aus guter Familie, 26 Jahre, Stellung als (5880

Volontär

zur weiter. Ausbildung. Für größ. Betrieb sehr gute Stütze des Chefs. In schriftlichen Arbeiten gut bewandert.
Molk.-Genoss. Janikow
Bhf. Janikow, Post Dramburg
Pommern.

Zwecks weiterer Ausbildung in einem größer. Betriebe suche Stell. zum 1. Mai oder später als **Molk.-Gehilfe. Ich** bin 19 J. alt, in jetzig. Stellung 5 Jahre. Gefl. Angeb. an **Bernh. Wenzel, Molk. Dittmannsdorf,** Kr. Frankenstein i. Schles.

Chauffeur

zuverläss., langjähr., sich. Fahrer, Führerschein beid. Klass., gelernter Schloss., Reparaturen selbst ausführend, 4 Jahre für Stadtmolk. gefahren, sucht sof. Stellung m. Wohnung. Angeb. erb. **Ernst Freitag, Kl. Lüben** b. Wilsnack, Westprign.

Junger Mann

22 Jahre, sucht Stellung in Molk. oder Käserei, wo demselben d. Gelegenheit geboten wird, sich in der Harzkäserei zu vervollkomm., geg. etwas Vergütung, Kost u. Wohn. Werte Angebote erb. an (5342
Heinrich Eschemann
Clauen, Krs. Peine.

Suche für einen (5708

jungen Mann

23 J. alt, Stellung, wo er sich in der Käserei weiter ausbilden kann. Angebote erbittet
H. Lücken
Molkerei-Gen. Stapelmoor
Krs. Weener, Ostfriesl.
Antritt kann sofort erfolgen.

Suche für meinen Sohn, im 17. Lebensjahre, d. bereits 2 Jahre im hiesigen Betriebe gelernt, anderw. Stellung als (5944

Lehrling

auf ein Jahr zur weiteren Ausbildung. Antritt kann zu jeder Zeit erfolgen.
Dampfmolk. Holzthaleben, e. G. m. b. H. in Thüringen.

---

21 jährige

die Interesse hat für Milchwirtsch., kaufmänn. gebild., Stenographie, Schreibmasch., Buchführg., Löhne, s. Stellung nach außerhalb bei freier Station und Gehalt zu sofort oder später. Selbige würde sich auch in der Wirtschaft betätigen. Angeb. u. **5857** an diese Zeitung.

Meierin

Mitte 20, mit sämtl. Facharbeiten gut vertraut, als Verkäuf. längere Zeit tätig gewes., sucht Stellg. als Meierin, Verkäuferin oder als Filialleiterin zum 15. April oder 1. Mai. Kaution vorhanden. Angebote unter **H. G. 5543** an d. Ztg.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 31. März. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 192 G.-M., 2. Qualität je Zentner 179 G.-M., abfallende je Zentner 144 G.-M. Tendenz: ruhig. **(Monatsdurchschnitt 202.92 G.-M.)**

Privat-Berichte.

Berlin, 28. März. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Infolge der flauen in- und ausländischen Berichte mit starken Preisrückgängen war das Geschäft hier noch ruhiger und wurde nur das Notwendigste gekauft. Inländische Butter, die sich im Vergleich zur Auslandsbutter zu hoch kalkulierte, blieb fast ganz unbeachtet und mußten weitere Abstriche an der Notierung vorgenommen werden. Während Hamburg und Köln im Laufe der Woche die Preise um 15.— ℳ herabsetzten, notierte Kopenhagen 522 Kronen und Malmö 328 Kronen, also 36 Kronen bezw. 22 Kronen niedriger als vorher. — Schmalz. In den letzten Tagen gaben die Noierungen in Amerika etwas nach; die Kauflust hat sich bisher nicht gebessert und ist das Geschäft weiter als schleppend zu bezeichnen. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard Dollar 43,75, Purelard Dollar 42,00 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterzucht.

Leipzig, 28. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Stimmung auf dem Buttermarkte ist abwartend. Es ist unbestimmt, ob die Preise für deutsche Butetr den Erhöhungen des Auslandes folgen können und erst der Monatswechsel oder das bevorstehende Osterfest wird Klarheit darüber bringen, —Immerhin wird die Anregung zu den Preissteigerungen von Dänemark belebend wirken und wahrscheinlich Preis-Aufbesserungen hervorrufen.

Dresden, 28. März. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Monatsschluß brachte eine etwas ruhigere Nachfrage und die Eingänge in deutscher Butter sind etwas größer geworden. Der dänische Markt hat sich wieder stark befestigt, was nicht ohne Einfluß auf die Weiterentwicklung unseres Geschäftes bleiben kann, zumal der Osterbedarf ebenfalls bald einsetzen wird.

Wien, 28. März. Bericht der Firma M. Medak. Nachdem die Zufuhren von ausländischer Butter in dieser Woche reichlich waren, konnte bei unverändert starker Nachfrage der Bedarf vollkommen gedeckt werden. Im Einklang mit der rückläufigen Kopenhagener und Amsterdamer Notierung war Auslandsware billiger, dagegen Inlandsbutter im Preise unverändert. Es notierten im Großhandel je Pfund: Landbutter 5,50 bis 6,00 S, pa. mährische Molkereibutter 7,00—7,50 S, pa. oberösterreichische Molkereibutter 8,40—8,80 S, pa. ungarische Molkereibutter 8,60 bis 9,00 S, dänische und holländische Butter 8,60—9,00 S.

London, 28. März. Importierte Butter hat ihre Abwärtsbewegung diesmal fortgesetzt und die Preise sind auf der ganzen Linie gefallen. Es fehlte dafür aber auch an Einflüssen, die der Tendenz hätten zu Gute kommen können, und der wichtigste Faktor, die tatsächliche Verbrauchsnachfrage im Kleingeschäft, wurde in jüngster Zeit durch die hohen Preise beeinträchtigt. Infolge der jüngsten Abschwächung ist jedoch nunmehr wieder Aussicht vorhanden, daß entsprechende Herabsetzungen der Detailpreise eine anregende Wirkung auf die Umsätze haben werden, namentlich, da die kommenden Osterfeiertage eine Belebung des Kleingeschäfts bringen dürften. Die letzten Drahtmeldungen aus Kopenhagen stellten f. o. b. Ware zu 203—205 Sh. gegen 220 Sh. in der Vorwoche an. Die hiesige Notiz für dänische Butter stellte sich auf 214—216 Sh., was ungesalzene holländische, die zu 204—208 Sh erhältlich war, sehr billig erscheinen ließ. Koloniale Butter hat an der Abwärtsbewegung gleichfalls teilgenommen, und feinste neuseeländische fiel um 6—8 Sh. auf 166—170 Sh., während ungesalzene 172—176 Sh. erzielte. Für feinste ungesalzene argentinische Butter bestand guter Begehr zu 162—172 Sh. Auf den Märkten des Nordens waren gleichfalls Preisrückgänge von 2—8 Sh. zu verzeichnen.

Käse.

Dresden, 28. März. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Nach der stürmischen Nachfrage in Allgäuer Weichkäse in den letzten 14 Tagen und der vom Handel über Bedarf vorgenommenen Eindeckung wird man zunächst mit einem schwächeren Absatz rechnen müssen. Im Allgäu haben die Preise für junge Ware wie auch für konsumreife wieder angezogen. Der Bedarf in Emmentaler ist nach wie vor schwach Besser gefragt ist Camembertkäse, jedoch nur prima Qualitäten. Viel verlangt ist erstklassiger vollfetter Edamer. In Quarg genügen die Eingänge dem Bedarf vollkommen. — Die Großhandels-Verkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. echter Emmentaler ℳ 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett ℳ 140—145, bayrischer Schweizerkäse ℳ 130—135, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. ℳ 65—70, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. ℳ 65—70, do. 40 proz. ℳ 105—110, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., ℳ 0,25—0,30 je Stück, do., 400 Gr., ℳ 0,96 bis 1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 28. März. Bericht der Firma M. Medak. In der abgelaufenen Woche herrschte Warenmangel und ist dieses dadurch erklärlich, daß Deutschland, trotzdem die deutschen Importeure, um den Osterbedarf zu decken, in den Produktionsländern die Ware im Voraus gekauft haben, noch immer Preise zu bewilligen in der Lage ist, die hier nicht akzeptiert werden können. Zudem ist noch der durch die Fastenzeit begründete größere Eigenbedarf der Landbevölkerung ausschlaggebend. — Die Zufuhren von inländischer bezw. Parndorfer Strohware sind regelmäßig und reichlicher, doch keineswegs dem Bedarf entsprechend. Wie seinerzeit erwähnt fällt die Ware sehr gut und hält die Konkurrenz mit jugoslavischer bezw. ungarischer Provenienz. Tendenz; lebhaft. Nachfrage rege. Wetter frühlingsmäßig. — Es wurden notiert: Jugoslaven 14 Groschen, Rumänien, Bulgarien ohne Zufuhren. Zwei Ladungen Russen wurden zum Preise von 11½ Groschen im Voraus verkauft. Parndorfer Faßware 14 Groschen, Oberösterreicher und Burgenländer 13 Groschen (Wildpackung).

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

[U]nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

[D]ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. [A]m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. [F]ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 34 — Hildesheim, den 2 April 1925 — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Butterreifer Rahm

[E]ine betriebstechnische Studie über die Bestimmung des Reifungsoptimums

von Dr. phil. Erich Puck, Diplom=Landwirt.

[V]eterinario y Tecnólogo Lechero al Ministerio de Agricultura de la Nación Argentinien. *)

Einer der wichtigsten Grundpfeiler für die Erzeugung einer [g]uten Butter und noch mehr für die Produktion von Dauerbutter [i]st und bleibt die Verbutterung des Sauerrahmes in richtiger Butterreife. Jeder erfahrene Praktiker wird ohne weiteres durch jahrelange Beobachtung die Butterreife eines Rahmes durch Schmecken [f]eststellen können und insbesondere dahin streben, daß der Rahm [s]chön sämig ist, daß er die richtige Viskosität aufweist.

Die Butterreife ist ein Produkt der Säurebakterien, muß also [i]n gewissen Grenzen an den Säuregrad gebunden sein. Ich will an [d]ieser Stelle nicht näher auf den natürlichen Säuregrad eingehen, [d]er eine Folgeerscheinung der Säuerung durch und von Käsestoff, [s]auren Salzen und eventuell sauren Gasen des Plasmas ist, ich [m]öchte ihn aber auch nicht unerwähnt lassen, um Einwendungen [g]leich entgegen zu treten und dabei zu betonen, daß ich lediglich [E]rgebnisse und Zahlen für die Praxis schaffen möchte.

Wie kann sich nun auch der Anfänger ein Urteil bilden und mit [g]eringeren Gefahren arbeiten?

Der Säuregrad, allgemein gesprochen, ist im wesentlichen ab[h]ängig von der Umbildung des Milchzuckers, also keine direkte Kom[p]onente des Fettgehaltes. Dennoch wird der Fettgehalt des Rah[m]es eine wichtige Stellung einnehmen, wenn man den günstigsten Säuregrad für einen gut butterreifen Rahm durch experimentelle Bestimmung festlegen will.

Es ist ohne weiteres klar, daß der Säuregrad eines Butter[r]ahmes mit hohem Fettgehalt niedriger sein muß, als der eines Rahmes mit niederem Fettgehalt, d. h. die Butterreife ist abhän[g]ig von dem Rahmplasma, das man bezeichnen kann mit (100 — fr).

Die Praxis in Deutschland, die durchweg mit Rahm von 20 bis [2]5 Proz. Fettgehalt arbeitet, hat gezeigt, daß der günstigste Säure[g]rad für die Butterreife sich in den Grenzen von 28—32 S.=H. be[w]egt. Der Fettgehalt von 20—26 Proz. entspricht einem Rahm[p]lasma (100 — fr) von 80 bis 74 Proz. Da nun der günstigste Säuregrad zwischen 28 und 32 Grad S.=H. liegt, müssen sich die ver[s]chiedenen Zahlen in eine Formel pressen lassen, mit deren Hilfe sich [d]er Anfänger speziell einen Überblick über den notwendigen Säure[g]rad verschaffen, der Fortgeschrittene aber auch eine Kontrolle seiner Arbeit finden kann, wenn er Rahm von oftmals verschiedenem Fett[g]ehalt verbuttern muß. Dividiere ich den praktisch als günstig befundenen Säuregrad durch den Prozentsatz von Rahmplasma, so bekomme ich einen bestimmten Faktor, der die Beziehungen klar legt.

Ich habe als Grundnorm einen Rahm mit 24 Prozent Fettgehalt, d. h. mit 100 — fr = 76 Proz. Rahmplasma, angenommen, dessen günstigste Butterreife um 30 Gr. S.=H. liegt und bekomme dann 30 : 76 = 0,4, d. h. der günstigste Säuregrad für die Butterung, den ich mit $S_B{}^\circ$ bezeichne, ist durch die folgende Formel gegeben:

I. $$S_B{}^\circ = (100 - fr_1) \times 0{,}4 \text{ S.=H.}^\circ$$ Soxhlet=Henkel=Grade

z. B. $fr = 24\%$ $S_B{}^\circ = (100 - fr) \times 0{,}4 = 76 \times 0{,}4 = 30{,}4^\circ$ S.=H.
$fr = 30\%$ $S_B{}^\circ = (100 - 30) \times 0{,}4 = 28^\circ$ S.=H.
$fr = 40\%$ $S_B{}^\circ = 60 \times 0{,}4 = 24^\circ$ S.=H.

Noch leichter und auch genauer wird die Arbeit sein, wenn ich, wie hierzulande üblich, mit der mit 10 multiplizierten, also im Grad nicht auf 10 ccm, sondern auf 100 ccm berechneten Methode Dornic arbeite (Natronlauge 4,444 Gr. im Liter). Dann ändert sich der Faktor 0,4 um in 0,9, und ich erhalte folgende Formel:

II. $$S_B{}^\circ = (100 - fr_1) \times 0{,}9 \text{ Do}^\circ$$ Dornic=Grade (100)

Ich würde nach dieser Formel gemäß den oben angegebenen Beispielen folgende Daten erhalten:

z. B. $fr = 24\%$ $S_B{}^\circ = (100 - fr) \times 0{,}9 = (100 - 24) \times 0{,}9 = 69{,}4^\circ$ Do.
$fr = 30\%$ $S_B{}^\circ = (100 - 30) \times 0{,}9 = 63^\circ$ Do.
$fr = 40\%$ $S_B{}^\circ = (100 - 40) \times 0{,}9 = 54^\circ$ Do.

Man vergleiche mit diesen Resultaten die im Lehrbuch der Milchwirtschaft von Dr. Franz Lauterwald auf Seite 359 angegebenen Zahlen und kann sich von der praktischen Verwendbarkeit dieser Zahlen überzeugen.

Gleichzeitig habe ich eine Bestätigung meiner Formel in Daten gefunden, die ich der australischen Literatur entnommen habe. Dort verbuttert man den Rahm durchweg mit etwa 30 Proz. Fettgehalt und hat durch lange Beobachtungen festgestellt, daß der günstigste Buttersäuerungsgrad des Rahmes bei 37 Grad Manns Test (Faktor 0,53) liegt, deren Umrechnung auf Soxhlet=Henkel ode Dornic eine weitere Bestätigung zeitigt.

Wie ändert sich nun aber die Formel, wenn ich, wie ich es hier mehrfach gesehen habe, dem mit 60 Proz. Fettgehalt und darüber eintreffenden Rahm mit einem gewissen Prozentsatz versetze, um einerseits eine gewisse Säureabstumpfung zu erzielen und andrerseits eine bessere Verbutterung oft recht fragwürdiger Rahmqualität zu erzielen?

(Ich will an dieser Stelle noch nicht über allgemeine Verhältnisse und die Lage der argentinischen Milchwirtschaft sprechen, da ich meine Pläne über die mechanisch=chemische Verbesserung mangelhafter Rahmsorten, die leider und besonders im Sommer in beträchtlichem Ausmaße zutreffen und die Ursache für die geringe Bewertung argentinischer Butter auf dem Londoner Markt in den Winter= und Frühjahrsmonaten sind, noch nicht ganz abgeschlossen habe, darf aber wohl jetzt schon behaupten, daß durch Neutralisation mit durch Kalkmilch neutralisierter Magermilch und darauffolgender Pasteuriastion und sachgemäßer Reifung eine unbedingte Besferung des Preises insbesondere der zweiten und auch durch die dadurch ermöglichte schärfere Rahm=Sortierung eine der ersten Qualität eintreten muß.)

Ich hatte Gelegenheit, in einer Fabrik einen Rahm zu beobachten, der mir durchaus butterreif erschien, dessen Säuregrad bei der Untersuchung aber nur 34 Grad Dornic ergab, während nach vorstehender Formel der Rahm mit 38 Proz. Fett das Reifungsoptimum mit $(100 - 38) \times 0{,}9 = 55{,}8$ Grad Dornic haben sollte. Wie mir der Direktor der Fabrik sagte, hatte der Rahm einen Wasserzusatz von 66 Prozent erhalten, d. h. „zu“ 100 Teilen Rahm waren 66 Teile Wasser zugesetzt worden. Damit tritt aber eine Veränderung, eine Verwässerung des Rahmplasmas ein, die in diesem Falle durch das Zahlenverhältnis 100 : (100 + 66) gegeben ist. Bezeichne ich den Wasserzusatz mit w, so hätte ich also diese Propor=

*) Früher Assistent am chemischen Institut der preußischen Versuchs= [u]nd Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel.

tion 100 : [100 + w] auch in der Formel zu berücksichtigen, sodaß diese dann durch die Multiplikation mit 100 und Division durch (100 + w) in die folgende Formel für das Reifungsoptimum für mit w Teilen Wasser zu 100 Teilen Rahm versetzten Butterungsgutes

übergeht: $(100 - fr) \times 0{,}9 \times \frac{100}{100 + w}$

die man vereinfachen kann zu:

I.

$$S_{B^{0}w} = \frac{100 - fr_2}{100 + w} \times 90$$ Dornic=Grade

Das würde im vorliegenden Falle aus der Praxis: fr = 83 Prozent und w = 66 Proz., ein Reifungsoptimum ergeben von

$$S_{B^{0}w} = \frac{100 - fr}{100 + w} \times 90 = \frac{100 - 38}{100 + 66} \times 90 = \frac{62}{166} \times 90 = \text{ca } 34^{0} \text{ Do.}$$

Für die Berechnung auf Soxhlet=Henkel=Grade würde gemäß der Grundbestimmung der Faktor 90 sich wiederum ändern in 40, sodaß wir damit die folgende Formel bekommen:

II.

$$S_{B^{0}w} = \frac{100 - fr_2}{100 + w} \times 40$$ Soxhlet=Henkel=Grade

Ich möchte zum Schluß meiner Ausführungen noch einmal kurz darauf hinweisen, daß ich diese Formeln aus der Praxis entnommen habe und sie auch lediglich praktische brauchbare Werte ergeben, daß ich es absichtlich vermieden habe, mich näher mit dem Säuregrad durch natürliche Säuerung oder durch Bakterienarbeit auseinander zu setzen, um das Gesamtbild und den Gesamtnutzen dieser kleinen Skizze nicht zu verwirren. Ich hoffe wieder einen kleinen Beitrag zur Erhöhung der Sicherheitsquote im praktischen Betriebe damit gebracht zu haben und glaube, daß die methematische Formel gerade in der Milchwirtschaft betriebstechnisch sich noch weit auswirken kann, sei es zur Kontrolle oder auch als Leitfaden zu guter Schulung.

Ist es zweckmäßig, eine einzelne Kuh für die Säuglingsernährung zu halten?

Von Dr. F. E. Nottbohm.

Mitteilung aus dem Hygienischen Staatsinstitut Hamburg.

Nicht selten findet man in Vorstadtvillen und in Landhäusern der näheren Umgebung unserer Großstädte Familien, die sich zur Beschaffung der für die Kinder erforderlichen Milch eine Kuh halten. Sie nehmen dem Gedeihen ihrer Kleinen zuliebe alle Unbequemlichkeiten, die eine Kuhhaltung in solcher Umgebung notgedrungen mit sich bringt, in Kauf und lassen sich auch durch die oft empfindlichen Geldopfer, die meistens mit solcher Milchproduktion kleinsten Stils verbunden sind, nicht abschrecken.

In überwiegender Mehrheit dürften die Mütter durch schlechte Belieferung mit Milch zu dem Entschluß gedrängt worden sein, sich durch Anschaffung einer eigenen Milchkuh ein für allemal eine unverfälsche und, wie sie meistens annehmen, eine gleichmäßig gute Milch zu verschaffen. Erst wenn dann der Fall eintritt, daß trotz der eigenen Kuh der Säugling nicht recht gedeihen will, entschließt man sich, einen Sachverständigen zu befragen, um von diesem die Ursache dieser Erscheinung zu erfahren. Da derartige Auskünfte in den Nachkriegsjahren häufiger verlangt werden, erscheint es zweckmäßig, zur Frage der Einzelhuhhaltung für die Säuglingsernährung Stellung zu nehmen und das Für und Wider zu erörtern. Es steht außer jedem Zweifel, daß für die Ernährung der Kinder und zwar ganz besonders in den ersten Monaten eine gleichmäßige Zusammensetzung der Milch, wie man sie bei einem einzelnen Tiere unter bestimmten Voraussetzungen erwarten kann, von großer Bedeutung ist, denn die Herstellung einer der Muttermilch möglichst ähnlichen Milch kann bei stets gleichartiger Kuhmilch keine Schwierigkeiten machen. Fragt man aber, ob die Zusammensetzung der Milch der eigenen Kuh bekannt ist, so erfolgt in den weitaus meisten Fällen die dürftige Auskunft, daß die Milch einen guten Fettgehalt aufweist. Mit dieser Gewißheit glaubt dann der Familienvater das Gedeihen seines Kindes gewährleistet. Fast immer ist es auch unterlassen worden, sich nach dem Laktationsstadium der Kuh zu erkundigen, da der bestimmende Einfluß desselben auf die Zusammensetzung der Milch unbekannt ist. Wird aber der Händler nicht ausdrücklich danach gefragt, und kann er voraussetzen, daß der Käufer mit den Besonderheiten des Ankaufs von Milchkühen nicht vertraut ist, so liegt die Versuchung nicht fern, bei dieser Gelegenheit ein Tier abzustoßen, das man einem Kenner nicht vorführen dürfte.

Noch vor garnicht langer Zeit war man der Ansicht, daß die Kuhmilch durchweg in ihrer Zusammensetzung außerordentich gleichmäßig sei. Schloßmann[1]) schreibt, daß etwa 1—14 Tage nach dem Kalben der Gehalt an Eiweiß, Fett und Zucker eine gewisse Stabilität erreicht, die sich bei Gleichbleiben der äußeren Lebensverhältnisse des Tieres fast ungemessen lange hält Er führt dies darauf zurück, daß die Kuhmilch, die man durch Melken gewinnt, im gewissen Sinne ein Kunstprodukt ist, da durch das Melken die Milchsekretion viel länger erhalten wird, als dies durch das Bedürfnis des Kalbes etwa naturgemäß notwendig wäre. Durch die Forschungen der letzten Jahre, in denen man ein besonderes Augenmerk auf die verschiedenen Laktationsstadien gerichtet hat, ist man aber immer mehr zu der Erkenntnis gekommen, daß auch die Milch der Kuh ganz bestimmten physiologischen Veränderungen unerliegt, daß es also nicht gleichgültig sein kann, ob eine Kuh frisch= oder altmelkend ist. Bekanntlich beträgt die Tragezeit einer Kuh ungefähr 280 Tage. Um zu erreichen, daß die Tiere ausgeruht und mit frischer Kraft in die neue Laktationsperiode eintreten, richtet man es im allgemeinen so ein, d die Milchsekretion in den letzten Wochen vor dem Kalben zum Stillsta kommt. Im letzen Zeitabschnitt vor dem Versiegen der Milch bezeich man die Kühe als altmelkend. Dieser Zustand setzt aber immer vora daß die Kuh hochtragend ist. Streng unterschieden werden muß hierr eine Erscheinung, die man in Stallungen, die an der Frischmilchbelie rung der Städte beteiligt sind, ebenfalls nicht selten findet, das si Tiere, deren Zustand man als „überzeitmelkend“ bezeichnen kann. I sogenannten Abmelkwirtschaften kaufen frischmilchende Kühe und mel sie, solange es lohnend ist, ohne die Tiere wieder decken zu lassen. A diese Weise kommt oft bei guten Milchkühen eine Lakationsdauer hera welche die normale Zeit um das Doppelte und mehr überschreitet. I Milch solcher Tiere zeigt aber schließlich ganz erhebliche Abweichung gegenüber derjenigen, die während einer normalen Laktation gewonn ist. Für die normale Laktation kann man im allgemeinen einen Ze raum von 330 Tagen in Anrechnung bringen, ohne damit ausdrücken wollen, daß nicht eine beträchtliche Zahl um einige Wochen kürzer a fällt, während andere wieder sich entsprechend länger hinziehen. Ei Ausdehnung der Laktation auf etwa 400 Tage wird man zweifellos n unter den Begriff des normalen Verlaufs einreihen können. Falls a beim Einkauf einer Milchkuh für die Säuglingsernährung kein Feh gemacht und wirklich eine frischmelkende Kuh für diesen Zweck erstand ist, kann der Besitzer damit rechnen, daß er, wenn keine besonderen S rungen eintreten, für etwa ein Jahr mit einer geeigneten Milch verseh ist, unter der Voraussetzung, daß sich eine Gelegenheit findet, ein solch Tier auch wieder decken zu lassen. Das wird aber nur in ganz selten Fällen stattfinden können, und in Wirklichkeit wird somit die Einzelk haltung fast immer auf eine Abmelkwirtschaft im Kleinen hinauslau Wird dabei die Vorsicht angewendet, die Milch nach Ablauf etwa ein Jahres von Zeit zu Zeit einer gründlichen chemischen Untersuchu unterziehen zu lassen, so ist auch gegen eine begrenzte verängerte V wendung der Milch nichttragender Kühe kaum etwas einzuwenden. darf aber nicht dahin kommen, daß die Kuh so lange für die Säuglin ernährung herangezogen wird, bis die Milch in ihrem inneren Aufb bereits tiefgehende Veränderungen zeigt und in ihrer Zusammensetzu ausgesprochene Aehnlichkeit mit dem Blutserum aufweist. Diese Fe stellung ist selbstverständlich durch die bekannte einfache Milchunt suchung nicht zu treffen, sondern dazu gehören eingehende chemische Unt suchungen, die sich in erster Linie auf den Chlor= und Milchzuckergeh und weiterhin auf die Zusammensetzung der Milchasche zu erstrecken hab Gerade hier, und zwar in den Beziehungen des Natrons zum Kali die Funktion der Milchdrüse am besten zu erkennen. Die zahlenmäßig Feststellungen der einzelnen Werte kann aber nur da von Nutzen se wo ein in dieser schwierigen Materie besonders erfahrener Sachverstä diger die Auswertung der Ergebnisse vornehmen kann. Die Grenz zwischen der Einwirkung von einfachen physiologischen Veränderung auf die verschiedenen Milchbestandteile und denjenigen Erscheinung die sich bei pathologischen Zuständen einstellen, liegen oft so nahe beiei ander, daß eine Beurteilung der Milch auf ihre Geeignetheit zur Säu lingsernährung mit zu den schwierigsten Aufgaben einer zeitgemäß chemischen Beratung auf diesem Gebiete gehört. Jeden Fachmann a diesem Gebiete muß es deshalb eigenartig berühren, wenn Vertreter a derer, und zwar nicht chemischer Berufsgruppen sich anmaßen, die Mil hygiene als ihr ureigenstes Tätigkeitsfeld hinzustellen.

Bei der Säuglingsernährung spielt bekanntlich der Milchzuc eine hervorragende Rolle. Wenn man sich vergegenwärtigt, daß d Zuckergehalt der Frauenmilch etwa 7,5 Gr. in 100 ccm beträgt, währe Kuhmilch, so lange die Milchsekretion noch lebhaft ist, nur etwa 5 Gram enthält, so ist bei der Auswahl einer einzelnen Kuh auf diesen wertvoll Bestandteil das Hauptaugenmerk zu richten. Vor einiger Zeit[2]) ist na gewiesen worden, daß zwischen dem Milckzucker= und dem Chlorgeha der Milch ganz bestimmte Beziehungen bestehen und zwar dahingehe daß, je höher der Milchzuckergehalt ist, um so niedriger der Chlorgeha gefunden wird. In fast allen Lehrbüchern kann man lesen, daß d Milchzuckergehalt der Kuhmilch innerhalb weiter Grenzen schwankt. Di Angaben sind aber mit großer Vorsicht aufzunehmen, denn sie gelten f Milch schlechtweg, auch unter Einschluß der physiologisch und pathologi veränderten Sekrete. Faßt man jedoch den Begriff Milch enger und ve steht darunter nur das während der normalen Laktation von einem g sunden Euter gelieferte Sekret, so liegen die Schwankungen für d Milchzuckergehalt innerhalb sehr geringer Grenzen und zwar von 4,8 b 5,3 Gr. für 100 ccm. Sowie aber Störungen in der Milchsekretion ei treten, läßt die Bildung von Milchzucker nach bezw. dieser wird auf a deren Wegen ausgeschieden. Solche Milch eignet sich nicht mehr für d Säuglingsernährung. Es ist bereits darauf hingewiesen, daß der Chlo gehalt der Milch in einem gewissen umgekehrten Verhältnis zum Mil zuckergehalt steht. Da die chemische Feststellung des Chlorgehaltes m zu den einfachen Methoden gehört, ist hiermit der Weg zu einer schnell Erkennung von Sekretionsstörungen gegeben. Ganz allgemein kann m in der Höhe des Chlorgehaltes für die Güte der Milch einen Ausdr finden, indem man sagt: **„je niedriger der Chlorgehalt, um so gesund die Milchsekretion“.** An eine zur Säuglingsernährung herangezoge Einzelkuh müssen deshalb auch in dieser Hinsicht besonders scharfe A forderungen gestellt werden. Mit einem höheren Chlorgehalt ist f immer ein sogenannter „räßiger“ Geschmack der Milch verbunden. D der empfindliche Gaumen des Säuglings ein vorzüglicher Wertmesser f die Geeignetheit der ihm gebotenen Nahrung ist, so wird die Mutte welche ihrem Kinde das unvermischte Gemelk einer Kuh gibt, die „räßig Milch liefert, bald herausfinden, daß mit der Nahrung etwas nicht Ordnung ist. Wo der Fehler liegt, ist nur durch sachverständige Ber tung zu ermitteln.

Gegen Ende der Laktation und auch bei pathologischen Veränd rungen der Milch machen sich eine Reihe von Erscheinungen bemerkba die zunächst das Aussehen der Milch ziemlich unverändert lassen. Tro dem können in ihrem inneren Aufbau bereits ganz wesentliche Abwe chungen von einem normalen Sekret vorliegen. Im weiteren Verla nähert sich die Zusammensetzung mehr und mehr dem Blutserum. Währe für gewöhnlich der Kaligehalt der Milch den Natrongehalt um das Fün fache überwiegt, drängt sich das Natron allmählich immer mehr in de Vordergrund, es kommt zum Gleichgewicht zwischen beiden und schließli überwiegt das Natron. Diese Veränderungen sind nur durch Untersuchu gen zu erbringen, die eine gewisse Gewandtheit und Erfahrung im chem

[1]) Ueber einige bedeutungsvolle Unterschiede zwischen Kuh= und Frauenmilch. Leipzig 1898, B. G. Teubner.

[2]) Milchwirtschaftliche Forschungen 1924 I 345.

chen Arbeiten erfordern. Es ist also von Wichtigkeit, daß da, wo solche Prüfungen gewünscht werden, auch die richtige Auswahl des Sachverständigen getroffen wird. Auf die Veränderungen im Eiweißgehalt, im Säuregehalt und anderen Milchbestandteilen an dieser Stelle noch näher einzugehen, würde zu weit führen.

Jedenfalls sollte gezeigt werden, daß, wenn jemand die Unbequemlichkeiten und Kosten nicht scheut und zum Wohle seiner Kinder eine eigene Milchkuh anschafft, er auch dafür sorgen muß, daß die Güte der Milch stets über jeden Zweifel erhaben ist. Unterläßt es der Besitzer, sich von Zeit zu Zeit erneut hierüber durch sachverständige Beratung zu vergewissern, so ist es weit weniger bedenklich, von der Einzelkuh Abstand zu nehmen und die in den Läden feilgehaltene Marktmilch zu verwenden. Da diese in der Regel ein Gemisch vieler Gemelke darstellt, so finden sich die Sekrete einzelner Tiere mit Sekretionsstörungen fast immer in so großer Verdünnung mit gesunder Milch, daß sie zu Bedenken kaum Anlaß geben. Das Gedeihen unserer Großstadtkinder, die mit wenigen Ausnahmen auf die Mischmilch des Händlers angewiesen sind, beweist, daß gegen diese allgemein zugängliche Nahrung gesundheitliche Bedenken kaum geltend gemacht werden können.

Die Milch im amerikanischen Haushalt.

Von Georg Nicolaus, z. Zt. in Newyork.

„Milk is your best food, trink more from it“ — Milch ist deine beste Nahrung, trinke mehr davon. Diese Devise leuchtet Dir auf Schritt und Tritt hier entgegen; sie prangt auf jedem Milchwagen, auf tausend Affichen und Plakaten, sie ist dem amerikanischen Volke zum Glaubenssatze geworden.

Milch trinkt hier jung und alt, arm und reich im Ueberfluß, wenn auch nicht mehr wie einst, so daß das heutige Amerika das Land sein mag, da Milch und Honig fließt. In keinem andeern Industriestaate ist der Wert einer ausreichenden und einwandfreien Belieferung der Städte mit Milch so glänzend durchgeführt, wie im Lande Oncle Sam's.

Dem Fremdling hier im Lande ist dieser Milchreichtum eine der markantesten Tatsachen, deren Bedeutung für den auch heute noch hohen Lebensstandard des amerikanischen Volkes er zugeben muß.

Milch trinkt nicht etwa nur das Baby, sondern alle Glieder der Familie, im Sommer, auf Eis gekühlt, zu jeder Tageszeit, ich möchte sagen, man trinkt hier Milch, wie man bei uns Wasser trinkt.

Die zahlreichen Milchverkaufsstellen und appetitlich eingerichteten Spezial-Milchgeschäfte in allen Straßen der Städte sind stets umlagert, an glutheißen Tagen labt sich an dieser köstlichen Milch der junge Bursche so gut, wie der robuste Arbeismann der Straße.

Morgens zwischen 4 und 5 Uhr kommen von den umliegenden Farmen die Milchwagen und die Autos der großen Molkereien, die alle die Milch in Quarter bottles (1 Liter-Flaschen) zu Millionen in die Städte liefern. Wenn die Hausfrau ihr Tagewerk beginnt, dann findet dieselbe die bestellte Anzahl der Flaschen auf der Treppe des Hauses niedergestellt, nicht selten sah ich für eine Familie 4—6 Flaschen, bei Etagenhäusern dieselben zu Dutzenden bereitstehen.

Seitens des Staates und der Kommunen sind besondere, streng gehandhabte Milchgesetze statuiert, die jeden Schlendrian bei Produzenten und Verkäufern ein für alle Male unterbindet.

Volksaufklärend und belehrend wirkt der immerwährende Hinweis der Behörden auf den Wert dieses einzigen Volksnahrungsmittels; in den Fortbildungsschulen, die jeder junge Mensch bis zum 17. oder 18. Jahre besuchen muß, gehört das Kapitel Milch zum ständigen Repertoir.

So ist der Wert der Milch gewissermaßen in das Volksbewußtsein eingedrungen, einem jeden ist es bekannt, daß ihre Bestandteile, Fett, Eiweiß, Kohlehydrate, Mineralsalze und Vitamine, zum Aufbau und zur Instandhaltung des menschlichen Körpers unentbehrlich sind.

Der amerikanischen Hausfrau ist aber auch geläufig, daß der Nährwert einer Flasche Milch jenem von 8 Eiern oder 2 Pfund Kartoffeln 5 Pfund Spinat, 4 Pfund Weißkraut, einem halben Pfund Fleisch oder einem Pfund Fisch gleichkommt.

So überwältigend dem Ausländer der Milchreichtum dieses Landes auch ins Auge fallen mag, nichts ist bezeichnender für die Ueberfülle, als wenn wir der tausend Fabriken gedenken, welche die Milch in Dauerform konservieren, sogenannte Can-Milk, Büchsenmilch, die in jedem Haushalt neben der Frischmilch ausgiebig zur Verwendung kommt.

Die größte Milchfarmer-Vereinigung von 70 000 Mitgliedern, einem Bestande von einer Million Kühen und 19 Millionen Akers Weideland, führt ihr gesamtes Milchprodukt einer angegliederten Gesellschaft zu, die dieselbe zu Büchsenmilch verarbeitet.

Drei Sorten von Büchsenmilch kommen in den Handel: 1. die kondensierte Milch, welche zum größten Teile ihres Wassergehaltes entzogen und mit Zucker versetzt ist; 2. Evaporated-Milk, deren Wassergehalt bis zur Rahmkosistenz reduziert und danach — ohne Zusatz von Zucker — sterilisiert wird, und 3. einer pulverisierten Milch, die nur weniger im Haushalt üblich zu sein scheint.

Die beliebteste ist die evaporierte Milch ohne Zuckerzusatz, welche sich auch in angebrochenen Büchsen besser hält. Die Amerikanerin versteht sehr praktisch mit der Büchsenmilch umzugehen, man öffnet niemals den ganzen Deckel, sondern sticht am Rande in entgegengesetzter Richtung, etwa mit einer spitzen Scheere, zwei Löcher in den Deckel und kann nun die Milch bequem ausgießen.

Nach Gebrauch ist die angebrochene Büchse in die Eisbox, die in keinem amerikanischen Haushalt fehlt, kühl zu stellen.

Die Flaschenmilch wird in der Regel angekocht getrunken, da diese immer pasteurisiert geliefert wird, während man Büchsenmilch im Haushalt zum Backen, vornehmlich aber zum Kaffee verwendet. In der Tat, eine Tasse echten Kaffee mit dieser evaporierten Milch versetzt, ist etwas köstliches.

Wer Gelegenheit hat von Amerika durch Beziehungen Büchsenmilch zu erhalten, dem rate ich in jedem Falle Evaporated Milk zu bestellen.

In Amerika sieht man die Milch als ein solch vollwertiges Nahrungsmittel an, daß man nicht ansteht zu erklären: eine Flasche Milch bildet die volle Ration für einen arbeitenden Mann. In der Tat, Millionen von Arbeitern in den Fabriken begnügen sich täglich zum Mittagsbrot mit einer Flasche Milch und einem Senwitsch, belegten Brode.

Sehr empfehlenswert sind die Flaschen-Verschlüsse, kein rostender Draht, kein Korken und keine schmierigen Gummi-Ringe, lediglich eine imprägnierte, runde Pappscheibe, die auf dem inneren Wiederlager des oberen Flaschenhalses luftdicht eingepreßt wurde.

Zum Oeffnen hat die Scheibe einen zungenartigen Ausschnitt, den man aufhebt und damit die Scheibe herausnehmen kann.

Die amerikanische Milchwirtschaft hat sich in den letzten zehn Jahren, was Produktion, Verteilung und Kontrolle betrifft, ganz außerordentlich gehoben, und dürfte heute mustergültig für alle Länder sein.

Maschinen und Geräte.

Käseformen-Waschmaschine. Zeit ist Geld! Wenn eine menschliche Kraft durch maschinelle ersetzt werden kann, so ist immer eine größere Ersparnis dabei. In allen Käsereien werden die vielen Käseformen heute noch mit der Handbürste gewaschen und erfordert dies, wie ja jeder verantwortliche Fachmann weiß, recht viel Arbeitslohn, namentlich wenn die Formen sauber sein sollen. Jetzt ist es gelungen, auch diese Arbeit mit einer Maschine auszuführen, die das vielfache einer Person überwältigt, sauber wäscht, wenig Platz und wenig Kraft beansprucht. Die Leistung der Maschine ist fast unbegrenzt; es kommt lediglich auf die Geschicklichkeit der Person an, welche die Maschine bedient. Die Leistung beträgt von den kleineren, am meisten im Gebrauch befindlichen Formen 12—1600 Stück p. Stunde. Wieviel Personen dazu bei Handwäscherei nötig sind, kann sich jeder Fachmann leicht ausrechnen. An Platz wird überhaupt nichts gebraucht, wenn die Maschine an der Wand überm Einweichbottich angebracht wird und genügt zum Antrieb der Maschine 1/10 PS. Durch Auswechselung der Bürsten können größere und kleinere Formen mit derselben Maschine gewaschen werden, es muß nur für jede Form ein besonderer Satz Bürsten sein. Die Maschine ist durch D. R. G. M. Nr. 887 392 geschützt. Nähere Auskunft erteilt

B. Hildmann, Käserei-Inspektor, Molkerei Stolp i. Pomm.

Unterricht- und Versuchswesen

Energiewirtschaft. Das Institut für Maschinenwesen benötigt für seine Arbeiten auf dem Gebiete der Energiewirtschaft in Molkereien weiterer Fühlungnahme mit der Praxis und zwar suchen wir Betriebe, die

1. mit Dampfbetrieb arbeiten und ihre Kohle sowie das verbrauchte Speisewasser regelmäßig kontrollieren bezw geneigt sind, solche Kontrolle bei sich einzurichten;
2. elektrische Kraft verwenden;
3. ihre Kraft mit Verbrennungsmotor erzeugen.

Betriebsleiter, gleichgiltig, in welcher Gegend wohnhaft, die geneigt sind, im Interesse der Wissenschaft des Molkereigewerbes unsere Bestrebungen zu unterstützen, werden um Mitteilung an das unterzeichnete Institut gebeten.

Institut für Maschinenwesen der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstal für Milchwirtschaft in Kiel, Prüne 48.

Prof. Lichtenberger.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Mitteilungen des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes.

Betr. Reklame der Margarinefabriken. Über die Reklame der Margarinefabriken wird aus Molkereikreisen sehr geklagt. Wir bitten deshalb, Material zu der Sache zu übersenden ,insbesondere also Zeitungs-Ausschnitte, Einwickelpapiere, Prospekte und ähnliches, was anscheinend nicht einwandfreie Reklame darstellt. Insbesondere liegt uns an solchen Fällen, in welchen mit den Worten „Butter“, „Rahm“ bezw. „Milch“ und ähnlichen auf die Milchwirtschaft bezüglichen Worten oder auch Abbildungen Mißbrauch getrieben wird, damit wir erforderlichenfalls die nötigen Schritte tun können. J. A.: Dr. Scherer.

Verband der Vereine Schleswig-Holstein. Meierei-Fachleute. Den Einzel-Vereinen sind jetzt die Statuten des Verbandes zugestellt und müssen die Vereine ihre Statuten danach umändern, um Tarife abschließen zu können. Die Vereine werden darauf aufmerksam gemacht, daß eins dieser abgeänderten Statuten bis spätestens 1. April bei unserem Geschäftsführer sein muß. Wird dieses versäumt, trägt der betreffende Verein die Schuld an der Hinziehung des Tarifabschlusses.

Kiel, 21. März 1925.

P. Mohr, Itzehoe, Vorsitzender.
G. Mordhorst, Kiel-Eichenhain, Geschäftsführer.

Rundschau

Der Kampf um den Milchpreis. Ein Mißerfolg der Preisprüfungsstelle Stettin. Die Berufungsstrafkammer am Landgericht Stettin stand am 20. März unter dem Zeichen der Preistreiberei in Milch. In kleinen Trupps sollten Milchhändler u. Kuhhalter Rede stehen, ob sie Ende März und Anfang April 1924 in Stettin die Milchpreise unnötig verteuert hätten. Die Milchhändler hatten einen Preis von 24 Pfg. für den Liter Milch genommen. Diese Forderung hielt die Preisprüfungsstelle Stettin für Wucher. Sie stützte sich darauf, daß die Erzeugerpreise der Milch nach einem Zehntel der Berliner Butternotierung festgesetzt seien, außerdem stützte sie sich auf ein Gutachten eines Molkereibesitzers aus der Umgegend von Stettin. Dazu kam, daß sie die von der Landwirtschaftskammer Stettin in den Zeitungen veröffentlichte Preisnotierung über Milch als maßgebend hielt. Sie wandte sich auch an die Landwirtschaftskammer wegen eines Gutachtens. Diese teilte ihr mit, daß die Milchnotierungen, die in der Inflationszeit erfolgt seien, im großen und ganzen zwar den für die pommersche Landwirtschaft in Betracht kommenden Erzeugerpreisen entsprachen, aber niemals als unbedingt verbindlich für die Milcherzeuger aufgeführt werden konnten, weil es sich bei den angegebenen Preisen — das gilt für alle Positionen — nicht etwa um Veröffentlichungen im Sinne von Notierungen, sondern lediglich um Preisgegenüberstellungen handelte. Wenn diese Preisgegenüberstellung als Notierung der Landwirtschaftskammer aufgefaßt wird, so bedeutet das eine Verkennung ihres Charakters. Die Gegenüberstellung hatte lediglich den Zweck, den Verbrauchern gegenüber aufklärend zu wirken. Der Milchpreis von einem

Zehntel der Berliner Butternotierung als Erzeugerpreis komme für sogenannte Werkmilch in Frage, die von ländlichen Besitzern sofort an ländliche Molkerein zur Verarbeitung von Butter und Käse geliefert werde. Die Preisprüfungsstelle verharrte hartnäckig darauf, daß Wucher in Frage komme. Die Milchhändler erhielten Strafbefehle und legten dagegen beim Schöffengericht Berufungen ein. Diese Verhandlung fand im Juli 1924 statt und endete mit der Freisprechung der Milchhändler von der Anklage wegen Preistreiberei. Zu der damaligen Verhandlung war eine Reihe von Sachverständigen geladen. Gegen dieses Urteil legte der Staatsanwalt auf Drängen der Preisprüfungsstelle Berufung ein; sie verharrte auch hartnäckig dabei, trotzdem in einem anderen Falle der Direktor der Stettiner Molkereigesellschaft wegen eines ähnlichen Falles vom Schöffengericht Stettin im November v. Js. freigesprochen wurde.

In der neuen Verhandlung wurden nun nochmals die Sachverständigengutachten aufgerollt, auch lag dem Gerichte ein Gutachten des Sachverständigen der Landwirtschaftskammer für Molkereiwesen vor. Zu prüfen war auch, ob durch unlautere Machenschaften künstliche Preissteigerungen infolge Vereinbarung zwischen dem Lieferanten und dem Händler in Frage kämen. Wie aus der Beweisaufnahme hervorging, sind die Milchhändler auf die Preise ihrer Lieferanten angewiesen. Die Händler mußten damals einen Preis von 20 und 21 Pfennig bezahlen. Nach Zubilligung der Unkosten von 40—50 Prozent würde sich also ein Preis von 28—29 Pfennig pro Liter ergeben. Die Milchhändler haben aber nur 24 Pfennige genommen. Das Gutachten des einen Molkereibesitzers setzt bei einer täglichen Milchlieferung der Kuh von 8 Litern einen Erzeugerpreis von 20,3 Pfennig ein, während das Gutachten der Landwirtschaftskammer hierfür 23,4 Pfg. pro Liter einsetzt. Dazu kommen die Unkosten von 40—50 Prozent. Diesem letzten Gutachten schlossen sich die anderen Sachverständigen im wesentlichen an. In längeren Ausführungen hob der Syndikus des Stettiner Milchhändlervereins, Rechtsanwalt Dr. Riedel, die Schuldlosigkeit der Milchhändler und das starre Beharren der Stettiner Preisprüfungsstelle hervor. Die Strafkammer Stettin verwarf die Berufung der Staatsanwaltschaft und legte auch bei der Schwierigkeit des Rechtsfalles die Kosten der Verteidigung der Angeklagten der Staatskasse auf.

Mehr Glück hatte die Preisprüfungsstelle einige Tage vorher mit der Anklage wegen Preistreiberi gegen einen Molkerei-Verwalter, welcher bei dem Engrosverkauf von Butter die Berliner Notierung überschritten hatte. Derselbe wurde von dem Schöffengericht in Stettin zu einer Geldstrafe von 50 M verurteilt. Wir halten diese Verurteilung für unberechtigt. Um sich weitere Scherereien und Kosten zu ersparen, ist bei der geringen Höhe der Strafe aber trotzdem eine Berufung nicht zu empfehlen.

Die Folgen unterlassener Voranmeldungen zur Reichs-Einkommensteuer. Sehr viele Gewerbetreibende betrachten die Abgabe der Einkommensteuer-Voranmeldungen als eine Behelligung mit überflüssigem Schreibwerk. Und im Laufe der Zeit entstand bei ihnen die Meinung, bei fristgemäßer Entrichtung der fälligen Vorauszahlungen könne die Einreichung der Voranmeldungen getrost unterbleiben. Gefördert wurde diese Meinung durch eine nach und nach einsetzende Gleichgültigkeit mancher Finanzbehörden gegenüber dem Eingang der Voranmeldungen. Neuerdings weht aber auf höhere Weisung hin ein schärferer Wind. In den letzten Wochen wurden zahlreiche Gewerbetreibende durch das behördliche Verlangen überrascht, ihre monatelang unterbliebenen Voranmeldungen schleunigst nachzuholen, in einzelnen Fällen sogar bis in die Mitte des Vorjahres hinein.

Was ist nun Rechtens? —

Mit der pünktlichen Entrichtung der Vorauszahlungen ist dem Gesetze noch nicht Genüge getan. Die Voranmeldungen sind ohne besondere Aufforderung, gleichzeitig mit der Entrichtung der Vorauszahlungen bei dem zuständigen Finanzamt abzugeben. Die Voranmeldung gilt als Steuererklärung im Sinne der Reichsgabenabordnung.

Gibt nun der Steuerpflichtige bis zum Ablauf der Zahlungsfrist eine Voranmeldung nicht ab, so soll nach § 15 der Steuer-Notverordnung vom 19. Dezember 1923 das Finanzamt ohne Verhandlung mit dem Steuerpflichtigen auf Grund der vorliegenden Unterlagen oder, in Ermangelung solcher, auf Grund einer Schätzung, den vorauszuzahlenden Betrag festsetzen.

Dieser Anordnung ist etwas hart. Erfreulicherweise erfuhr sie nachträglich eine erhebliche Milderung, die aber noch nicht überall gehandhabt werden dürfe. Und so verweisen wir heute auf die vierte Durchführungs-Bestimmung über die Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer vom 28. März 1924. Hier ist zugunsten der Steuerpflichtigen folgendes angeordnet:

„Hat der Steuerpflichtige eine Voranmeldung nicht abgegeben, aber eine Vorauszahlung entrichtet, die vom Finanzamt als zutreffend angesehen wird, so ist von der Festsetzung (einer bestimmten Vorauszahlung) gemäß § 15 abzusehen."

Demnach hat das Finanzamt eine Vorauszahlung nicht schon beim Ausbleiben einer Voranmeldung festzusetzen, sondern lediglich nur dann, wenn der Steuerpflichtige daneben keinerlei Vorauszahlung leistete.

Schließlich sei hervorgehoben, daß bei einer nicht fristgemäßen Abgabe der Voranmeldung das Finanzamt einen Zuschlag bis zu zehn vom Hundert der endgültig festgesetzten Steuer auferlegen kann. Also ein Grund mehr für die gleichzeitige Abgabe der Voranmeldung neben der Zahlung der Steuer. Emil Müller, Halle a. S., Schließfach 210.

Verdorbene Butter. Wie Berliner Tageszeitungen berichten, sollen in Berlin kürzlich 1350 Faß verdorbene Butter auktionsmäßig versteigert sein. Die Butter lagerte in einem Kühlhause der Georgenkirchstraße in Berlin und befand sich, wie eine nähere Besichtigung ergab, in einem Zustande, daß die von allen Seiten herbeigeeilten Kauflustigen sich hüteten, ein Angebot abzugeben. Das ist erklärlich, wenn man bedenkt, daß die Butter bereits im Mai vorigen Jahres, also vor etwa zehn Monaten, dort eingelagert wurde. Schließlich fand sich aber doch ein Interessent, der den ganzen Ramsch für 25 Pfg. je Pfund erwarb. Das wurmte nun aber den ehemaligen Besitzer, der nichts Eiligeres zu tun hatte, als die Ware zum Preise von 45 Pfg. je Pfund zurückzukaufen. Für den Auktionskäufer blieb so immerhin ein hübscher und runder Gewinn von 27 000 M. Aber auch der ursprüngliche Besitzer dürfte seinen Rückkauf nicht bereuen, denn selbst ranzige Butter ist ein für technische Zwecke ganz brauchbares Fett, das Seifen- oder ähnliche Fabriken gern erwerben werden.

Hinsichtlich der Menge erscheint die Nachricht nahezu unglaublich.

Gefnägnisstrafen für Milchfälscher. Das Schöffengericht Jena hat den 19 Jahre alten Landwirtschaftsgehilfen Trautermann aus Kötschau,

der die nach Jena gelieferte Milch fortgesetzt mit Wasser vermischt hatte — in einem Falle wurde ein Wasserzusatz von 75 Proz. festgestellt — zu drei Monaten Gefängnis verurteilt. Bei Zahlung einer Geldbuße von 1000 Mark innerhalb eines Monats erhält er eine Bewährungsfrist von zwei Jahren. Außerdem erkannte das Gericht auf Veröffentlichung des Urteils in den Jenaer Zeitungen. — Eine Landwirtsfrau aus Nerkewitz, die ebenfalls wegen Milchfälschung angeklagt war, wurde zu 100 ℳ Geldstrafe verurteilt.

Billige und teure Lebensmittel. Noch immer weisen die Kleinhandelspreise der Lebensmittel und sonstiger wichtiger Lebensbedürfnisse gegenüber der Vorkriegszeit Unterschiede auf, die nur zu einem Teil durch den Wegfall bestimmter Erzeugungsgebiete oder den noch immer gestörten Handelsverkehr erklärt werden können. Wesentlich teurer sind Milch und Käse geworden, die Vollmilch um 45 Prozent, Butter um 57 Prozent und vollfetter Tilsiter Käse um 78 Prozent. Auch hier sind eigenartige Gegensätze vorhanden. Der magere Harzerkäse und der fette Limburger haben den Preis verdoppelt, während die Magermilch mit einem weniger von 33,3 Prozent um ein Drittel billiger geworden ist. Auf der mittleren Teuerungslage halten sich Brot und Nährmittel. Roggenmehl ist um 50 Prozent, Weizenmehl dagegen nur um 30 Prozent, Roggenbrot um 45 Prozent, Schrippen nur um 26 Proz. teurer geworden. In dieser Gruppe zeigen lose Haferflocken mit einer Preissteigerung von 4 Prozent die geringste Teuerung. Eier sind nach wie vor um 50 Proz. teurer, Margarine nur um 7,1 Prozent, Kartoffeln um 14,3 Prozent, Kochzucker um 42,2 Prozent. Am billigsten, auch absolut gegenüber der Vorkriegszeit ist das Salz. Sein Kleinhandelspreis beträgt jetzt 12 Pfg. für das Kilogramm gegenüber 22 Pfg. im März 1913. Das Salz ist also um 45,5 Prozent billiger geworden.

Die Förderung der Milchleistung durch Maßnahmen der Züchtung und Fütterung. Über die Förderung der Milchleistung hielt anläßlich der Sächsischen Landwirtschaftl. Woche, Universitäts-Professor Dr. Golf-Leipzig, einen interessanten Vortrag. Er führte u. a. folgendes aus: Die Nachkriegszeit brachte auch in Mitteldeutschland eine starke Betonung der Viehzucht und führte zur Schaffung bodenständiger Zuchten. Die Rentabilität des Betriebes gründet sich heute mehr noch als früher auf Ackerbau und Viehzucht. Die Milcherzeugung ist jetzt lohnend und sollte deshalb möglichst gesteigert werden, aber nicht durch Vermehrung der Zahl der Kühe, sondern durch Hebung der Milchleistung des vorhandenen Bestandes, dessen Stückzahl nur so groß sein soll, wie es der Futterleistung des Gutes entspricht. Maßnahmen der Züchtung: Die Tiere sollen von gesunden, kräftigen, in ihren Leistungen unserem Zuchtziel entsprechenden Vorfahren abstammen. Man kaufe nur noch Tiere, die einen Abstammungsnachweis mit eingetragenen Leistungen ihrer (weiblichen) Vorfahren besitzen. Die Milchkontrollvereine liefern mit ihren Leistungsprüfungen die Unterlagen für die Beurteilung nicht nur des Nutzwertes, sondern auch des Zuchtwertes einer Kuh. Die Vererbung der Milchleistung erfolgt ebensowohl durch den Bullen wie durch die Kuh. Der Zuchtbulle soll der Sohn einer sehr guten Milchkuh sein, vor allem soll die durchschnittliche Milchleistung der mütterlichen Familie gut sein. Wir müssen in unserer Herde die Familien mit bester Durchschnittsleistung ihrer Angehörigen feststellen und nur aus diesen Familien Färsen in die Kuhherde einreihen. Ferner müssen die Tiere selbst von fester Gesundheit und Konstitution sein, tiefe und breite Körper, sowie ein gutes Euter besitzen, denn die zu erwartenden Milchleistungen prägen sich schon in den Körperformen aus. Diejenigen Betriebe innerhalb der Landeszucht, die nicht die Bullenaufzucht betreiben, sondern auf die Milcherzeugung eingestellt sind, sollten in der Regel einen im Lande selbst gezogenen Bullen kaufen. Für einen wirklich guten Bullen muß man auch einen entsprechend hohen Preis zu zahlen bereit sein. Maßnahmen der Fütterung: Die in den letzten Jahren erzielte wesentliche Steigerung der Milch- und Milcherträge ist mehr noch als den züchterischen Maßnahmen der besseren Fütterung zu verdanken. Die Sicherstellung der Einträglichkeit der Viehzucht hat beim Futterbau zu beginnen. Mittel zur Steigerung der Futtererträge von Wiese, Weide und Acker sind: reichliche Düngung der Futterflächen, auch mit Stickstoff und rechtzeitiges Mähen derselben; vermehrter Zwischenfruchtbau, Beweiden kräftig gedüngter Wiesen im Spätherbst und zeitigem Frühjahr (falls die Weiden nicht zu naß sind); Ausdehnung des Zuckerrübenbaues, denn die Rübe liefert uns neben dem von der Fabrik gezahlten Rübenpreise noch sehr erhebliche Futtermengen in Gestalt der Rübenblätter und der Schnitzel; zweckmäßige Aufbewahrung der grünen Fütterung und sorgfältige Heubereitung. — Die zu verabreichenden Futter- und Nährstoffmengen sind dem Bedarfe und den Leistungen der Kuh genau anzupassen. Deshalb sind die Milchkühe in drei bis vier Gruppen einzuteilen, wobei alle das gleiche Grundfutter und je nach Leistung eine verschieden hohe Zugabe von einem Kraftfuttergemisch erhalten. Jede Kuh sollte vor dem Kalben 6—8 Wochen lang trocken stehen; drei Wochen vor dem Kalben beginne man, sie reichlicher zu füttern, etwa gleich einer Kuh von 10—12 Liter täglicher Milchleistung, damit sie bereits vor Eintritt der neuen Laktation gut gekräftigt ist. Die Verwendung von Kraftfutter für Milchkühe ist heute wieder lohnend, die Rentabilität ist abhängig von der richtigen Wahl des Kraftfutters. Die entscheidende Frage ist: Wie teuer stellt sich ein Kilogramm verdauliches Eiweiß in dem betreffenden Futtermittel? Die Preislage ist deshalb genau zu verfolgen; in der Regel ist das Eiweiß am billigsten in den eiweißreichsten Kraftfuttermitteln. H.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei Bremen Albrecht & Co., Bremen, Offene Handelsgesellschaft. Gesellschafter sind: die Kaufleute Friedrich Albrecht und Bernhard Otto Max Hofmann, Bremen, Schwanenstraße 12.

Wilhelm Goral, Dampfmolkerei, Dorfchemnitz, Bez. Dresden. Inhaber Molkereibesitzer Wilhelm Goral in Dorfchemnitz, Bez. Dresden. Angegebener Geschäftszweig: Dampfmolkerei.

Homburger Milchverwertungsgenossenschaft, e. G. m. b. H., zu Kalkofen bei Nürnbrecht. Das Statut ist am 23. Dezember 1924 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und der Bezug landwirtschaftlicher Bedarfsartikel.

Oelsnitzer Molkerei Hugo Pelchen in Oelsnitz i. V. Inhaber der Molkereibesitzer Ernst Hugo Pelchen in Oelsnitz i. V.

Jomo-Molkereiprodukten, G. m. b. H. zu Goch. Durch Beschluß der Gesellschaftsversammlung vom 28. Februar 1925 ist das Stammkapital der Gesellschaft auf Reichsmark umgestellt.

Molkerei Paul Bauer, Oelsnitz i. V. Inhaber: Molkereibesitzer Paul Richard Bauer in Oelsnitz i. V. Geschäftszweig: Groß- und Kleinhandel mit Molkereiprodukten.

Molkereigenossenschaft Volkratshofen, e. G. m. u. H., Volkratshofen. Gegenstand des Unternehmens: Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Sennerei behufs gemeinschaftlicher Verwertung der von den Mitgliedern eingelieferten Milch.

Richard Wernicke, Breslau. Die Firma ist erloschen.

Vereinigte Pommersche Meiereien, Berlin. Das Grundkapital ist auf 151 500 Goldmark umgestellt worden.

Fürstenberger Molkerei, G. m. b. H., in Fürstenberg a. O. Gegenstand des Unternehmens ist der Erwerb und Betrieb anderer Molkereien und die Beteiligung an ähnlichen Unternehmungen. Das Stammkapital beträgt 5000 R.-M. Geschäftsführer ist der Direktor Karl Knoche in Berlin-Friedenau.

Milchgenossenschaft Unterbaldingen, e. G. m. b. H. zu Unterbaldingen Amt Donaueschingen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Hamburger Käsefabrik Siepmann, A.-G., Hamburg. Die Firma lautet nunmehr: Hasselbrookhaus, A.-G. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Molkereiprodukten, insbesondere von Käse, ferner der Erwerb und die Verwertung von Grundstücken, insbesondere des der Gesellschaft gehörigen, in Hamburg, Hammersteindamm 62, belegenen Hauses, genannt „Hasselbrookhaus", sowie der Abschluß aller damit im Zusammenhang stehenden Geschäfte. Grundkapital: 100 000 R.-M. Die an W. A. F. Siepmann erteilte Prokura ist erloschen.

Meierei-Genossenschaft Elmenhorst, e. G. m. b. H., Elmenhorst. Die bisher eingetragene Meierei-Genossenschaft m. u. H. Elmenhorst ist in die oben bezeichnete Genossenschaft umgewandelt.

Molkerei-Genossenschaft Peckelsheim, e. G. m. b. H. Peckelsheim. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb einer Molkerei zur bestmöglichen Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Dürrenberg, G. m. b. H., Ostrau-Lennewitz. Gegenstand des Unternehmens sind alle mit dem Molkereibetrieb verbundenen Geschäfte. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Handelsgeschäfte aller Art ausgedehnt werden. Stammkapital: 21 000 R.-M. Zum alleinigen Geschäftsführer ist der Direktor Georg Beißwenger in Eilenburg bestellt.

Milchversorgung Beuthen, O.-S., G. m. b. H., Beuthen, O.-S. Gegenstand des Unternehmens: Vertrieb und Herstellung von Milch, Sahne, Kunstsahne, Butter und Käse sowie Herstellung und Vertrieb sämtlicher Molkereiprodukte, wie auch von Margarine und ähnlichen Erzeugnissen. Stammkapital: 22 000 R.-M. Geschäftsführer: Molkereibesitzer Carl Rosumek in Beuthen, O.-S., Wilhelm Lewerenz, Josef Fraschke und Wilhelm Weiß in Hindenburg.

Allgäuer Molkereiprodukte, G. m. b. H., München. Erhöhung des Stammkapitals um 24 900 R.-M. Das Stammkapital beträgt nun 20 900 R.-M. Weiterer Geschäftsführer: Direktor Friedrich Eckart in München.

Käserei Pforzen, e. G. m. u. H., Pforzen. Die Firma lautet jetzt: Käserei-Genossenschaft Pforzen, e. G. m. u. H.

Molkerei-Genossenschaft Uplengen, e. G. m. u. H., Remels. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Gewerbes oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Milchzentrale Schwindegg (A. G. Mühldorf), G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Pachtung von Molkereien zur Selbstbewirtschaftung, An- und Verkauf von Milch und landwirtschaftlichen Erzeugnissen. Stammkapital 5000 R.-M. Geschäftsführer Walther Suttner in Kempten.

Ludwig Schäfer, Molkereiprodukten-Großhandlung, Flensburg. Firmeninhaber: Kaufmann Ludwig Schäfer in Flensburg.

Molkerei Sulz, O.-A. Nagold, e. G. m. u. H. in Sulz hat die Firma in **Molkerei-Genossenschaft Sulz, O.-A. Nagold, e. G. m. u. H.,** geändert und ein neues Statut vom 11. März 1924 angenommen.

Heinrich Bähnk, Meierei Majenfelde, A.-G., Eutin. Inhaber der Meiereipächter Heinrich Gustav Theodor Bähnk in Majenfelde.

Sprechsaal

Ueber die Gewinnung der Vollmilch. Von mehreren Seiten ist z. Z. eine der wichtigsten Forderungen der deutschen Milchwirtschaft, die saubere Gewinnung der Vollmilch, in den Vordergrund gerückt. Mehr wie bisher muß daher den Landwirten und auch dem Personal derselben die Bedeutung der einwandfreien Gewinnung der Vollmilch zum Bewußtsein gebracht werden. Bei der volkswirtschaftlichen Bedeutung, welche der Vollmilch als einem der wichtigsten Nahrungsmittel beizumessen ist, kann in dieser Beziehung gar nicht genug getan werden.

Alle, die bei der Gewinnung der Milch mitwirken, seien es Schweizer, eigene Leute des Landwirts, Milchmägde und dergl., sie alle müssen sich der Verantwortung, welche mit der Verrichtung dieser Arbeit verbunden ist, voll und ganz bewußt sein.

Hierzu ist in erster Linie die erforderliche Aufklärung dringend notwendig. Denn nur infolge Unkenntnis der Sachlage sind derartige Mißstände, wie sie tatsächlich bei uns herrschen, möglich.

Die mit den Landwirten in enger Fühlung stehenden Landwirtschaftskammern sollten ihre erhöhte Aufmerksamkeit auf diese Zustände lenken und den Herren Landwirten, großen und kleinen, die Bedeutung der sauberen Milchgewinnung deutlich vor Augen führen. Hierzu bietet sich bei Versammlungen, Ausstellungen und sonstigen Zusammenkünften hinreichend Gelegenheit. Durch Vorführung von Schmutzproben in Lichtbildern lassen sich derartige Vorträge erheblich wirkungsvoller gestalten. Auch die Schulen auf dem Lande können in dieser Hinsicht recht ersprießliche Arbeit leisten. Was den Kleinen in der Schule in anschaulicher Weise beigebracht wird, vergessen sie so leicht nicht, und wenn sie dann zu Hause erzählen, wie sauber gewonnene oder verschmutzte Milch aussieht, dann wird der eine oder andere Landwirt doch etwas nachdenken und seine Arbeiter nach dieser Richtung hin überprüfen. Dasselbe gilt von den Erwachsenen. In Landkinos z. B. lassen sich derartige Bilder recht gut einfügen. Die Aufgabe ist schwer, denn in einen harten Bauernschädel will etwas Neues, zumal wenn dieses noch mit einer Mehrarbeit verknüpft ist, nur schwer hinein, aber wenn im Anschluß daran die Säuglingssterblichkeit, das krankhafte Aussehen der größeren Kinder, die verderblichen Folgen für Jung und Alt recht eindringlich klar gemacht werden, dürfte die nachhaltige Wirkung derartiger Bilder kaum ausbleiben.

In Nr. 9 dieser Zeitung veröffentlicht Herr Diethelm-Braunschweig eine Abhandlung über saubere Milch. Die in diesem Artikel erwähnte Prämiierung des Stallpersonals ist zweifellos ein starker Anreiz zu sauberer Arbeit desselben. Für Betriebe mit größeren Lieferanten, bei denen nur Stallpersonal in Frage kommt, ist das Beispiel des Herrn Diethelm nur zu empfehlen und nachahmenswert. Erheblich schwieriger gestaltet sich die Sachlage, wo viele kleine Landwirte in Frage kommen. Hier erscheint eine Jahresprämie für sauber angelieferte Milch angebracht. Auf die Dauer wird auch in dieser Beziehung nur der Geldbeutel den erforderlichen Anreiz bieten.

Bei dem von der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover veranstalteten Fortbildungskursus für Molkereifachleute am 3. und 4. März ds. Js. in Hannover wies Herr Professor Dr. Westpfahl in seinem Vortrag über die Versorgung der Großstädte mit Vollmilch ebenfalls auf die Bedeutung der sauberen Milchgewinnung hin. Nur wenn die Grundbedingung zur Schaffung guter Trinkmilch, Erzeugung von bester Butter und tadellosem Käse, eine reinlich gewonnene Vollmilch, vorhanden ist, sind wir in der Lage, zum Besten, was uns eigen, der Volksgesundheit, unseren nicht unerheblichen Anteil beizutragen. Ebenso haben sich eine Reihe hervorragender Persönlichkeiten in der Fachliteratur und Presse immer wieder in diesem Sinne geäußert. Der Gedanke ist nicht neu, nur die Ausführung desselben hat bisher leider herzlich wenig Beachtung gefunden.

Für die Molkereifachleute erwächst aus all diesem die Aufgabe, daß ein jeder an seinem Platze sein bestes Können und Wollen einsetzt, um dem Uebel nach Möglichkeit abzuhelfen. Entsprechende Aufklärung der in Frage kommenden Personen, an Hand gehen bei Beschaffung der erforderlichen Gegenstände, wie Kühlvorrichtungen, Kannen, Siebe, Bürsten usw., Belohnung für sauber angelieferte Milch, Aufmerksammachen bei verschmutzter Milch, Vorführung von Schmutzproben und anderes mehr, werden ihre Wirkung nicht verfehlen.

Nur wenn alle Beteiligten, ein jeder in seinem Kreise, in richtiger Erkenntnis der Bedeutung dieser Aufgabe, ihr Teil zur Besserung beitragen, wird die Arbeit von Erfolg gekrönt sein. Sollte das Wachstum und Gedeihen unserer Jugend nicht Aufgabe genug sein, einen jeden anzuspornen, sein bestes Können hierfür einzusetzen? Ein Armutszeugnis wäre es für die ältere Generation, wollten wir nicht alles daran setzen, unseren Kleinen in dem zarten, hilflosen Alter das Beste an Nahrung zu bieten, was sich ermöglichen läßt, damit eben diese Jugend zu kräftigen, widerstandsfähigen Menschen an Körper und Geist heranwächst.

So möge denn ein jeder, der nicht blind an den wichtigen Vorgängen des Lebens vorbeigehen will, mit helfen, das Uebel bei der Wurzel anzufassen und auszurotten zu seinem Besten und zum Wohle des gesamten Volkes. V. W.

Etwas über Harzkäse. Die Kriegs- und besonders die Nachkriegsjahre haben sehr ungünstig auf die Harzkäseindustrie eingewirkt, weil jedes Produkt, das überhaupt nur den Namen Käse führte, reißenden Absatz fand. Von diesem Zeitpunkt an datiert der Niedergang der Harzkäseindustrie. Viele Käsereien sind dadurch vernachlässigt worden. Deshalb sind auch die Verluste im ersten Jahre der Rentenmark so enorm hohe gewesen, weil mit einem Schlage nur noch prima Qualität verlangt und auch gut bezahlt wurde; abfallende oder gar schlechte Ware überhaupt keine Käufer fand, trotz der sehr niedrig gehaltenen, häufig unter dem Einkaufspreis des Quargs liegenden, Verkaufspreise. Die durch die langjährige Zwangswirtschaft geschaffenen Mißstände waren von den wenigsten Käsereien sofort zu begegnen. Hinzu kamen noch die Käsekrankheiten. Dasselbe gilt auch von vielen Quarg herstellenden Molkereien in noch höherem Maße. Quarg wurde manchmal geliefert, daß sich der Käser fragen mußte, ob das Quarg oder saure Milch sein sollte. Aus einem solchen Produkt kann wirklich der erfahrenste Fachmann keine prima Qualität herstellen. Heute müssen Molkereien wie Käsereien sehr intensiv Hand in Hand arbeiten, um guten Absatz und gute Preise zu erzielen, und vor allem die deutsche Käseindustrie wieder hoch zu helfen. Auslandsware, Quarg wie Käse, ist in sehr vielen Fällen besser als deutsche. Das wird und muß anders werden. Viele Millionen deutschen Geldes gehen alljährlich mehr ins Ausland als vor dem Kriege; warum?, weil der hiesige Harzkäse, das Volksnahrungsmittel, in vielen Fällen kein Edelkäse mehr ist. Es ist bekannt, daß Käse nur durch Bakterien reift, die an den Wänden der Räume, auf den Hürden usw. wuchern. Wenn nun z. B. auch Räume, Hürden usw. stets sauber gehalten werden müssen, so dürfen sie doch auch nicht zu oft gereinigt werden, da hierdurch auch die Bakterien abgetötet werden. In meiner Käserei bleibt der Käse eine volle Woche auf den Hürden. In dieser Zeit haben die Rotbakterien (Schwitzverfahren) den Käse überzogen. Gleichzeitig wuchern dieselben aber auch ebenso stark auf den Hürden. Diese werden nun nach Entfernen der Käse zum Trocknen hingestellt. Würde man dies unterlassen, so überwuchern die Rotbakterien zu stark und der Käse wird stellenweise Flecken bekommen. Sicherheit bei dieser Methode gibt nur die patentamtlich angemeldete „Geschmacksreife". Natron wird nur mit verarbeitet, um die überflüssige Säure in sehr saurem Quarg zu binden. Gibt man viel Salz, so wird der Reifungsprozeß verzögert. In meinem Betriebe wird das ganze Jahr mit 3 Proz. gesalzen. Die Zusammenstellung ist folgende: 100 Pfd. Quarg, 60 Gramm Geschmacksreife, Kümmel und bei sehr saurem Quarg 250 Gramm Natron. Der so behandelte Quarg wird einen sehr guten, goldgelben Käse ergeben. Es ist sehr angebracht, wenn guter, fertiger Käse dem Quarg beim Mahlen beigegeben wird, da dies gewissermaßen eine Reinkultur vorstellt. Otto Herwig, Schnarsleben.

Anm. d. Schriftl. Zu der vorstehend geschilderten Arbeitsweise empfiehlt der Verfasser unter dem Namen „Geschmacksreife" ein von ihm patentamtlich angemeldetes Mittel. Ob, und wie dasselbe sich bewährt, ist uns unbekannt, und können wir an dieser Stelle für dieses Mittel auch keine Reklame machen, sondern müssen es jedem einzelnen Interessenten überlassen, ob er auf seine eigene Gefahr hin einen Versuch mit diesem Mittel machen will.

Literzahl oder Fetteinheiten. Unter dieser Überschrift erschienen in letzter Zeit verschiedene Artikel im Sprechsaal dieser Zeitung, die sich mit der Bezahlung der Milch befaßten. Es ist in der Fachwelt allgemein bekannt und es leuchtet jedem Fachmann ohne weiteres ein, daß die Bezahlung nach Fettgehalt die gerechteste ist. Aber von einer zwangsweisen Einführung dieser Bezahlungsart kann doch wohl gar keine Rede sein, wie es in dem einen Artikel gefordert wird. Dazu sind die Verhältnisse denn doch zu verschieden und wer wollte denn diesen Zwang ausüben?

Für gewöhnlich werden doch wohl die Milchproben aus dem Wiegebassin unter tüchtigem Durchrühren mit einem durchlöcherten Holzrührer genommen. Hat man nun eine Molkerei mit 3—400 kleinen Lieferanten,

die zum größten Teil 10—15 Liter Milch liefern, so stößt man schon sehr auf Schwierigkeiten, wenn man eine gründliche Durchmischung der Milch herbeiführen will. Das kleine Quantum verschwindet im großen Wiegebehälter, ein Durchrühren von oben nach unten, wie es geschehen soll, ist nicht mehr möglich und in der Eile auch kaum durchführbar; denn die Separatoren würden bald leer laufen. Wird die Milch aber nicht gut durchmischt, so findet man auch keinen richtigen Durchschnittsfettgehalt. Bekanntlich rahmt die Milch schon beim längeren Stehen in den Kannen auf. Diese Fettschicht läßt sich nicht durch das Ausgießen der Milch wieder verteilen, denn es ist eine zusammenhängende Masse.

Darum sollte man gerade auf das Durchmischen der Milch das größte Gewicht legen und da, wo dies wegen Betriebsschwierigkeiten nicht möglich ist, sollte man sich die Bezahlung nach Fettgehalt reichlich überlegen. In solchen Betrieben muß natürlich eine recht starke Kontrolle auf Verfälschungen einsetzen und mit Hilfe von Massenuntersuchungen durch das Laktoskop oder nach Gerber ist dies sehr gut möglich, da man täglich 300 Proben in sehr kurzer Zeit untersuchen kann. M.

Wie kann der Landwirt die Milchwirtschaft fördern? In der Vorkriegszeit war die Milchwirtschaft in Deutschland im Aufblühen begriffen und stand mit an erster Stelle unter den milchwirtschaftlichen Ländern Europas. Die ungeheuren Anforderungen an Vieh im Kriege haben die deutsche Milchwirtschaft gewaltig (bis zu 50 Prozent der Vorkriegszeit) zurückgedrängt. Seit Kriegsende steht die Milchwirtschaft Deutschlands immer noch unter dem Druck der durch den Krieg hervorgerufenen wirtschaftlich schlechten Verhältnisse. Seitdem wir wieder stabile Verhältnisse haben, macht sich jedoch auch in der Milchwirtschaft ein Emporstreben bemerkbar. Es steht zweifellos fest, daß eine blühende Milchwirtschaft auf die Volksernährung und Gesundheit einen wesentlichen Einfluß ausübt. Aus diesem Grunde sollte die Landwirtschaft, welche doch gewissermaßen das Fundament darstellt, bestrebt sein, die Milchwirtschaft zu fördern. Aber auch für den einzelnen Landwirt selbst bedeutet eine blühende Milchwirtschaft eine bedeutende Einnahmequelle und mit welchem Stolz mancher Landwirt auf seine musterhaft eingerichtete und organisierte Milchwirtschaft blickt, habe ich oft Gelegenheit gehabt, zu beobachten.

Von Holland können die deutschen Landwirte, was Milchwirtschaft betrifft, noch viel lernen. Dort sind nämlich sämtliche Landwirte Kontrollvereinen angeschlossen, die unter staatlicher Aufsicht stehen. Die Kuhhalter in Holland können, wenn sie es an Ordnung und Sauberkeit, sowie an Pflichtgefühl in ihrer Milchwirtschaft fehlen lassen, mit Strafen belegt werden. Die Kontrollvereine sind wiederum den Molkereien unterstellt, und die Molkereien haben staatlichen Charakter. Selbst die Angestellten der Molkereien sind Staatsangestellte und pensionsberechtigt. Der deutsche Landwirt sollte, um seine Milchwirtschaft zu heben, sich einem Kontrollverein anschließen, und kräftig zur Gründung solcher Vereine beitragen. Von den Kontrollvereinen ist noch vielfach eine falsche Meinung verbreitet. Der Landwirt hält am Althergebrachten und sieht sich nicht gern kontrolliert. Der Landwirt sollte aber einsehen, daß beim Kontrollverein die Sache ganz anders liegt, denn der Kontrollverein will nicht den Nutzen des Vereins oder der Molkerei, sondern nur den Nutzen und das Beste des Landwirts.

Von hierzu ausgebildeten und geprüften Beamten wird das Gemelke jeder Kuh gemessen und gewogen. Also der Landwirt weiß, wieviel Milch jede Kuh liefert. Dann wird die Milch untersucht auf Fettgehalt und Schmutzgehalt. Also der Landwirt weiß, welche Kuh die fetteste Milch gibt.

Alsdann wird noch die Fütterung reguliert, das Futter zweckmäßig gereicht. An Hand dieser Ergebnisse sieht der Landwirt genau die Leistungsfähigkeit jeder Kuh, merzt er die schlechten Kühe aus und sorgt für leistungsfähiges Vieh. Durch die Regulierung der Fütterung weiß er genau, was sein Milchvieh braucht und was nicht nötig ist. Es findet also keine Verschwendung von Futtermitteln statt. Und dann kann er vom Kontrollverein resp. Vorsitzenden oder Beamten Rat einholen, wie er seinen Viehstall baut, umbaut und einrichtet und wie Sauberkeit und Ordnung im Stalle praktisch durchzuführen sind. Selbst der Ehrgeiz der Mitglieder eines Vereins unter sich kann schon auf eine musterhafte Haltung der Milchwirtschaft einwirken.

Alle diese Vorteile tragen sehr zur Förderung der Milchwirtschaft des Landwirtes bei. Also Landwirte, fördert die Milchwirtschaft und somit die Volksgesundheit und Volkskraft wieder durch Anschluß und Gründung von Kontrollvereinen. Es gibt in Deutschland noch sehr viele Gegenden, die keine Kontrollvereine und deren Nutzen kennen. Alsdann ist es für jeden der Molkerei noch fernstehenden Landwirt von Vorteil, sich einer solchen anzuschließen. Es ist gar keine Frage, daß die Rente aus der Milchwirtschaft dadurch wesentlich höher ist. Außerdem ist der Leiter einer Molkerei gern bereit, Rat und Auskunft über milchwirtschaftliche Fragen zu erteilen. Durch Hand in Hand arbeiten von Landwirt und Molkerei wird auch nach und nach eine saubere einwandfreie Milch geliefert, aus der allein nur erstklassige Erzeugnisse hergestellt werden können.

Mögen diese Zeilen den Zweck nicht verfehlen und dazu beitragen, den Landwirt anzuspornen, an dem Wiederaufblühen der deutschen Milchwirtschaft in seinem eigenen Interesse mitzuwirken. Gerade eine blühende Milchwirtschaft stellt einen wichtigen Faktor in der Volkswirtschaft dar. Und eine solche kann dem deutschen Volke nur zum Segen gereichen.

T. Kann.

Bittere Harzer. (Weitere Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 19.)

I.

Der Harzer ist ein Sauermilchkäse! Form und Name der Sauermilchkäsearten ist Nebensache, hier soll lediglich die Frage über die Entstehungsursache des Bitterwerdens bei Sauermilchkäsearten behandelt werden.

Wenn nun ein Fragesteller eine solche Frage aufwirft, und so reichliche Antworten erhält, welche nebenbei schon so oft behandelt worden sind, so sollte man annehmen, diese Uebelstände könnten nun endlich einmal aus der Welt geschafft werden. Denn von den Ratschlägen sind viele richtig, aber auch viele falsch! Welchem Rat soll nun ein solcher Fragesteller folgen?

Milch, Butter, Käse sind Naturprodukte, die man auch natürlich behandeln muß. Eine gute Rahmreife ist Vorbedingung für gute Butter und Ausbeute! Eine richtig vorgesäuerte Milch Vorbedingung für guten Quarg. Da Nichtfachleute wohl meist wieder aus dem Molkereifach ausgeschieden sind, will ich über die richtige Herstellung von Quarg, einwandfreie Geräte und Räume, Temperaturen usw. nicht sprechen, denn das kennt jeder Fachmann. Es ist leider immer noch sehr oft zu beobachten, daß dort, wo das Interesse aufhört, meist die Unterlassungssünden vorkommen, weniger aus Mangel an Fachkenntnissen. So auch in der Herstellung von Quarg.

Quarg ist ein Halbfertigprodukt, welches die Molkerei herstellt. Be-ebsleiter, Gehilfen und Lehrlinge, von dem Gedanken durchdrungen, ;tt und schnell zu arbeiten, gehen gerade bei diesen Halbfertigprodukten zu leichtfertig vor, denn man hat ja nicht die Aufgabe, hiervon ein rtigprodukt herzustellen und dieses auf den Markt zu bringen, das ist che seines Abnehmers — des Käsefabrikanten! Dieser muß sehen, wie dabei zurechtkommt; sehr oft denkt man aber nicht an ihn und wie zurechtkommt, sonst würde man nicht so leichtfertig über die aller-chtigste Arbeit, das Pressen!! hinweggehen. Ja, das Pressen bringt der olkerei zu viel Gewichtverluste, der Quarg kostet ohnehin schon wenig tug, pressen mag der Käsefabrikant weiter, es wird in der Molkerei nur ie Art Vorpressung vorgenommen, und von hier an trennen sich schon die teressen zwischen Molkerei und Käsefabrik.

Es ist eine sehr bekannte Tatsache, daß die Gewichtsverluste, welche Käsefabrikant hierdurch erleidet, zwar empfindliche sind, und daß ihm ist schon jeglicher Nutzen dadurch unmöglich gemacht wird, auch in einer jeren Absatzzeit, wie sie heute besteht. Jedoch sind diese Gewichtsverluste h als das kleinere Uebel anzusehen gegenüber den Begleiterscheinun-, welche ein zu naß angelieferter Quarg in der Fabrikation mit sich ingt. Bekanntlich enthalten gerade die Molken alle möglichen Arten Kleinlebewesen, auch solche, die das Bitterwerden bewirken, so z also schlecht gepreßter Quarg von vornherein zum Bitterwerden und laufen neigt. Ist ein solch schlecht ausgepreßter, also fehlerhafter Quarg nn vielleicht noch längere Zeit dem Transport ausgesetzt, so kann auch beste Fachmann sich vergeblich abmühen, hieraus, oder auch mit Zusatz n gutem, gepreßten Quarg ein einwandfreies Produkt herzustellen; es rd ihm nicht gelingen, denn die Unterlassungsünden, welche in der olkerei begangen wurden, kann er nicht mehr beseitigen. Um gerecht zu n muß man aber anerkennen, daß es jetzt schon immer mehr Molkereien t, welche ihr Quargmaterial heute so herstellen, daß man zufrieden sein in. Sie wissen, daß der Sauermilchkäse einst den größten Konsum in utschland hatte, daß diese Käseart ein billiges Volksnahrungsmittel ist d wieder werden muß.

Wie aber kann es nun kommen, daß auch trotz guter Ware, welche llig einwandrei in die Fabrik gelangt, dennoch ein fehlerhaftes Produkt isteht? Hier liegen fast ausschließlich Fabrikationsfehler seitens des isefabrikanten vor, weniger fehlerhafte Milch.

Man soll endlich Abstand von dem Schnellreifeverfahren nehmen, lches auch gutem Quarg sehr schaden kann. Das Schwitzverfahren ist zu rmeiden, denn die frischen Käse werden von der frischen Luft abge-lossen, und durch die innere Verdunstung in einem verhängten Raum rd die Ware auch bitter. Ferner der Zusatz von Natron, an welchem in noch so festhält, hat am besten ganz zu unterbleiben oder nur in sol-n Fällen zu erfolgen, wo man schon einen übersauren Quarg zu verar-iten hat, um den Quarg wenigstens etwas zu entsäuern. Fehlerfreies uargmaterial zerkleinert man mit einem Vorbrecher, läßt dasselbe etwa ien Tag ungesalzen liegen, wirft es alle zwei Stunden um, so daß die ft überall zutreten kann, denn der Sauerstoff der Luft begünstigt das achstum der Reifeerreger. Solche auf natürlichem Wege zur Reifung brachten Käse sind tadellos rein im Geschmack. Nach etwa 24 Stunden zt man mit höchstens 3 Prozent und mahlt die Masse, alsdann preßt d formt man den Quarg. Leider begnügt man sich auch hierbei nur mit m Formen, solche Ware wird aber nicht haltbar, man muß also Vor-htungen haben, **daß zugleich geformt und gepreßt werden kann!** Diese räte sind in der Molkerei-Zeitung (Inseratenteil) wiederholt ange-ten, sie sind aus der Praxis geboren und Jedermann, welcher in der uermilchkäserei nicht befriedigende Resultate hatte, zur Anschaffung pfohlen. Krumbach, Demmin.

II.

Nach Ihrer Schilderung ist anzunehmen, daß der Labquarg die Schuld n biteren Geschmack Ihrer Käse hat. — Ein endgültiges Urteil kann doch nur nach eingehender Besichtigung und Prüfung aller Umstände d Einzelheiten an Ort und Stelle abgegeben werden, da sehr wohl auch hlerhafte Milch die Ursache des bitteren Geschmackes Ihrer Käse n kann. —

Meines Erachtens ist reiner Labquaerg überhaupt kein einwandfreies aterial zur Herstellung von Harzerkäse, da dieser doch ein typischer uno sgesprochener Sauermilchkäse ist. —

Da wohl anzunehmen ist, daß Sie den Quarg selbst herstellen, würde an Ihrer Stelle die Milch je nach den Verhältnissen und der entsprechen-n Außentemperatur auf 36—38 Gr. C. anwärmen, mit einer guten Milch-urereinkultur ansäuern, so daß die Milch nach etwa 5—6 Stunden genü-nd dick ist und über dem Finger bricht, dann schneiden und vorsichtig rziehen, die austretende Molke vorsichtig abschöpfen (ist die Temperatur runtergegangen, muß langsam auf ca. 36—38 Gr. C. nachgewärmt wer-n) und den Bruch langsam auf etwa Haselnußgröße zerkleinern. Ist es geschehen, so läßt man den Bruch ca. 5 bis 10 Minuten absetzen, schöpft e Molken vollends ab, sodann kann der Bruch auf den mit einem Tuch legten Käsetisch geschöpft oder direkt in Säcke gefüllt werden, worauf man er Nacht preßt. Auf diese Weise hergestellter Quarg wird stets eine gut-mecenden Harzerkäse ergeben, vorausgesetzt natürlich, daß die Milch ein-andfrei ist und nicht von altmelkenden oder ganz frischmelkenden (Biest-lch) oder gar euterkranken Kühen stammt. —

Zu jeder weiteren Auskunft gern bereit.

A. Weigang, Albungen, Bez. Cassel.

Schlagsahne-Versand. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 31.) Zum rsand von Schlagsahne in Flaschen werden sich die Stahlflaschen von r Firma Max Schulz, A.-G., Molkereimaschinenfabrik in Oldenburg, am sten eignen. In diesen Flaschen können Sie die Schlagsahne in jeder liebigen Höhe pasteurisieren. Ein Verfahren, durch das die Flasche bst ebenfalls keimfrei gemacht wird. Verschlossen werden solche Flaschen n besten mit einem Aluminiumkappe. Richtig behandelt, hält sich die hlagsahne in solchen Flaschen mindestens 3—4 Tage, ein Umstand, der her dazu beitragen dürfte, Ihren Bezugskreis zu erweitern und den Um-z zu steigern. Da bei den Stahlflaschen kein Bruch zu befürchten ist, so d sie mit der Zeit bedeutend billiger wie Glasflaschen, und bei ent-rechendem Sahnepreis werden sie bald abgeschrieben sein. Fr.-Fr.

Anfrage an den Leserkreis.

Camembert in Blechdosen. Wir haben Interesse an der Herstellung n Camembert in Blechdosen. Wer kann uns die genaue Herstellungs-eise angeben? Wie ist die Verwertung der Milch? M. W. M.

Bücherschau.

Allgäuer Rundkäserei nach Emmentalerart nebst einem Anhang **Emmentaler ohne Rinde.** Von Dr. H. Röder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentaler-Käserei in Weiler (Allgäu). 66 Seiten. Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Preis 2,— Mark.

Der Käsereiberuf und andere milchwirtschaftliche Berufsarten von Dr. Hans Roeder, Direktor der Lehr- und Versuchsanstalt für Emmentalerkäserei Weiler i. Allgäu. Preis 1,75 M. Verlag der Allgäuer Druckerei- und Verlagsanstalt. Kempten, 1925.

Die Vorbedingungen für die milchwirtschaftlichen Berufe, deren Aussichten und sonstige Verhältnisse, sind in der Allgemeinheit wenig oder gar nicht bekannt. Den Vielen, welche sich diesem Wirtschaftszweig zuwenden wollen, dient das vorliegende Heftchen. Es beantwortet in übersichtlicher Weise alle einschlägigen Fragen über Schulvorbildung, Lehrzeit, Prüfungen, Verhältnis zu anderen Sparten usw. mit besonderer Betonung der Käsereiberufe, welche dem Verfasser infolge seiner Tätigkeit und Praxis der Käserausbildung am nächsten liegen.

Der neue Brockhaus, Handbuch des Wissens in 4 Bänden, hat sich in kurzer Zeit für das deutsche Haus unentbehrlich gemacht. Gerade jetzt, in der Epoche des beginnenden Wiederaufbaus, verdient er den ersten Platz, denn er vermag uns hinauszuführen aus der geistigen Enge, in die uns der unglückselige Krieg gewaltsam gezwängt hat. Mächtig regt der deutsche Geist seine Schwingen; des ist auch der zweite Band (F—K) des neuen Brockhaus ein überzeugender Beweis. Es ist ein erlesenes Vergnügen, den Band einem strengen Examinatorium zu unterwerfen. Bildet er doch das zweite Glied des vierteiligen Ringes, in dem Brockhaus das Wissen und Können der ganzen Welt einzufangen sich zum Ziel gesetzt hat. Ein kühnes Streben! Aber Brockhaus ist auf diesem Gebiet als der praeceptor Germaniae rühmlich bekannt. Preis in Halbleinen geb. 18,— Mark.

C. Regenhardts Geschäftskalender für den Weltverkehr. 50. Jahrgang. 1925. Verlag C. Regenhardt G. m. b. H., Berlin-Schöneberg, Bahnstraße 19—20. Preis gebunden 7,90 M postfrei.

Die vorliegende Jubiläumsausgabe in ihrem ansprechenden äußeren Gewande und der sorgfältigen inneren Ausstattung sowie dem alljährlich gründlich durchgearbeiteten Inhalte stellt eine anerkennenswerte Leistung im Dienste des Auskunftswesens und des geschäftlichen Verkehrs dar.

Schädlinge in Haus, Hof, Feld und Garten. Verlag von Ferd. Christlich, Herlitz u. Co. K.-G., Norddeutsche Gesellschaft für Schädlingsbekämpfung in Hamburg 15. 40 Seiten, Preis 1½ Mark.

Die schädlichen Nager und ihre Bekämpfung. Verlag von Ferd. Christlich, Herlitz u. Co. K.-G. in Hamburg 15. 32 Seiten. Preis 1,— M.

Mal was anderes, Kochrezepte für Feinschmecker. Von A. de Villiers. C. F. Amelangs Verlag in Leipzig. Preis 5,— Mark.

Großer Zeitungskatalog 1925 von Rudolf Mosse. Der textliche Teil ist mit der größten Sorgfalt bearbeitet und berücksichtigt, zum ersten Mal in besonderer Ausführlichkeit die ausländische Presse. Für die Inserenten bietet der Anzeigenteil des Kataloges mit den detaillierten Angaben der Verleger über die einzelnen Blätter wichtige Fingerzeige Man darf den Mosseschen Katalog unbedingt einen zuverlässigen Führer durch das gesamte Zeitungs- und Zeitschriftenwesen nennen

---

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 31. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,05 *M*, 2. Qualität 1,85—1,95 *M*. Tendenz: fester.

Hamburg, 1. April. **Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:**

78	Drittel	1.	Kl.	zu	185,80 Mk.	40	Drittel	1.	Kl.	zu	183,— Mk.
10	„	1.	„	„	185,70 „	1	„	1.	„	„	182,60 „
35	„	1.	„	„	185,60 „	3	„	1.	„	„	182,50 „
20	„	1.	„	„	185,50 „	4	„	1.	„	„	182,10 „
5	„	1.	„	„	185,40 „	18	„	1.	„	„	182,— „
2	„	1.	„	„	185,30 „	23	„	1.	„	„	181,— „
10	„	1.	„	„	185,20 „	74	„	1.	„	„	180,— „
11	„	1.	„	„	185,10 „	21	„	1.	„	„	179,— „
61	„	1.	„	„	185,— „	1	„	1.	„	„	178,50 „
7	„	1.	„	„	184,50 „	12	„	1.	„	„	178,— „
3	„	1.	„	„	184,20 „	2	„	1.	„	„	177,— „
22	„	1.	„	„	184,— „	11	„	1.	„	„	176,— „
7	„	1.	„	„	183,60 „						

1. Klasse 481 Drittel zu . . . . 183,17 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 32 Drittel zu . . . . 168,53 Mk. im Durchschnitt
43 Faß unverkauft.

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Höchstnotierungen für Monat März.

Berlin. 204.—, 204.—, 208.—, 208.—, 208.—, 208.—, 208.—, 208.—, 203.—, 200.—, 195.—, 192.—, 192.— je Zentner, **Monatsdurchschnitt 202.92 Mark** gegen 200.17 Mark im Februar.

Hamburg. 206.—, 206.—, 203—, 188.— Mark je Zentner, **Monatsdurchschnitt 200.75 Mark** gegen 203.— Mark im Februar.

Hamburger Auktion. 209.23, 213.58, 209.35, 191.31 Mark je Zentner, **Monatsdurchschnitt 205.87 Mark** gegen 207.56 Mark im Februar.

Köln. 225.—, 230.—, 230.—, 230.—, 222.50, 215.—, 205.—, 200.—, 205.— Mark je Zentner, **im Monatsdurchschnitt 218.05 Mark** gegen 224.75 Mark im Februar.

Privat-Berichte.

Berlin, 1. April. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Wenn auch die herabgesetzten Notierungen das Geschäft bisher nicht wesentlich belebt haben, so ist doch infolge der bevorstehenden Osterwoche eine bessere Stimmung zu verzeichnen. Die Forderungen des Auslandes haben sich seit Ende vergangener Woche wenig geändert. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem amerikanischen Markt hält an und sind die Preise weiter weichend.

Hamburg. 1. April. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Nachdem die Hamburger Auktion unter dem Druck der billigeren ausländischen Angebote vorigen Mittwoch um ca. 18 Mk. zurückgegangen war, entschloß sich die Hamburger Notierungskommission die Notierung auf 188 Mark festzusetzen. Wenn auch Berlin zunächst darüber überrascht war, daß in Hamburg so bedeutende Preisabstriche vorgenommen wurden, so hat der weitere Verlauf des Marktes die Richtigkeit dieser Preispolitik bestätigt. Selbst in dieser Woche, für welche man ein lebhaftes Ostergeschäft erwartete, ist eine Belebung des Marktes nicht verspürbar und auch Kopenhagen, welches nach den letzten Ermäßigungen glaubte, eine Reaktion nach oben prophezeien zu müssen, berichtet seit gestern weniger optimistisch und wird von einer Erhöhung der Notierung in dieser Woche Abstand nehmen müssen. Ebenso hat Holland nach vorübergehender Erhöhung seine Forderungen teilweise wieder etwas herabgesetzt. Das Baltikum hat sich der allgemeinen Preisbewegung dieses mal nicht so rasch angeschlossen als die Situation erforderte und die Forderungen der dortigen Exporteure mußten als zu hoch zurückgewiesen werden, zumal der Transport manchmal unerwünscht lange dauert. Als Ersatz dafür stand Kolonialbutter in genügenden Mengen, in recht guter Qualität und zu recht annehmbaren Preisen zur Verfügung. Auch die Zufuhren von den deutschen Molkereien gewinnen von Woche zu Woche an Bedeutung. Bei dieser Sachlage hat man die Hoffnung aufgegeben, daß sich noch ein lebhaftes Ostergeschäft entwickeln wird. Das diesmalige Versagen des Osterhandels dürfte darauf zurückzuführen sein, daß dieses mal die Festtage ziemlich spät liegen und deshalb mit der deutschen Produktionszunahme zusammenfallen. Die heutige Auktion zeigt wiederum einen sehr schwachen Verlauf und das Ergebnis dürfte voraussichtlich ca. 8 Mk. niedriger liegen als vorige Woche. — Amerikanisches Schmalz: In der Berichtswoche war die Tendenz überwiegend rückgängig und der Preisverlust seit vorigem Mittwoch betrug ca. ½ Dollar per 100 Kg. Der Konsum in Schmalz hat sichtbar nachgelassen und scheint dem Butterhandel zu Gute gekommen zu sein. Ware im Freihafen stellt sich heute auf 41 Dollar per 100 Kg.; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 176,— *M* per 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Auch hier ließ der Absatz trotz relativ billiger Preise zu wünschen übrig; es mußten Preiskonzessionen gemacht werden. Blasenschmalz notiert ca. 178 *M* per 100 Kg., Blockschmalz ca. 172 *M* per 100 Kg.

Hamburg, 1. April. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Der Kopenhagener Buttermarkt eröffnete in dieser Woche in fester Stimmung und es wurde schon in den ersten Tagen eine Erhöhung der Notierung um 15—20 Kronen prophezeit. Diese optimistische Auffassung der Lage war aber nicht berechtigt oder sollte vielleicht einen Versuch darstellen, dem Markt eine festere Haltung zu geben. Es ist allerdings nicht zu leugnen, daß die Nachfrage am Ende der vorigen und zu Anfang der neuen Woche von Seiten Englands und auch Deutschlands infolge der ermäßigten Preise bedeutend größer war, als vorher. Die dänischen Exporteure konnten deshalb Forderungen von 212 und 214 Sh. erzielen. Auch gestern wurden noch diese Preise gehalten, während heute ein Preis von 207—208 Sh. bekannt wurde. Der Markt ist also am Schlusse schwächer und die Notierung dürfte deshalb morgen etwas zurückgesetzt werden, weil die Dänenkrone weiterhin sehr fest liegt. Für die nächste Woche wird man dann mit einer weiteren Ermäßigung zu rechnen haben. — Australbutter: Auch die Londoner Exporteure haben der Marktlage Rechnung getragen und ihre Preise dementsprechend ermäßigt.

Hildesheim, 2. April. Bericht von Mann & Friedeborn. Das wieder dringende Angebot vom Auslande hat die Preise weiter herabgedrückt, so daß der lebhafte Bedarf zu Gunsten der Konsumenten glatt und billiger gedeckt werden kann. Zufuhren aus allen Richtungen werden den kommenden Festbedarf voll befriedigen. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 31. März. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auch heute ist die Entwicklung des Ostergeschäftes noch nicht zu übersehen. Vom Auslande sind die Offerten sehr schwankend. Anscheinend ist der dänische Buttermarkt nicht mehr so zuversichtlich, wie vor einigen Tagen. — Es mag sich mit dem Monatswechsel klären, ob das Ostergeschäft die gewohnte Belebung bringt. — Vorläufig fehlt der nötige Impuls und die erwarteten Preiserhöhungen erscheinen fraglich.

Dresden, 31. März. Bericht der Firma Georg Münch. Die reduzierten Preise haben, wie zu erwarten war, ein lebhafteres Geschäft gebracht. Nach allen Qualitäten ist die Nachfrage gut. Aus diesem Grunde wird auch für die nächsten Tage mit unveränderten Preisen zu rechnen sein, zumal die Festbäckerei in den letzten Tagen beginnen wird. — Schmalz. Die Nachfrage hat wesentlich nachgelassen und dürfte erst wieder lebhafter werden, wenn rückgängige Preise gemeldet werden. — Margarine: Bisher lag der Absatz sehr ruhig. Es ist aber zu erwarten, daß in den nächsten Tagen der Festbedarf einsetzen wird.

Käse.

Köln, 31. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 *M*, Holländer Edamer 45 proz. 2,20—2,30 *M*, Emmentalerkäse 3,00—3,30 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 *M*. Tendenz: fester.

Hamburg, 1. April. Bericht von Heinrich Ebeling. Nach der leichten Belebung der Vorwoche ist der Markt wieder in das allmählich gewohnte ruhige Stadium zurückgegangen. Eine durchgreifende und ständige Besserung des Käse-Konsums wird nur zu erzielen sein, wenn die Preise reduziert und der Kaufkraft der Verbraucher angepaßt werden. Große Verbraucherkreise, welche sonst die Hauptkonsumenten für Käse waren, sind nicht in der Lage, die hohen Preise zu bezahlen. Fast alle Arten Hart- und auch Weichkäse werden seit längerer Zeit ständig stark angeboten. Das Angebot ist seit längerer Zeit größer als die Nachfrage und dennoch schleppen sich die hohen Preise von Woche zu Woche weiter. Aus Holland und Dänemark werden erhebliche Preisrückgänge gemeldet. Die deutschen Produzenten dagegen notieren durchweg unverändert. Wenn nicht schon jetzt erhebliche Preisreduzierungen vorgenommen werden, damit der Markt sich belebt und der Konsum sich hebt, dann werden ähnliche katastrophale Preisstürze wie im Vorjahre nicht ausbleiben. Werden die Preise schon jetzt dem Konsum angepaßt, dann werden auch durch schnelles Umsetzen der Werte für die Zeit der Milchschwemme rechtzeitig erhebliche Zahlungsmittel frei. Tilsiter Käse. Das Geschäft lag recht flau. Es liegen reichliche Angebote vor. Gehandelt wurde zu unveränderten Preisen. Ost- und Westpreußen melden Kaufunlust und reichliches Angebot zu unveränderten Preisen. — Holländer Käse. Die Preise für Holländer Käse, besonders für frische und Fabrikware, sind an den holländischen Märkten erheblich zurückgegangen. Weitere Preisrückgänge sind sehr wahrscheinlich. Das Geschäft am Platz lag ruhig. — Dänen Käse. Nach den starken Preisrückgängen in der Vorwoche sind die dieswöchigen Notierungen unverändert geblieben. Teils wird eine etwas festere Tendenz gemeldet. Die Nachfrage nach billigen 20 proz. Gouda-Käse war etwas besser. — Schweizer Käse. Das Geschäft in Schweizer-Käse liegt unverändert ruhig. — Weichkäse: Der Umsatz in Weichkäse war befriedigend. Camembert-Käse werden reichlich angeboten. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tils. Vollfettkäse pa. Weide-Käse 130—140 *M*, pa. Stall-Käse 118—125 *M*, 2. Qualität 105—115 *M*, Dän, Gouda-Käse 20 proz, 47—50 *M*, 30 proz. 72—76 *M*, 45 proz. 112 bis 116 *M*, Holl. Gouda-Käse 30 proz. 92—102 *M*, 40 proz. 118—130 *M*, 45-proz. 145—170 *M*, Holl. Edamer Käse 20 proz. 78—82 *M*, 30 proz. 98 bis 104 *M*, 40 proz. 118—125 *M*, Schweizer Käse, pa. Ware, je nach Provenienz 140—175 *M*.

Bodegraven (Holland), 31. März. Bericht der Fa. Comm. Venn. Kaashandel v/h H. Goebel & Co. Am Markte waren heute 116 Partien. Handel war sehr flau und wurde zu niedrigeren Preisen verkauft. Man zahlte für pa. Qualität Gulden 55—62, 2. Qualität Gulden 46—53; Molkereiware ist auch wieder etwas niedriger: Goudakäse, 20 proz. Gulden 33.—; frische, Edamer, 20 proz. Gulden 33, do. 40 proz. Gulden 52—53, do. 40 proz. etwas gelagerte Gulden 57, do. 40 proz. nord-holländische Gulden 59.

Eier.

Köln, 31. März. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12½—13½ ₰, 2. Sorte 11—12 ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 2. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 186 G.-M., 2. Qualität je Zentner 170 G.-M., abfallende je Zentner 140 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 2. April. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto; reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. **176 G.-M.** d. Ztr.

Vieh.

Hannover, 1. April. Der Schweinemarkt war mit 481 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: über 5 monatige Läuferschweine das Stück 60—70, 4—5 monatige Läuferschweine das Stück 50 bis 60, 3—4 monatige Läuferschweine das Stück 42—46, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 35—40, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 30—32, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 25—30 ℳ. Handel mittelmäßig. Der nächste Schweinemarkt findet am 8. April statt.

Getreide und Futtermittel.

Magdeburg, 1. April. Weizen ruhig, 12,10—12,30, Roggen ruhig, 11,70—11,90, Sommergerste still, 13—13,50, Hafer still, 10,30—10,50.

Hamburg, 1. April. Getreidemarkt. Abwartend bei kleinen Preisschwankungen. Weizen 240 bis 250, Roggen 230 bis 235, Hafer 185 bis 195. Inlandsgerste 210 bis 230.

Bremen, 1. April. Weizen, Chile- 13,90, Barousso- 78 Kg. 14, Rosafe 80 Kg. 14,50, Hartwinter- II 15; Roggen amerik. II 12,30; Gerste, Donau- 9,70, russische 10,70, amerik. Malz- 9,85; Hafer, La-Plata- 9,20, Kanada-Western- II 10,90, desgl. III 10, Kanada-Feeding 9,40, amerikan. white clipped 9,75; Mais, La-Plata- 10, Donau-Galfoz 9,80; Grahamerbsen 10,20.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	28. 3. ℳ	30. 3. ℳ	1. 4. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,09	20,08	20,09		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4,20		
100 holländ. Gulden	167,83	167,76	167,66		
100 dänische Kronen	76,80	76,92	77,10		
100 Schweizer Frank	81,10	81,08	81,10		
100 französische Frank	22,16	22,19	22,05		
100 tschechische Kronen	12,47	12,47	12,47		
100 Schilling	59,10	59,10	59,10		

In dieser Woche eingegangene und weiterbeförderte Chiffre-Offerten:

Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe	Chiffre Nr.	Anzahl d. Briefe
3585	2	5167	1	5489	6
3782	3	5174	1	5490	1
3828	1	5175	1	5494	3
4140	1	5176	1	5524	3
4169	1	5209	1	5532	1
4181	1	5217	5	5537	2
4211	3	5218	13	5543	1
4225	1	5261	11	5557	3
4246	2	5265	4	5558	6
4291	2	5274	2	5559	2
4332	1	5277	1	5560	1
4336	7	5278	1	5563	2
4366	11	5296	8	5584	9
4376	6	5297	3	5587	11
4551	2	5299	3	5590	6
4612	1	5310	1	5595	42
4626	1	5312	5	5598	9
4649	13	5316	31	5609	17
4678	1	5317	5	5617	3
4763	1	5319	9	5646	6
4795	1	5332	1	5652	3
4869	1	5335	5	5667	1
4900	1	5355	1	5680	1
4901	1	5356	1	5681	4
4939	1	5361	1	5717	2
4978	1	5363	5	5718	3
5023	2	5380	2	5720	2
5063	1	5381	2	5733	8
5070	1	5382	6	5747	2
5075	2	5385	2	5748	1
5076	6	5397	2	5760	27
5091	2	5407	6	5761	6
5121	2	5418	12	5770	1
5124	1	5430	4	5781	1
5125	8	5431	4	5785	1
5128	1	5446	1	5790	2
5131	2	5455	12	5857	1
5139	7	5456	6	5861	1
5146	1	5468	1	5891	1
5152	1	5481	1		

Nach Schluß eingegangen:

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 32 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 35 Hildesheim, den 4. April 1925. 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 31. März. 192 Mark je Zentner.
Donnerstag, 2. April. 186 Mark je Zentner.
Sonnabend, 4. April. 180 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 2. April. 176 Mark je Zentner.
Auktion am 1. April. Höchstpreis 185,80 Mark, Durchschnitt 183,17 Mark.

Köln. Dienstag, 31. März. Höchstpreis 205 Mark je Zentner.
Freitag, 3. April. Höchstpreis 205 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 1. April. 195 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 2. April. 510 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 522 Kronen.

Berlin, 4. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., zweite Qualität je Zentner 164 G.-M., abfallende je Zentner 136 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 3. April. **Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse.** Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 2,05 ℳ, 2. Qualität 1,85—1,95 ℳ. Tendenz: stetig.

Kempten, 1. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 195.— Mark. 2. Qualität 170—188 Mark. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Leeuwarden (Holland), 3. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für Ia Butter war heute: 232 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 238—242 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 2. April. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die in der Vorwoche eingetretene wiederholte Notierungssenkung machte sich im Berliner Buttereinzelhandel in Bezug auf den Absatz noch nicht bemerkbar. Das Geschäft war trotz Monatswechsels in der vergangenen Woche schwächer wie vordem. Eine Absatzsteigerung zum bevorstehenden Osterfeste bleibt daher noch abzuwarten. Die flaue Marktlage sowie das sehr reichliche Angebot an Inlands- und Auslandsbutter führte heute zu einer weiteren Herabsetzung der amtlichen Notierung um 6 Mark je Zentner, also auf 1,86 Mark je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Kleinhandelspreise zwischen 1,90 ℳ bis 2,40 ℳ, auch 2,50 ℳ, die des Großhandels 1,97 ℳ bis 2,22 ℳ je Pfund. — Das Schmalzgeschäft war bei etwas weichenden Preisen wieder ruhig. — In Margarine war die Nachfrage nach Spitzenmarken ein wenig besser.

Berlin, 2. April. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Berliner Notierung wurde heute auf **186 Mk.** ermäßigt, die Kopenhagener Notierung um **12 Kronen** Diese Rückgänge tragen der allgemeinen Stimmung Rechnung und ist damit nun ein Preisniveau geschaffen, das für den Handel günstig steht. Es darf nunmehr wohl mit Bestimmtheit erwartet werden, daß der flotte Osterbedarf alle Läger räumt und richtet sich die Preislage nach Ostern nach den Milcheingängen bezw. nach der Witterung. Sobald wärmeres Wetter einsetzt, ist mit größeren Preisabstrichen alsdann zu rechnen.

Hamburg, 2. April. Bericht von A. F. C. Fick. Nachdem die vorwöchigen Notierungen zum Teil recht stark ermäßigt wurden, setzte am Schlußmarkt eine Nachrage ein, die das beste für den Osterbedarf erhoffen ließ. Der dänische Markt schien sich vorerst auch sehr fest entwickeln zu wollen. Eine Erhöhung der Notierung stand nach Ansicht der größten dänischen Importeure außer Frage. Die Festofferten waren in Erwartung der kommenden Heraufsetzung hoch, sie wurden aber von Berlin und anderen inländischen Plätzen glatt bewilligt. Mit Beginn der neuen Woche zeigte der Markt dann ein völlig verändertes Bild. Der erwartete rege Bedarf blieb aus, eine wesentliche Zunahme des Konsums war trotz der billigeren Preise nirgends zu spüren. Dagegen waren aber die deutschen Anlieferungen plötzlich so überraschend groß, daß weitere starke Konzessionen nötig waren, um überhaupt Absatz zu finden. Dennoch konnten vielfach unsere Angebote keine Beachtung finden, da viele inländische Plätze sich in gleicher Lage befanden und nicht einmal die eigenen Eingänge plazieren konnten. Selbstverständlich wurde infolge dieser Situation dänische Butter mehr und mehr vernachlässigt. Kopenhagen mußte nicht nur auf eine Erhöhung verzichten, sondern sehr bald mit einer Ermäßigung der Notierung rechnen. Am hiesigen Markt wurde die Lage ständig drückender; die großen Eingänge von Schleswig-Holstein ließen sich keinesfalls sämtlich plazieren; namentlich abweichende Qualitäten waren kaum verkäuflich. — Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte ein beträchtliches Quantum zur Verfügung. Während die Nachfrage für feinste Ware seitens der Kleinhändler bei reduzierten Preisen befriedigte, ließ der Bedarf in zweiten Qualitäten sehr zu wünschen übrig. Bezahlt wurde bis ℳ 185,80 — im Durchschnitt ℳ 183,17. — Auch die hiesige Großhandels-Notierung wurde der Lage entsprechend um ℳ 12,— auf ℳ 176.— ermäßigt. Die heutige Herabsetzung der Kopenhagener Notierung um 12 Kronen auf 510 Kronen wird nicht annähernd genügen, um weiteren Absatz in Deutschland zu finden. Die augenblicklichen Preise sind mit den einheimischen Notierungen nicht mehr in Einklang zu bringen, Man wird sich unter den obwaltenden Umständen bald ausschließlich der deutschen Butter zuwenden, falls Dänemark nicht gezwungen sein wird, sich unserem Niveau anzupassen. — In australischer Butter war der Absatz in dieser Woche noch zufriedenstellend, wenn der Bedarf auch naturgemäß nicht mehr die frühere Höhe halten konnte. Die Preise sind inzwischen weiter ermäßigt worden. — In argentinischer Butter wurde eine Spezialmarke von hochfeiner Qualität gern gekauft. — Von sibirischer frischer Winterbutter werden dieser Tage die ersten Sendungen hier eintreffen. Es bleibt abzuwarten, wie die Qualität ausfällt und wie die Preise sich hierfür stellen. Interessenten sind für diese Provenienz zweifellos genügend vorhanden.

Breslau, 2. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. In unserem letzten Bericht sprachen wir die Erwartung aus, daß die Preise noch weiter zurückgesetzt werden könnten. Für einen größeren Kreis wird die jetzt eingetretene Entwicklung wohl aber doch überraschend gekommen sein, und in der Tat wird man dies auch allgemein bestätigen, denn es ist sicher eine ungewöhnliche Erscheinung, die auch in der Entwickelung des Butterhandels kaum dagewesen ist, daß trotz des Monatswechsels und des bevorstehenden Osterfestes ein derartiges Abflauen des Marktes eintritt. Aus dieser Entwicklung zeigt sich auch recht, wie sehr der Markt aufgeblasen war. Konnte die Notierung sich schon unmittelbar nach dem Monatsersten nicht mehr behaupten. zu welcher Zeit für den Festbedarf die Käufe vorgenommen werden müssen, so folgt aus dieser Erscheinung, daß das Abbröckeln der Notierung sehr wahrscheinlich sich auch noch fortsetzen wird. Im übrigen bleiben für die Beurteilung der gesamten Lage alle die Gesichtspunkte bestehen, die wir in unserem vorigen Bericht angeführt haben. Es zeigt sich nur erneut, daß das deutsche Volk verarmt ist, und daß das Osterfest eine Belebung der Geschäftslage nicht herbeizuführen vermag.

Leipzig, 2. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Durch die Preisermäßigung der letzten Tage hat sich das Buttergeschäft etwas gebessert. Allerdings werden die Käufe nur sehr zaghaft gemacht, weil man weitere Preisrückgänge erwartet. Vom Auslande liegen niedrige Angebote vor, welche aber wahrscheinlich vor Ostern den tiefsten Stand erreicht haben.

Bremen, 3. April. Bericht von Herm. Schwarz. Optimisten waren anfangs der Woche für dänische Butter fester gestimmt, es zeigte sich jedoch bald, daß diese sich geirrt hatten. Bereits am Dienstag ermäßigte Berlin die Notierung um ℳ 6,— auf ℳ 186,—, und auch die am Mittwoch stattgefundene Hamburger Auktion erzielte gegen die Vorwoche einen um ℳ 8.— niedrigeren Durchschnittspreis von ℳ 183,17. Kopenhagen ermäßigte um Kr. 12,— auf Kr. 510,—. Trotz dieser bedeutenden Preisermäßigungen hat sich in feinster Butter das Geschäft nicht beleben können. Erschwerend wirkte für den hiesigen Platz, daß die Molkereien der Umgegend, welche in den verflossenen Monaten keine Butter erzeugten, inzwischen gezwungen waren, die Produktion wieder aufzunehmen und diese zu billigen Preisen auf den Markt warfen. Von einem Ostergeschäft ist bis heute kaum etwas zu merken. Die Zurückhaltung der Käufer ist außerordentlich groß, und es bleibt abzuwarten, ob im Laufe der nächsten Woche nicht doch noch manches für den Bedarf der Feiertage gekauft werden muß. Der Markt in Kolonialbutter liegt ebenfalls außerordentlich ruhig, und obwohl auch hier die Preise täglich herabgesetzt werden, läßt das Geschäft zu wünschen übrig. Um die Läger in feinster Butter zu räumen, dürfte es ratsam sein, die Notierungen der kommenden Woche noch weiter herabzusetzen. Letzten Endes ist ja zu hoffen, daß bei niedrigeren Ausstichpreisen der Konsum ein größerer wird.

Kopenhagen, 1. April. Bericht der Firma A. Rindom & Nedorff A.-G. Wider alles Erwarten wurde der Markt in dieser Woche von Tag zu Tag ruhiger und liegt heute sehr flau. — Der Grund hierfür

ist sicher, daß Berichte aus Kopenhagen dahin lauteten, daß eine Notierungssteigerung zu erwarten war. Diese schien auch Ende voriger Woche in Aussicht zu stehen. Infolgedessen hielten die Käufer sich zurück und selbst bei sehr ermäßigten Preisen sind nur wenige Aufträge eingegangen. Man erwartet aber, daß größere Aufträge erteilt werden, allmählich, wie man in Deutschland erfährt, daß die Notierung nicht steigen wird, sondern vielleicht sogar etwas zurückgeht. — Die jetzt sehr ermäßigten Preise müssen sicher einen etwas größeren Begehr hervorrufen, und wenn die Preise auch ferner zurückgehen werden, so darf man jedoch nicht damit rechnen, daß man so niedrige Preise wie voriges Jahr sehen wird. Markttendenz: flau.

Käse.

Köln, 3. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels=Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,70—3,30 ℳ, Holländer Edamer 45 proz. 2,10—2,20 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3.30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: stetig.

Berlin, 3. April. Die in unserem letztwöchigen Bericht gemeldete regere Nachfrage nach Tilsiter Weidekäse hatte bald eine völlige Räumung dieses Artikels zur Folge. Tilsiter Stallkäse hält man z. Zt. für zu teuer. Das Geschäft in Emmentaler Rundkäse ist belanglos, während für Schachtelkäse eine regere Nachfrage zu beobachten ist. Auch für Allgäuer Weichkäse bestand regere Nachfrage, während Camembert, Harzer und Limburger stark vernachlässigt sind. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett pa. 1,18—1,30, do., 2. Sorte 1,05 bis 1,15, do., halbfett 0,65—0,70, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,30—1,40, do., mittelgelocht 1,15—1,30, bayrischer Emmentaler 1,35—1,45, bayrischer Schweizer 1,10—1,25, holländischer Käse, Edamer 40 proz. 1,12—1,18, do. 30 proz. 0,95—0,98, do. 20 proz. 0,75—0,78, holländische Gouda, 45 proz., roße Brode (ca. 25 Pfd.) 1,60 bis 1,65, do., kleine Brode (ca. 18—20 Pfd.) 1,55—1,60, do. 40 proz. 1,12—1,18, do. 30 proz. 0,90—0,95, bayrischer Limburger 0,63—0,68, bayrisch. Stangenkäse 0,65—0,70, Romadur 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,78—0,90, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □=Käse, bessere Ware, 0,32—0,36, do., geringere Ware 0,28—0,30, Camembert 0,30—0,45, Gorgonzola 1,40 bis 1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 3. Apri. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Lage auf dem Tilsiter Käsemarkt ist gegen die Vorwoche unverändert geblieben, trotzdem Holland seine Preise für frische Gouda Käse weiter ganz kolossal ermäßigt hat, so daß dieselben sich auf ca. 87 ℳ je 100 Pfd. cif Hamburg stellen. Es ist daher kaum zu verstehen, daß auch die frischen Tilsiter Winterkäse noch nicht im Preise heruntergegangen sind, sondern daß für diese nach wie vor etwa ℳ 110—112 gezahlt werden. Jedenfalls dürfte sich aber die Preisermäßigung, welche Holland und Dänemark vorgenomemn hat, auch auf Tilsiter Käse auswirken, so daß auch für diesen Artikel mit heruntergehenden Preisen zu rechnen sein wird — Der Markt in Schweizerkäse hat sich nicht geändert. Es scheint aber, als ob sich auch hierin eine Abschwächung bemerkbar macht, da die hiesigen Importeure ziemlich dringend anbieten. Bislang hielten sich die Preise für prima Ware auf ca. ℳ 115—120 je 100 Pfund, für prima großgelochte Ware. Leicht beschädigte und schlecht gelochte Käse sind nach wir vor recht billig zu haben.

Breslau, 2. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Lage ist unverändert, es hat den Anschein, als ob für die unteren Sorten die nach und nach in besserer Qualität geliefert werden, mehr Interesse aufkommt. Die anderen Sorten bleiben gleichmäßig gefragt. Wir rechnen auch in den nächsten Wochen mit einem ähnlichen Geschäft. — Quarg. Die Lage ist unverändert, und die Anlieferungen genügen, um den auftretenden Bedarf zu befriedigen. Die Preislage wird deshalb die gleiche bleiben.

Kempten, 1. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter= und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse, grün 42—46, Tendenz: Geschäft rege. Rundkäse: 100—130 ℳ. Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 3. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 58—64 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 76—82 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 90 bis 98 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 3. bis 9. April festgesetzt in

Berlin 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 19 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau 19 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 2. April. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Große. vollfrische, gestempelte 13½, frische, über 55 Gr. 11, do., unter 55 Gr. 9½—10; Auslandseier: extra große 13¼, große 11, normale 7¾—9½, kleine und Schmutzeier 6½—7. Tendenz: etwas lebhafter.

Köln, 3. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels=Einkaufsvreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 12½—13½ ₰, 2. Sorte 11—12 ₰ 3. Sorte 9—10 ₰.

Vieh.

Hamburg, 3. April. Bericht vom Hamburger Schlachviehmarkt. Auftrieb: 5094 Schweine. Preise: 1. 0,60—0,61, 2. 0,59— 060, 3. 0,54—0,59, 4. 0,50—0,55, beste Sauen 0,58—0,65. Tendenz: schwächer.

Neueste Schweinepreise.

Ort	März April	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	28	8287	62—58	56—54	Lebendgew.	langsam
Bremen	31	731	61—58	57—55	"	langsam
Breslau	1	2589	60—56	52—50	"	langsam
Chemnitz	30	1999	67—62	60—56	"	langsam
Danzig	31	1671	65—62	55—50	"	langsam
Dortmund	30	3142	65—63	59—57	"	sehr langsa
Dresden	30	2433	65—61	57—56	"	langsam
Düsseldorf	30	1719	68—63	62—58	"	mittel
Elberfeld	30	2629	68—66	65—63	"	mittel
Essen	30	3606	68—65	64—60	"	langsam
Frankfurt a. M.	2	1078	68—65	67—60	"	ruhig
Hamburg	3	5694	61—59	55—50	"	langsam
Hannover	1	1652	62—60		"	langsam
Karlsruhe	30	1226	65—63	62—61	"	langsam
Köln	30	4290	66—64	62—55	"	langsam
Leipzig	30	1763	61—60	59—55	"	sehr langsa
Magdeburg	31	3216	63—60	58—52	"	mittel
Mannheim	30	2484	64—63	63—62	"	ruhig
München	1	1335	66—60		"	gut
Stettin	3	935	60—57	57—55	"	langsam
Stuttgart	2	893	69—64	63—58	"	mäßig

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 3. April. Der neue Sturz der amerikanischen Getreideprei hat ebenso den Liverpooler wie den Berliner Markt mit sich gezoge Vom Inlande blieb allerdings das Angebot in Weizen und Roggen e dauernd klein, so daß auch die Preise für einheimische Ware auf promp Abladung nur wenig nachgaben. Es bestand aber auch wenig Nachfrag weil die Mühlen im ganzen Lande den Betrieb immer mehr infolge d unlohnenden Mehlpreise und des mangelnden Absatzes einschränke müssen. Dagegen ließen die Preise im handelsrechtlichen Lieferungs geschäft sehr erheblich nach, da die Käufer außerordentlich zurückhalten waren. Gerste ist fast geschäftslos, während Hafer seine Situation nic sonderlich verändert hat und bei geringem Angebot der Provinz un dauernder Nachfrage des Auslandes ziemlich fest blieb. Für handelsrech liche Lieferung war allerdings infolge der flauen Auslandsmärkte d Preisbewegung rückgängig. Futterartikel liegen schwach. Am Frühma waren loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notier Hafer, guter 218—220, mittlerer 206—217, Gerste 240—250, La Plat Mais 197, kleiner Mais 206—208, Roggenkleie 146—152. Amtliche Ka toffelnotierungen: Speisekartoffeln, weiße 2 ℳ, rote 2,20 ℳ, gelbfleischi 1,90 ℳ. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 244—247, Mai 253 b 251—252, Juli 248—247½—248, Roggen, märkischer 228—229, Mai 22 bis 226, Juli 217—220, Sommergerste 220—240, Futtergerste 192—21 Hafer, märkischer 188—196, Mai 177—178, Mais (loko Berlin) 190—19 per Mai 172—173— 172¼, Weizenmehl 32,50—35, Roggenmehl 31—3 Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,40—14,50, Raps 395—400, Leinsaat 38 bis 390, Viktoriaerbsen 23—29, kleine Speiseerbsen 18—20, Futtererbs 18—19, Peluschken 18—19, Ackerbohnen 18,50—20, Wicken 18—20, Lupine blau 10—11,50, Lupinen, gelb 12,50—14, Serradella 13—14,50, Raps kuchen 15,30—15,60, Leinkuchen 21,20—21,40, Trockenschnitzel 9,90—10, Torfmelasse 920, Kartoffelflocken 19,10—19,50.

Hamburg, 3 April. Am Getreidemarkt war die Tendenz infolge de flauen Auslandsnotierungen schwach, die Umsätze gering. Weizen 244 bi 252, Roggen 226—230, Hafer 182—190, inländische Gerste 200—240, au ländische Gerste 190—216, Mais 180—190 je 1000 Kg.

Magdeburg, 3. April. Weizen 11,70—11,90, Roggen 11,60—11,7 Sommergerste 13—13,50, Hafer 10,40—10,60.

Bremen, 3. April. Weizen: Chile 13,20 Barusso 79 Kg., 13,8 Rosafee, 80 Kg., 14, Hartwinter 2 14,75; Roggen, amerikanischer 2 1 Gerste: Donau 9,45, russische 10,50, amerikanische Malz= 9,55; Hafer: L Plata 9, Kanada=Western 2 10,80, desgl. 3 9,80, Kanada=Feeding 9,3 Mais: La Plata 9,80, Donau=Galfox 9,60, Grahamerbsen 10.

Wir suchen

für Ende April oder früher einen zum Betriebsleiter geeigneten (6235

Obermeier

nicht zu jung, unverheiratet, da Wohnung nicht zur Verfügung steht. Derselbe muß einem größeren Personal vorstehen und den technischen Betrieb selbständig leiten können. Hauptbetriebszeit ist nachts. Der Posten ist nur für einen strebsamen Menschen geeignet, der vorwärts kommen will. Die Bezahlung erfolgt nach Leistung und Alter und beträgt bei freier Verpflegung monatlich etwa 150.— Mark. — Wir bitten, sofort schriftliche, ausführliche Bewerbungen mit Zeugnisabschriften, aus denen der gesamte Werdegang zu ersehen ist, an uns einzusenden. Persönliche Besuche und Depeschen zwecklos.

Molkerei Naake & Co., Dresden-Laubegast.

Suche für sofort oder 15. April einen fleißigen und ehrlichen (6306

Gehilfen

der auch in der Lage ist, mich in meiner Abwesenheit voll und ganz zu vertreten als alleinig. Angeb. mit Zeugnisabschriften erb.

Molkerei Hochwalde
Post Starpel, Krs. Züllichau.

Zum 15. April suche ich für unsern Zweigbetrieb in Zyfflich, zwei junge, katholische (6340

Gehilfen.

Denselben ist Gelegenheit geboten, sich in der Holländer-Käserei auszubild. Gehalt nach Übereinkunft. Abschrift des Lehrzeugnisses u. des letzten Zeugnisses erbeten.

H. Möller, Geschäftsführer
Mehr-Nieler Molk. e. G. m. b. H.
Mehr, Krs. Cleve.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen, tüchtigen (6322

Gehilfen

für Kessel und Maschinen. Gehalt anfangs 35 M. Bewerbungen erb.

Möller, Molk.-Verwalter
Rügenwalde.

Ein zuverlässiger (6319

Käsemeister oder Gehilfe

der in der Lage ist, einen guten, marktfähigen Quargkäse herzustell., wird zum 1. Mai oder etwas spät. evtl. früher gesucht.

Käserei Wetterzeube.

Zum baldigen Antritt suchen wir einen jungen, tücht., zuverlässigen

Gehilfen

der in allen Fächern bewandert ist. Anfangsgehalt 40 M. (6294

Dampfmolkerei Roßleben
Lüttich & Co.

Zum 15. 4. cr. suchen wir für jungen (6292

Gehilfen

der 2½ Jahre in unserer Käserei tätig war und den wir bestens empfehlen können, Stellung f. Käserei.

Molkerei und Weichkäserei
Gebrüder Rahn, Greifswald.

Da engagiert. Gehilfe verunglückt, suchen wir bald oder etwas später einen sauberen, anständigen (6293

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. und flotten Butterformer. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangabe nebst fr. Stat. und Kassen außer Steuer erb.

Molkerei Groß Peiskerau
Post Würben, Krs. Ohlau.

Suche zum 15. April einen tücht., ehrlichen (6299

Gehilfen

für Betrieb und Käserei. W. Angebote mit Zeugniss. sind zu richt. an

Molkerei Siddinghausen
Kreis Büren, Westfl.
Telefon Büren 196.

Suche zu sofort einen erfahr., led.

Harzkäser

mit kl. Einlage als tätigen Teilhaber, oder p. Gehalt. Gegend Industrie Oberschles., großes Absatzgeb. Angebote unter 6288 an diese Ztg.

Wir suchen für unseren Molkereibetrieb zu sofort einen tücht., jüng. unverheirateten (6296

Molkereigehilfen

für Butterei, Quargbereitung und Sahneherstellung. Ders. muß in all diesen Zweigen vollständ. sicher und zuverlässig sein. Es wird nur auf eine erstklass. Kraft gesehen. Angebote erbeten an

Dampfmolkerei Billerbeck
Billerbeck i. Westfl.

Wir suchen für unsern modernen Molkereibetrieb zum 15. 4. einen jungen, kräftigen, an Sauberkeit gewöhnten (6230

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. Gehalt 40 M und freie Kassen.

Molkerei-Genoss. Holzsußra
bei Ebeleben, Thüringen.

Suche zum 15. April einen jung., tüchtigen (6259

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Gehalt 45 M, fr. Station und Kassen.

Dampfmolkerei Essern
Bezirk Bremen.
Bahnstat. Lavelsloh-Diepenau.

Suche einen jungen, evangelisch., tüchtigen, ehrlichen, national ges.

Gehilfen

der in allen Fächern tüchtig ist u. durch gute Zeugn. nachweisen kann. Gehalt 50 M und Zulage n. Leistung. Antritt 15. April. Angeb. erbittet (6248

Thies, Molkerei Poischwitz
bei Jauer, Schlesien.

Suche zum 15. April eventl. auch früher einen ehrlichen, strebsamen

Molkereigehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch für Käserei. Gehaltsforderg. und Zeugnisabschrift. erb. (6250

A. Wulf, Meierei Kl. Timmendorf
Post Timmendorferstrand.

Zum 15. oder 20. April suche ein. fleißigen, willigen, angehenden

Gehilfen

Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Gehalt nach Tarif. (6284

Betriebsleiter Meyer
Nordsteimke
bei Vorsfelde, Brschwg.

Suche zu sofort tüchtigen, erfahr.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten in Molkerei und Weichkäserei. (6275

Dampfmolk. Landhaus Zeddenick
b. Magdeburg, Bahnstat. Ziepel.

Wir suchen für sofort oder auch etwas später, willigen (6272

Gehilfen

Dampfmolk. Taupadel, Post Gößnitz
Krs. Altenburg, Thür.

Tücht. Molkereigeh.

welch. auch Lust zu Kontorarbeiten hat, wird zum 15. 4. gesucht. Gehalt nach Tarif. Meldungen mit Zeugnissen u. Altersangabe an (6253

Dampfmolkerei Altenhausen
Krs. Neuhaldensleben.

Gesucht für unsere Molkereigenossenschaft, Mühle und Sägewerk zum 1. Juli 25 ein fachmännischer,

tücht. Betriebsleiter.

Tadellose neue Wohn. vorhanden. Nur zuverläss. Bewerber woll. sich melden. Angeb. sind zu richten an den Vorsitzenden des Vorstandes, **Herrn Wilhelm Kirchhoff, Jacobi-Drebber Nr. 18,** Krs. Diepholz.

Jüng. Molk.-Gehilfe

zum Butterformen und für Büroarbeiten zu sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüchen bei freier Station an (6267

Molkerei „Süd", Halle a. S.
Rudolf Haymstr. 35.

Gehilfe

für Büro und Molkerei gesucht. Ders. muß mit allen Maschin. vertraut sein und □-Limburger herstellen könen. Angeb. mit Gehaltsansprüchen an (6266

Säger, Dampfmolk. Havixbeck i. W.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Gesucht gewissenhafter (6278

Gehilfe

der möglichst Sahne nach dem Degerma-System behandeln u. zuverläss. auf Säure und Fettgehalt prüfen kann. Angebote unter **H. N. 2480 an Rudolf Mosse, Hamburg 1.**

● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Zu sofort oder 15. d. Mts. suchen wir einen tüchtigen, jungen (6282

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Kenntnisse im Rechnen u. Schreiben erwünscht. Anf.-Gehalt 45 Mark monatlich ohne Abzug.

Molk.-Gen. Zschadau-Zeckritz
Kreis Torgau.

Zum 15. April suchen wir für unsern umfangreich. Vollbetrieb mit ausgedehntem Milchversand einen wirklich tüchtigen (6249

Heiz. u. Masch.-Führ.

der in der Lage ist, alle Maschinen, hauptsächl. die Eismasch. sachgemäß zu behand. u. zu bedienen, sowie kl. Reparat. selbst auszuführ. Sobald Werkwohn. frei, ist bei zufriedenstellend. Leistung Verheiratung gestattet. Gehalt nach Übereinkunft. Den Angeboten sind Zeugnisabschr. beizufügen.

Molkerei u. Milchhandels-Genoss.
Neustadt-Dosse, Brandenburg.

Suche zum möglichst sofortigen Antritt evtl. auch etwas später ein. ordentlichen, tüchtigen (6304

Gehilfen

der in der Hart- und Weichkäserei gute Erfahrungen besitzt und selbständig arbeiten kann. Anfangsgehalt 50 M und alles frei, bei Zufriedenheit mehr. Angeb. erb.

Molkerei Frose in Anhalt.

Tüchtiges zuverlässiges (6341

Hausmädchen

gesucht, nicht unter 20 Jahren, welches etwas im Kochen erfahren ist. Gehalt p. Monat 40 M und freie Kassen. Zeugn.-Abschrift u. Bild erbittet

Dampfmolk. Brokdorf a. Elbe
bei Wilster in Holstein.

Suche zum 15. April saubere, tüchtige (6314

Meierin

für Führung des frauenlos. Haushalts sowie Hilfe in der Molkerei. Angebote wenn mögl. m. Bild sind zu richten an

Molkerei-Gen. Langenau
Krs. Görlitz.

Stellen-Gesuche.

Junger Fachmann

der wirklich tüchtig in seinem Berufe ist, sucht **kleine Molkerei zu pachten,** wo er mit kleinem Kapital sich eine Existenz gründen kann. Angebote sind zu richten unter **6336** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

24 J. alt, sucht z. 15. 4. oder später Stellung. Selb. ist vertr. m. Kessel, Maschinen, einschl. Berged. Eismaschine, Butt., Käs., Milchannahme u. Abrechn.-Wesen. Auch führt er kl. Reparaturen selbst aus. Stellg. als Gutsmeier oder Verwalter angen. jed. nicht Beding. Angeb. erb. **Erich Tornow, Wetzenow** b. Zerrenthin, Uckermark. (6335

Zwei tüchtige, junge

Molkereigehilfen

21 Jahre alt, suchen zum 1. Mai 25 Stellung in Bayern oder Sachsen. Suchende sind Lehrkollegen und in ungekündigt. Stellung. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. unter **Elberfeld 6334** an diese Ztg.

Wir suchen für unseren verheirat.

Geschäftsführer

1 Kind, der unseren Betrieb techn. u. kaufmänn. unter den schwierigst. Verhältnissen in jeder Hinsicht zu unserer vollst. Zufriedenheit geleit. hat, wegen Wohn.-Mangels sofort oder später entsprechende Tätigkeit. Gefl. Angebote erbeten unter **6258** an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

verheirat., kinderlos, 28 Jahre alt, sucht zum 15. 4. oder 1. 5. Stellung als Obermeier oder sonstig. Vertr.-Posten. Gute Zeugn. stehen z. Verfügung. Gefl. Angebote sind unter **O. Z. 6286** an diese Zeitg. zu richt.

Molk.- u. Käs.-Fachmann, 24 J. alt, 2 Jahre als erster tätig, gute Kenntn. in neuzeitl. Masch., s., gest. auf erstkl. Zeugnisse, z. 15. 4. Stell. Angeb. erb. **Gehilfe d. Dampfmolk. Ragnit,** Ostpr. (6287

Hohe Vergütung

zahlt tüchtiger Molkerei-Fachmann

für Hilfe zu

einer entsprechenden

Stellung.

Angebote unter **6246** an diese Ztg. erbeten.

Verh. Fachmann

24 J. alt, sucht Vertr.-Stellg. als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder als Gehilfe od. Maschinist, mit auch ohne Wohn. Selbiger ist vertraut mit Maschin., Tilsiter, Quargkäserei und Schweinezucht. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erb. **J. Lorenz, Gandrinnen** b. Jodlauken, Kr. Insterburg, Opr.

Tücht. Fachmann

34 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu bald oder später Stellung als Verwalter, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Gefl. Angeb. erbeten unter **R. A. 6236** an diese Zeitung.

? Wer ?

verhilft einem äußerst tücht., strebs. ehrl., fleiß., 33 jähr. evgl. Fachm. zu ein. **Vertr.-Stellg.** in Guts-, Genoss.- oder Privat-Molk. Suchender ist 18 Jahre im Fach, war hier zuletzt 7 Jahre als Rahmstat.-Leiter tät., weg. Verkaufs abgebaut. Frau ebenfalls mit tätig. Im Verkehr mit jedermann sehr verträglich. Gute Zeugn. vorhand. Antr. sofort oder später. Angeb. erb. **P. Hofestödt, Friedland,** Bz. Oppeln. (6228

---

21 jähr., tücht., evangel. Gehilfe, der mit sämtl. vorkomm. Arbeiten einschl. Allg. Weichkäs., Harzer, Quarg, Milchuntersuch., Versand u. Abrechn. best. vertr. ist, sucht zu sof. oder 15. Stellung. Erste Zeugnisse. Frdl. Angeb. erb. **Wondzinski, Schivelbein,** Pomm., Kirchhofstr. 5.

Strebsamer, solider (6240

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, mit Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort od. später Stellung. Angeb. erb.

G. Balschus
Schakuhnen, Krs. Niederung
Ostpreußen.

Aus der Zeit des Schiebertums.

Eine humoristische Plauderei aus jüngster Vergangenheit.

[Nachdruck verboten.]

Großer Familienrat! Was soll der Junge werden? Die Sitzung währte schon den ganzen Nachmittag, alle Berufe waren besprochen, vom Liftjungen bis zum Filmstar. „Ich habs", sprach endlich der Vater und schlug auf den Tisch, daß die Kaffeekanne der Großmutter in den Schoß hopste, „daß ich nicht gleich daran dachte, an unseren Nachbarn, an meinen Freund Jupp!" Und der Vater setzte der erstaunten Familie auseinander, wie sein Freund Jupp, Goldschmied von Beruf, vor zwei Jahren umsattelte und Oelhändler wurde, erst provisionsweise, dann langsam ein Faß nach dem andern auf eigene Rechnung, und jetzt — der Vater setzte sich in Positur — „Besitzer von zwei Lastwagen, Herr über ein halbes Dutzend Angestellte und Direktor der Rummelwerke." Alles nickte Beifall, der Junge wurde Oelhändler und verdiente Geld.

Wie nun unser Oelfritz den ersten Tag seinen Dienst antrat, wurde er in das Privatkontor gerufen. Im tiefen Klubsessel mit seiner „Havanna" der Chef. Wohlwollend blickte er Oelfritz an und deutete auf einen Stuhl.

„Nun passe gut auf mein Junge! Dein Vater ist mein bester Freund und Du sollst bei mir was lernen. Ich will Dich darum gleich in die Geheimnisse des Oelhandels einweihen. Du kommst zuerst in den Betrieb und lernst die Fabrikation kennen; nur wer von der Pike auf dient, wird etwas. Ich bin vor Jahren auch klein angefangen und habe heute ein großes Werk. Doch ich will Dir erst die technischen Bezeichnungen erklären. Also es gibt solche Oele und solche, dunkle, und solche, wo man durchkucken kann, Die dunklen nennt man Destillate, das kommt von destillieren, und die, wo man durchkucken kann, nennt man Raffinate, das kommt von raffiniert, und so mußt Du auch werden, mußt überall dahinter= und dadurchkucken; verstehste das?"

„Jawohl, destillierte Oele und raffinierte Oele, und raffiniert muß ich auch sein, Onkel Jupp."

Onkel Jupp verzog seinen Mund, als wenn ein Hippenbock in einen Mostertpott fällt, und klärte unseren Oelfritz wohlwollend auf: „Mein Junge, Du hast mich richtig verstanden, aber es heißt nicht mehr Onkel Jupp, sondern nun Herr Direktor. Doch passe weiter auf! Dann nennt man die Oele auch Viscosität. Schreibe Dir das Wort auf; es ist ein Fremdwort! Also Viscosität ist auf Deutsch Oel. Die Oele haben auch einen Flammpunkt und einen Kältepunkt. Das wirst Du besser verstehen, beim Kältepunkt ist es den Oelen zu kalt und beim Flammpunkt zu warm. Das ist alles, was Du wissen mußt. Wir wollen nun in den Betrieb gehen, damit ich Dir alles zeigen kann. Meine Leute sind alle in Urlaub; ich brauche auch nur einen Chauffeur und einen Arbeiter."

Fritz ist gespannt. Durch das Hauptkontor geht es in den Hof und er sieht über einer großen Einfahrt ein großes Schild „Rummelwerke G. m. b. H." Aha, denkt Oelfritz, jetzt kommts! Aber vergebens suchte er einen großen Fabrikschornstein, vergebens horchte er auf den Gang der Maschinen — nichts von alledem. Schon wollte er fragen, als der Herr Direktor das Tor aufstößt und in die Fabrik tritt. Oelfritz stand noch immer unschlüssig da. Das sollte das Werk sein? Es war ja der alte Pferdestall von Onkel August, wo er früher mit seinem Dackel die Ratten gejagt hatte. Noch die alten Raufen, genau wie vor drei Jahren, als Onkel Jupp noch Goldschmied und kein Direktor war. In einer Ecke standen 6 Fässer, mit großen Ziffern 1, 2, usw. beschrieben, in einer anderen Ecke ein paar alte Kannen und eine windschiefe Dezimalwage. Der Fabrikbetrieb der Rummelwerke! Oelfritz staunt noch immer, bis der Herr Direktor seinen belehrenden Vortrag fortsetzt.:

„Hier darfst Du nie nicht keinen reinlassen; draußen steht ein großes Schild: „Der Zutritt ist Unbefugten verboten!" Du mußt streng darauf achten. Aus diesen Fässern wird nun alles fabriziert und das will ich Dir erklären:

Hier hast Du Faß 1. Den Inhalt siehst Du auf der Karte: gelbes Maschinenfett; Faß 2: dunkles Wagenfett; Faß 3: Maschinenöl; Faß 4: Gasöl; Faß 5: Teeröl; Faß 6: Dachteer; das ist die ganze Kunst. Nun passe auf! E skommt ein Kunde und verlangt Autoöl. „Schön", sagst Du, „können Sie haben", gehst hin und holst Maschinenöl. Nun kommt aber jemand und will Fußbodenöl. Dann fängst Du an: „Das führen wir in zwei Qualitäten, einmal hellgelb und einmal nußbraun, genau wie die Fußbodenfarbe." Du mußt nun Deine ganze Redekunst anwenden, daß der Kunde das dunkle Oel nimmt, denn daran wird mehr verdient. Hat er sich nun zu dem dunklen Oel entschlossen, so gehst Du und nimmst ¼ aus Faß 4, also Gasöl, ¾ aus Faß 5, Teeröl. Dann schüttelst Du das ganze ordentlich durch und das Fußbodenöl ist fertig. Will ein anderer noch Kaltwalzenfett haben, so mußt Du das so machen. Aus Faß 6, Dachteer, tust Du ½ nehmen; dann nimmst Du aus Faß 2 Wagenfett ¼ und ein wenig aus Faß 4 Gasöl, rührst alles gut durcheinander und tust dann abenauf noch eine Schicht Wagenfett, streichst alles oben schön glatt und legst ein weißes Stück Papier auf. Genau so machst Du es bei Wagenfett; unten in den Eimer Teer und oben Fett.

So, für heute habe ich Dir genug erklärt, sonst vergißt Du alles. Aber sage zu keinem etwas; alles, was Du im Geschäft hörst, ist strengstes Geheimnis. Nun komme zum Büro, damit Du die anderen kennen lernst. Noch eins, da ist ein Bürovorsteher, Lippmann heißt er, mit dem lasse Dich nicht weiter ein, der weiß alles besser und der fliegt bald. Aber ein kleiner dicker, Liebkind, an den wende Dich nur, wenn der Prokurist Knurrhahn nicht da ist."

Nachdem Oelfritz auch die übrigen Angestellten der Rummelwerke kennen gelernt hatte, mußte er erst Offerten schreiben. „Angeboten wird alles", sagte Liebkind, „wenn es auch nicht da ist, aber immer nur freibleibend. Ueberhaupt, wenn Du etwas schreibst, nie freibeibend vergessen! Hier frägt einer ein Faß Maschinenöl 4 bei 50 an; da nimmst Du diese Liste, suchst Oel 3 bei 50, rechnest zu dem Preis 30 Prozent hinzu und offerierst. Also, immer ein oder 2 weniger wie angefragt liefern, stait 4 nimmst Du 3, statt 8 nimmst Du 6 und so weiter. Wenn einer einen Flammpunkt von 220 verlangt, so kannst Du ruhig ein Oel von 180 nehmen, denn an dem Oel kann man nichts sehen. Hier habe ich gerade eine Anfrage auf 10 Faß Zentrifugenöl. Das müssen wir selber machen, wenn wir das fertig beziehen, kommt es zu teuer. Du kalkulierst also:

5 Faß Gasöl 50 Kg. kosten 20.— ℳ
5 Faß Teeröl 50 Kg. kosten 10.— ℳ
ist 100 Kg. kosten 30.— ℳ

In dieser Liste steht Zentrifugenöl mit 60 ℳ, wir fordern aso 50 ℳ und bekommen bestimmt den Auftrag."

Fritzchen nimmt seine Sachen und setzt sich an sein Pult. Das Telefon läutet. „Hier Rummelwerke!" ruft Oelfritz. Die Güterabfertigung meldet die Ankunft eines Fasses Mineralöl. Oelfritz rennt eilfertig zu Liebkind — Lippmann existiert für ihn nicht — und fragt nach dem Auto, es müsse zum Bahnhof und ein Faß holen.

„Auto?" fragt Liebkind. „Haben wir nicht!"

„Aber ich habe doch schon 2 Stück in der Stadt gesehen", erwidert Oelfritz.

„Da irrst Du, das sind nicht unsere Wagen, die gehören der Reichspost, da steht nur unsere Firma Rummelwerke daran. Das Faß mußt Du gleich mit dem Handwagen holen."

Oelfritzchen nimmt den Wagen und fährt zum Bahnhof. Unterwegs trifft er das Auto: „Rummelwerke G. m. b. H." Erst jetzt sieht er, daß auch ganz unten „Reichspost" steht. Er weiß aber immer noch nicht, was G. m. b. H. heißt. Wer kann ihm das sagen?

Oelfritz war heute Morgen bei mir, zeigte mir eine ganze Anzahl Briefe und erklärte glückstrahlend: „Endlich weiß ich, was G. m b. H. bedeutet."

„Nun", sage ich, „was denn?"

„Ja, wissen Sie, der eine sagt dies und der andere was anderes. Eine Antwort gefällt mir am besten, nämlich „Gaunere mit beiden Händen!" — —

Die Zeit vergeht, Fritzchen ist schon zwei Jahre bei den Rummelwerken G m. b H. Fragt man nach seiner Tätigkeit, so erwidert er prompt „Betriebsleiter". Wenn Rom auch nicht in einem Tage gebaut ist, in zwei Jahren läßt sich viel lernen. Mußte der Chef immer noch 6 Fässer haben, so kommt Oelfritz schon mit vier hin.

Aber auch in seiner kaufmännischen Entwickelung ist er nicht zurückgeblieben, dafür sorgte Knurrhahn. Wollte es in der ersten Zeit mit den Rechnungen nicht so recht klappen, so weiß er heute ganz genau, daß bei der Weiterberechnung der Fässer 20 Prozent vom Taragewicht gekürzt werden müssen. Wiegt ein Faß 40 Kg., so werden 32 Kg. berechnet, mithin 8 Kg. Oel mehr. Er weiß auch, daß bei Bahnsendungen keine Rechnungen mitgegeben und kein Lieferschein mit Gewichtsangabe verabfolgt wird. Die meisten Kunden wiegen nicht nach und vergessen das Gewicht. Kommt nach 14 Tagen Rechnung, wer weiß dann, ob es 77 oder 177 Kg. waren?

Kommt einmal eine Reklamation, so ist eben das Faß undicht gewesen oder es ist gestohlen; so etwas kommt doch vor! Bei Eisenfässern geht das nicht? Haben Sie eine Ahnung! Sind bei Ihnen die Verschraubungen immer dicht? Das ist Betrug, sagen Sie? Soll ich Ihnen einmal im Vertrauen etwas sagen? Das ist Wahrung berechtigter Interessen. Oder glauben Sie vielleicht, es gäbe auch Irrenhäuser, wenn es den § 51 nicht gäbe? Oder wollen Sie behaupten, es habe eher Irrenhäuser gegeben wie den § 51? Sehen Sie, nicht immer so vorlaut! Oder glauben Sie, es habe eher Gauner gegeben wie ehrliche Menschen? Wenn Sie vom Oelhandel nichts verstehen und nicht vorwärts kommen können, muß es da bei anderen auch so sein?

Oelfritzchen hat indes noch vieles hinzu gelernt; alles können wir natürlich nicht verraten. Sie wissen: „Geschäftsgeheimnis!"

Aus seiner Tätigkeit wissen wir mehr, er hat nämlich vergessen, die Rattenlöcher zu verschmieren, und da haben wir manches beobachten können. Sie sind neugierig, — nun, etwas will ich noch erzählen. Wie Fußbodenöl gemacht wird, habe ich schon erwähnt. Nehmen wir also einmal Spritzfett. Etwas Maschinenfett und Wagenfett wird mit Teeröl gutverrührt, bis es flüssig ist; alsdann kann man nach Belieben noch etwas Dachteer zusetzen. Eins hätte ich bald vergessen. Man darf auch in Offerten nie angeben, ob inklusive oder exklusive Faß; erwähnt der Besteller nichts, so kann man das Faß immer noch berechnen. Geht man in die Kundschaft, so braucht man keine Muster mitnehmen, aber eine Kiste gute Zigarren. Oel kennen ja die wenigsten, Zigarren aber die meisten. Wer gut schmiert, der gut fährt. Oder glauben Sie vielleicht, es gäbe soviel Eisenbahnzusammenstöße, wenn statt mit Oel mit Zigarren geschmiert würde?

Oelfritz hat seinen Beruf richtig erfaßt, er wird seine Prüfung mit „gut" bestehen. Heute war er schon bei mir und suchte einen Kapitalisten zur Gründung der „Buxtehude=Mineralölwerke". Auf mein erstauntes Gesicht meinte er: „Sie haben kein Zutrauen? Unter uns, — wir kennen uns ja nun schon lane —, aus einem Faß Oel und einem Faß Fett mach ich das, was Sie wünschen. Ich habe neulich ein Faß Carbolineum gemacht, so etwas haben Sie noch nicht gesehen. Ist das Faß leer, lassen Sie es voll regnen, gut umrühren, und fertig ist der Salat. Was sagen Sie nun? Doch kommen Sie! Ich habe unten meinen „Ford" stehen, fahren wir etwas in den Stadtwald! Heute Abend großer Ball im Saal!"

Verantwortlich: H. Bastehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs=Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

le Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts=Ausgabe nur f. Inlands=Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 36 Hildesheim, den 7. April 1925. 39. Jahrgang.

eiträge über Bakterien=Kontakt=Infektion bei der Herstellung von Trinkmilch.

Von Dr R. Meurer, Prof. der Milchkunde.

In der vorliegenden kleinen Abhandlung möchte ich einige Ver= che bekannt geben, inwieweit durch Kontakt=Infektion die Milch sich ährend ihrer Verarbeitung von neuem mit Bakterien anreichert und wie ichtig es ist, seine Aufmerksamkeit auf dieselben zu richten. Es wird ohl einer Reihe von Molkerei=Fachleuten passiert sein, besonders in den eißen Sommertagen, daß trotz der größten Sorgfalt, die man bei der Milcherhitzung angewendet hat, das fertige Produkt nicht den Anforde= ungen der Haltbarkeit entspricht, wie es eigentlich sein müßte. Man ist erwundert und kann sich nicht erklären, warum man zu diesem schlechten esultat kommt, und trotz aller aufgewendeten Sorgfalt wollen die Kla= en über angesäuerte Milch nicht verstummen. Geht man nun den Kla= en auf den Grund und besieht sich den Molkerei=Betrieb, so wird das ätsel bald gelöst sein. Die Lösung ist eine sehr einfache, es sind die akteriellen neuen Verunreinigungen, die nach der Erhitzung die ent= eimte Milch derart zersetzen, daß die Milch sich als nicht haltbar erweist. s gibt Betriebe, besonders ältere, die früher gar keine Trinkmilch erstellten, sondern sich erst später umgestellt haben und in denen dann ie Apparate zur Herstellung von Trinkmich eine denkbar unzweckmäßige nd ungünstige Aufstellung gefunden haben, sodaß man schon von vorn= erein sagen muß, daß bei dieser fehlerhaften Anlage es vollständig aus= eschlossen ist, ein einwandfreies Erzeugnis herzustellen. Man sieht die= en Anlagen auf den ersten Blick an, daß bei ihrem Aufbau gar keine ücksicht auf die Verarbeitung von Trinkmilch genommen worden ist und ie großen Fehler der Kontakt=Infektion nicht berücksichtigt worden sind. In den neuen Anlagen sind solche großen Fehler schon vermieden worden, enn in den letzten Jahren, wo wir durch die Milchknappheit gezwungen orden sind, jeden Rest zu erfassen, hat man mehr und mehr erkannt, elch großer Feind die Kontakt=Infektion ist. Man geht ihr zu Leibe nd sieht deswegen in den letzten Jahren, wie lange Rohrleitungen ver= nieden werden. Man sieht die Verwendung von verdeckten Kühlern oder esonderen Räumen, wo die Kühler aufgestellt werden und in letzter Zeit die Anwendung von ganz geschlossenen Kühlern. Man weiß jetzt ganz genau, daß die Haltbarkeit einer Milch nicht allein von der Keimvermin= derung eines Pasteurisier=Apparates abhängt, sondern in ganz erheb= lichem Maße davon, welchen Weg die Milch nach der Entkeimung zurück= zulegen hat. Dieser Weg ist ausschlaggebend für das Endprodukt, das man erhält. Deswegen muß auf die Weiterleitung und Aufbewahrung der erhitzten und gekühlten Milch die größte Sorgfalt gelegt werden, die der Erhitzung vollständig gleichsteht.

Dieser wichtige Punkt ist schon früher bekannt gewesen und haben schon Backhaus und Cronheim Versuche angestellt und konnten feststellen, daß bei dem Passieren des Kühlers die Keime der Milch in einem Fall um 2200, im andern Fall um 9400 sich erhöhten. Weiterhin möchte ich ein anderes Beispiel anführen, wo Prucha, Harting und Werter bei Anwen= dung von sterilen Apparaten einen Keimgehalt einer Flaschenmilch von 3875, nach dem Melken direkt von 2558 fanden. Bei Anwendung nicht steriler Gerätschaften wurden in den einzelnen Abschnitten folgende Mehrzahl an Bakterien gefunden:

durch den Melkeimer	57 071
durch den Filter	172 763
durch den Kühler	19 841
durch den Flaschen = Füllapparat	247 611
Gesamt = Keimgehalt in der Flasche	515 203

In meiner Praxis habe ich im Laufe der Jahre ein reichhaltiges Material gesammelt, welches mir den Beweis erbrachte, daß die Kon= takt=Infektion unser größter Feind im Molkereibetrieb ist. Ich möchte aus der Fülle meiner Beobachtungen hier an dieser Stelle einige praktische Versuche veröffentlichen, die ich in meiner mir früher unterstellten Mol= kerei ausgeführt habe und die ein recht anschauliches Bild ergeben. Besse= ren Verständnisses halber möchte ich kurz die Betriebsweise schildern.

Die Milch wurde zuerst in einen Sammelbehälter gegossen, von hier= aus gelangte sie durch eine Reinigungs=Zentrifuge in einen Zwischenbe= hälter. Eine Saug= und Druckpumpe beförderte die Milch in den Er= hitzungs=Apparat (Biorisator). Nach der Erhitzung floß die Milch über einen Wasserkühler, dann Solekühler und wurde in einem Isolierbe= hälter aufgefangen. Aus diesem Behälter wurde die Milch mittels einer Reihen=Flaschenfüllmaschine in Glasflaschen abgefüllt. Als wichtige Be= merkung möchte ich einschalten, daß die Versuche unter ganz normaler Betriebsweise ausgeführt wurden und somit der Praxis entsprechen. Die Anlage war auf Trinkmilch=Bereitung zugeschnitten, so daß kurze Rohr= leitungen angewendet worden waren, ebenso befand sich der Wasserkühler direkt unter dem Erhitzer und unter diesem der Solekühler. Beide Kühler waren mit einer Kühlerhaube versehen, welche die Außenluft abschlossen um eine Kontakt=Infektion möglichst zu vermeiden. Die Milch wurde im Biorisator auf 74 Gr. erhitzt. Nach dem Verlassen des Wasserkühlers hatte die Milch eine Temperatur von 11 Gr., nach dem Passieren des Sole= kühlers eine Temperatur von 4 Gr. und gelangte durch eine kurze Rohr= leitung in den isolierten, überdeckten Sammelbehälter. Die ganze Appa= ratur wurde, nachdem jeder einzelne Apparat mit heißem, laugehaltigen Wasser gereinigt worden war, nochmals vollständig zusammengestellt und hierauf die ganze Anlage mit siedendheißem Wasser eine zeitlang durch= gespült, dann sofort wieder auseinandergenommen, sodaß durch die Eigen= wärme alle Apparate abtrockneten. Bei dem Beginn der Arbeit wurde abermals durch das ganze Apparatesystem heißes Wasser geleitet und dann erst mit der Verarbeitung der Milch begonnen. Diese Art der Rei= nigung habe ich bei dem ersten Versuch dahin abgeändert, daß ich die Apparate, wie üblich, gut reinigen ließ, aber nicht nochmals die ganze Anlage betr. der Austrocknung mit heißem Wasser nachspülte, ebenso unterließ ich bei dem Anfang der Milchverarbeitung die nochmalige Sterilisation des Apparates mit heißem Wasser, da es mir darauf ankam, zu wissen, welchen Grad der Verunreinigung ich durch meine Behand= lung ausgeschaltet hatte.

1. Versuch. Bei diesem Versuch wurde die gesamte Apparatur so behandelt, wie eben geschildert. Weiterhin wurden die Kühlerhauben beider Kühler abgenommen und auch der isolierte Sammelbehälter blieb ohne Bedeckung. Die Tagestemperatur war 27 Gr. Celsius, die Nacht= temperatur 21 Gr. Es wurde mit der Verarbeitung begonnen und dann sofort von der zuerst erscheinenden Milch von folgenden Stellen Proben entnommen.

1. Probe: aus dem Vollmilchaufnahmebehälter
2. Probe: am Ausfluß des Erhitzers
3. Probe: am Ausfluß des Wasserkühlers
4 Probe: am Ausfluß des Eiskühlers
5. Probe: aus dem Sammelbehälter.

Alle Proben wurden in sterile Gefäße aufgefangen, sofort in Eis= wasser gestellt und Platten gegossen. Ich benutzte Molken=Gelatine= Platten und Agar=Agar=Platten. Letztere wurden bei Brutschranktempe= ratur gehalten. Die Platten wurden über 10 Tage beobachtet und die Zählung der Keime wurde als beendet angesehen, wenn keine Zunahme derselben stattfand. Alle vorliegenden Zahlen sind die Durchschnitte der auf Gelatine und Agar gefundenen Werte, und bedeuten die folgenden Zahlen den Keimgehalt in ccm.

1. Rohmilch	1,200,000	Coli Aerogenes vorhanden
2. im Erhitzer auf 75 Gr. erhitzt	67,000	Coli Aerogenes frei
3. nach Passieren des Wasserkühlers	250,000	Coli Aerogenes nachweisb.
4. nach Passieren des Eiskühlers	325,000	Coli Aerogenes nachweisb.
5. aus dem Isolier=Sammelbehälter	632,000	Coli Aerogenes nachweisb.

Betrachtet man diesen ersten Versuch, so zeigt sich, wie die Milch von einem Apparat zum andern sich mit Bakterien anreichert, daß sogar zum Schluß ein Sterilisierungseffekt, berechnet auf die Rohmilch, nur von 50 Prozent vorhanden ist. während er nach dem Erhitzer 94 Proz. be= trägt. Berechnet man die Keimzunahme unter Zugrundelegung der Keim= zahlen der erhitzten Milch, so ergibt sich nach dem Passieren des Wasser= kühlers eine Zunahme von 373 Proz., nach dem Eiskühler um 485 Proz., im Sammelbehälter 994 Proz. Das Erhitzen der Milch ist hier voll= ständig zwecklos gewesen. Bei der Art der Bakterien ist zu bemerken, daß in der Rohmilch Coli Aerogenes zahlreich vorhanden waren. Nach dem Erhitzer ist die Milch vollständig frei von denselben, nach dem Ueberfließen der Milch über den Wasserkühler konnte ich schon mehrere Kolonien auf der Platte beobachten und die Anzahl derselben vermehrte sich zunehmend in den Proben 4, 5 und 6. Weiterhin konnte ich die Be= obachtung machen, daß die Proben direkt nach dem Erhitzer eine ganz be= deutend große Anzahl von Sporenbildnern und eiweißlösenden Bakte= rien enthielt, als ich sonst bei der normalen Arbeitsweise des Apparates feststellen konnte. Der Versuch zeigt also ganz eindeutig, wie die Bakte= rienzahl und damit die Haltbarkeit der Milch durch dieses unsachgemäße Arbeiten, wo besondere Vorsicht beiseite gelassen ist, die Milch sich so stark infiziet, daß man von einer Sterilisation gar nicht sprechen kann. Man kann diese erste Milch als eine richtiggehende Bakterienaufschwemmung bezeichnen.

Nachdem sich im Isolier=Sammelbehälter 100 Liter Milch ange= sammelt hatten, wurde die Milch schnell vollständig abgezapft und in den Aufnahmebehälter zurückgegossen. Es wurde nun, nachdem der Be= trieb eine Stunde normal weitergelaufen war, abermals Probe ent= nommen, wie bei dem ersten Versuch. Die Keimzahlen sind folgende:

Versuch 2.

1.	Rohmilch	1,700,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	im Erhitzer auf 75 Gr. erhitzt	16,000	viel wenigere Kolonien von Subtilis u. eiweißlösenden Bakterien als im Versuch I Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	24,000	Coli Aerogenes nachweisb.
4.	nach Passieren des Eiskühlers	29,000	Coli Aerogenes nachweisb.
5.	im Sammelbehälter	47,000	Coli Aerogenes nachweisb.

Dieser Versuch zeigt uns, daß, nachdem die Apparatur von der Milch sozusagen von Bakterien abgewaschen ist, die Werte für die Keimzahl ganz bedeutend heruntergegangen sind. Die Keimzunahme durch die Kontakt-Infektion ist aber noch eine ganz erhebliche. Rechnet man z. B. die Werte in Prozente um, so sind nach der Entkeimung direkt hinter dem Erhitzer 99 Proz. aller Keime vernichtet worden. Nach dem Passieren des Wasserkühlers hat sich der Keimgehalt, jetzt aber auf den Keimgehalt der erhitzten Milch berechnet, um 50 Proz. erhöht, steigt nach Ueberfließen des Eiskühlers auf 80 Proz. und erreicht im Sammelbehälter eine Höhe von 180 Proz., mit anderen Worten die Milch hat durch die Kontakt-Infektion eine doppelte Anzahl von Keimen wieder aufgenommen, als sie nach der Erhitzung besessen hatte. Weiterhin ergibt sich die Betrachtung, daß die größte Infektion im Sammelbehälter stattgefunden hat mit einer Keimzunahme von 18000, an zweiter Stelle der Wasserkühler mit einer Zunahme von 8000, der Eiskühler von 5000.

Bei der 3. Anstellung eines Versuches, der am nächsten Tage folgte und die Außenbedingungen dieselben waren wie bei den vorhergehenden, wurde die Apparatur, wie früher schon geschildert, nach Beendigung des täglichen Betriebes mit natronhaltigem Wasser gut gereinigt, dann zusammengesetzt und hierauf eine Pasteurisierung mit Wasser vorgenommen, aber die Temperatur wurde bis auf 85—90 Gr. C. gesteigert, dann die Apparate wieder auseinandergenommen. Durch die aufgespeicherte Hitze wurden die Apparate vollständig trocken. Bei dem Beginn des Versuches wurde die ganze Apparatur zusammengesetzt und nun nochmals, wie oben geschildert, mit heißem Wasser behandelt, hierauf folgte sofort die gewöhnliche Arbeitsweise. Diese sorgfältige Reinigung ergab ein besseres Resultat und ist in folgenden Keimzahlen ausgedrückt:

Versuch 3.

1.	Rohmilch	1,250,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	im Erhitzer auf 75 Gr. erhitzt	10,200	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	17,600	Coli Aerogenes vorhanden
4.	nach Passieren des Eiskühlers	21,900	Coli Aerogenes vorhanden
5.	im Sammelbehälter	42,600	Coli Aerogenes vereinzelt

Nachdem im Isolierbehälter sich 100 Liter angesammelt hatten, wurde die darin befindliche Milch wieder schnell abgezapft und zur Rohmilch zurückgegeben und nach einstündiger Arbeitszeit nochmals Probe entnommen.

Versuch 4.

1.	Rohmilch	1,450,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	im Erhitzer auf 75 Gr. erhitzt	18,000	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	23,350	Coli Aerogenes vorhanden
4.	nach Passieren des Eiskühlers	24,450	Coli Aerogenes vorhanden
5.	im Sammelbehälter	43,500	Coli Aerogenes vorhanden

Diese Versuchsanstellung ergab, daß bei einer sehr sauberen Reinigung und Trocknung der Apparate die Keimzahlen ganz bedeutend vermindert worden sind. Der Sterilisationseffekt ist beim Anfang des Versuches nach dem Erhitzer 99,2 Proz. Nach dem Passieren des Wasserkühlers erhöht sich der Keimgehalt (berechnet auf den Keimgehalt der erhitzten Milch) auf 70 Proz., nach dem Eiskühler um 100 Proz. und im Sammelbehälter um 320 Proz. Nach einstündiger Arbeitszeit ist der Sterilisierungseffekt nach dem Erhitzer 98,7 Proz. Nach dem Passieren des Wasserkühlers (berechnet auf den Keimgehalt der erhitzten Milch) erhöht sich der Keimgehalt um 30 Proz., nach dem Eiskühler um 52,5 Proz. und im Sammelbehälter um 141 Proz. Das Bakterium Coli Aerogenes war in der Milch, welche direkt hinter dem Erhitzer aufgefangen worden war, nie nachzuweisen, während in allen anderen Milchproben ich dasselbe in mehr oder minder großer Anzahl feststellen konnte. Zum besseren Vergleich stelle ich die 4 Versuche in einer Tabelle zusammen.

Keimzunahme in Prozent berechnet auf den Keimgehalt der erhitzten Milch.

	Vers. 1 Proz.	Vers. 2 Proz.	Vers. 3 Proz.	Vers. 4 Proz.
nach dem Passieren des Wasserkühlers	373	50	70	30
nach dem Passieren des Eiskühlers	485	80	100	52,5
im Samelbehälter	944	180	320	141

Vergleicht man Versuch 1 und 3, so erkennt man, welch großen Wert die gute Reinigung und Nachsterilisierung der Apparate gehabt hat. Versuch 4 zeigt noch geringere Zahlen gegen 3 und beweist, daß trotz der guten Reinigung die Apparate immer noch am Anfang der Arbeitsweise mit einer Anzahl Bakterien behaftet sind.

Ich unternahm nun eine weitere Versuchsreihe, bei welcher ich alle Mittel anwendete, um eine weitgehende Sterilität der Apparate zu erzielen und war die Behandlungsweise der Apparate eine solche, wie man es gewöhnt ist, bei einem Laboratorium-Versuch auszuführen. Die ganzen Apparate und Rohrleitungen usw. wurden nach gründlicher Reinigung mit Formalin behandelt, alle Gegenstände ausgedämpft, alle Kühler mit Hauben verkleidet, alle Ritzen und Oeffnungen mit steriler Watte ausgestopft und verschlossen. Die ganze so vorbereitete Apparatur wurde dann zusammengestellt, mit siedendheißem Wasser berieselt und ausgedämpft, und zwar geschah die soeben geschilderte Behandlung 2 mal in einem Zeitabstand von 18 Stunden. Diese vorzügliche Reinigung, welche eine fast vollständige Sterilität ergab, ist natürlich im praktischen Betrieb **nicht durchführbar**, sollte mir aber einen Aufschluß geben, inwieweit man auf diese Weise die Kontakt-Infektion ausschalten kann. Das Resultat war ein ganz überraschendes und ergab folgende Keimzahlen:

Versuch 5.

1.	Rohmilch	1,250,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	nach dem Erhitzen auf 75 Gr.	9,350	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	9,350	Coli Aerogenes frei
4.	nach Passieren des Eiskühlers	9,350	Coli Aerogenes frei
5.	im Sammelbehälter	9,400	Coli Aerogenes frei

Nachdem mit den Apparaten 2 Stunden gearbeitet war, wurd[e] abermals Proben entnommen und die Keimzahlen wieder bestimmt:

Versuch 6.

1.	Rohmilch	1,750,000	
2.	nach dem Erhitzen auf 75 Gr.	10,300	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	10,300	Coli Aerogenes frei
4.	nach Passieren des Eiskühlers	10,330	Coli Aerogenes frei
5.	im Sammelbehälter	10,340	Coli Aerogenes frei

Betrachtet man diese gefundenen Keimzahlen, so ergibt sich prakti[sch] genommen keine Zunahme. Diese wenigen Keimzunahmen, die hier [zu] beobachten sind, sind kaum zu berücksichtigen und müssen als Versuch[s]fehler gelten. Man kann also, wenn man die ganze Apparatur mit ein[er] außerordentlichen Vorsicht sterilisiert und unter Anwendung von all[en] wissenschaftlichen Hilfsmitteln tatsächlich die Kontakt-Infektion auf ei[n] Null herunterdrücken. Ich möchte aber an dieser Stelle nochmals au[s]drücklich betonen, daß ich selbst alles sterilisiert und alles angewendet hab[e] um die Apparate keimfrei zu bekommen, und daß dieser Versuch als ein rein wissenschaftlicher gelten muß, der natürlich in der Praxis nicht i[m] entferntesten ausgeführt werden kann. Es zeigt der Versuch, daß zwische[n] der 1. Milchprobe und den anderen Milchproben keine Unterschiede in de[r] Keimzahl festzustellen sind, daß fernerhin bei Anfang der Erhitzung un[d] nach 2 Stunden auch keine Keimzunahme stattfindet. Im Versuch 5 i[st] eine ganz kleine Keimzunahme von 50 Keimen und im Versuch 6 ein[e] solche von 40 gefunden worden. Daß die Gesamt-Keimzahlen im Versuch [6] höher ausfallen, als die im Versuch 5 liegt daran, daß natürlich nac[h] 2stündiger Arbeit die Milch bakterienreicher geworden ist, wie die Roh[milch]zahlen dies beweisen, und daß natürlich dann in der Probe 6 ein[e] größere Anzahl von Sporenbildnern gefunden werden müssen, als in Versuch 5.

Nach der Probenahme für Versuch 6 entfernte ich die Kühlerhauben und entnahm nach 30 Minuten eine weitere Probe.

Versuch 7.

1.	Rohmilch	1,950,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	im Erhitzer auf 75 Gr. erhitzt	12,500	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	18,350	Coli Aerogenes vorhanden
4.	nach Passieren des Eiskühlers	22,700	Coli Aerogenes vorhanden
5.	im Sammelbehälter	10,600	Coli Aerogenes ganz vereinzelt

Dieser Versuch zeigt, daß sofort durch die Kontakt-Infektion eine starke Keimzunahme festzustellen ist, die hinter den Kühlern am stärksten zu Tage treten muß, während in dem Sammelbehälter ja durch das Vermischen des großen Quantums der sehr keimarmen Milch mit der wiederinfizierten zufließenden keimreichen Milch nicht zum Ausdruck kommen kann. Berechnet man die Keimzunahme unter Zugrundelegung der Keimmenge der sterilisierten Milch, so ist dieseb nach dem Passieren des Wasserkühlers 46 Proz., nach dem Passieren des Eiskühlers 80 Prozent.

Anschließend an diese Versuche über Kontakt-Infektion möchte ich noch aus meiner Praxis 2 Beispiele herausgreifen, wo es mir möglich war, ein und dieselbe Milch nach 2 Verfahren zu erhitzen und zwar bei dem 1. Beispiel ein Vergleich zwischen Dauerpasteurisation in Kannen („Degerma"-System) und der gewöhnlichen Erhitzung im Pasteur mit nachträglicher Kühlung. Die Verarbeitung war folgende:

Die Milch wurde vom Sammelbehälter in einen Pasteur geleitet, auf 80 Gr. erhitzt, gelangte auf einen Wasserkühler, dann Eiskühler, sammelt sich in einem Zwischenbehälter und wurde von hier mittels einer schaumzerstörenden Pumpe in den isolierten Sammelbehälter gedrückt. Nachdem 1000 Liter so verarbeitet worden waren, wurde die 2. Hälfte von dem Pasteur nur auf 63 Gr. C. vorgewärmt, gelangte ohne Kühlung in einen Sammelbehälter, aus dem dieselbe in Kannen abgezapft wurde und dann im Wasserbad („Degerma"-Verfahren) auf 65 Gr. C. eine halbe Stunde erwärmt und gekühlt. Die Keimzählung ergab folgende Werte:

1. Beispiel.

Im Pasteur erhitzt auf 80 Gr. und dann über die Kühler geleitet.

1.	Rohmilch	790,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	nach dem Pasteur	7350	Coli Aerogenes frei
3.	nach Passieren des Wasserkühlers	19,400	Coli Aerogenes nachweisbar
4.	nach Passieren des Eiskühlers	29,600	Coli Aerogenes nachweisbar
5.	aus dem Isolierbehälter	42,500	Coli Aerogenes nachweisbar
6.	aus der Kanne, die an die Kundschaft geht, nach 12 Stunden	151,000	Coli Aerogenes nachweisbar

Beispiel 1 a.

Im Gefäß 30 Minuten auf 65 Gr. erhitzt und gekühlt.

1.	Rohmilch	805,000	Coli Aerogenes vorhanden
2.	nach dem Pasteur	75,200	Coli Aerogenes vorhanden
3.	nach der Dauerpasteurisation	6,950	Coli Aerogenes frei
4.	nach der Wasserkühlung	6,960	Coli Aerogenes frei
5.	nach der Eiskühlung	6,950	Coli Aerogenes frei
6.	aus der Kanne, die an die Kundschaft geht, nach 12 Stunden	7,100	Coli Aerogenes frei

Berechnet man in beiden Fällen die Keimzunahmen auf den Keimgehalt der erhitzten Milch, so ergibt eine Keimzunahme für Beispiel 1 und Beispiel 1 a folgende Werte:

	I	Ia
nach dem Wasserkühler	164 Proz.	0,00 Proz.
nach dem Eiskühler	302 Proz.	0,00 Proz.
in dem Isolierbehälter	478 Proz.	—
in der Kanne	1954 Proz.	2,20 Proz.

Diese Zahlen sind in einem praktischen Betrieb gefunden worden und ergeben ein Bild, wie stark die Kontakt-Infektion stattfinden kann, wenn auf dieselben keine Rücksicht genommen wird. Die Keimzahl aus dem Sammelbehälter ist im Beispiel 1 fast 6 mal so hoch als direkt hinter dem Erhitzer gefunden. Dieser Wert ist kein Ausnahmefall, denn bei Versuchen, die Severin und Budenoff ausgeführt haben, wurden beim Kühlen über Kühler Keimzahlen festgestellt, die sich bis um das 8 fache erhöhten.

Im Beispiel 1 a dagegen, wo eine Kontakt-Infektion ausgeschlossen ist, ist während der Verarbeitung überhaupt eine Erhöhung der Keimzahlen nicht festzustellen, und nur nach 12 Stunden hat eine Keimvermehrung von 2,2 Proz. stattgefunden. Diese gefundenen Zahlen ergeben

einen so großen Unterschied, daß jeder daraus ersehen kann, welche große Gefahr die Kontakt-Infektion für einen Molkereibetrieb bedeutet.

Zum Schlusse bringe ich den Vergleich aus einer Anlage, bei welcher die Milch in einer Dauerwanne pasteurisiert, dann gekühlt und in Flaschen gefüllt wurde; gegen Einfüllung der Milch direkt in die Flaschen und dann Erwärmung und Kühlung im Wasserbad. Die Verarbeitung war folgende:

Von 2000 Litern angelieferter Milch wurden 1000 Liter im Pasteur auf 65 Gr. C. vorgewärmt, in die Dauerwanne geleitet, daselbst eine halbe Stunde bei 65 Gr. C. gehalten, hierauf wurde die Milch über einen offenen Kühler geleitet, gelangte in den Sammelbehälter und wurde von dort aus in Flaschen gefüllt. Die restlichen 1000 Liter wurden direkt in Flaschen gefüllt, die Flaschen im Wasserbad auf 65 Gr. C. angewärmt, eine halbe Stunde auf dieser Temperatur im fließenden Wasserbade gehalten und dann gekühlt. Die Keimzahlen ergaben hier folgende Werte:

Beispiel 2.

In der Dauerwanne erhitzt, dann über die Kühler geleitet:

1. Rohmilch	1,200,000	Coli Aerogenes vorhanden
2. aus dem Pasteur bei 60 Gr.	95,300	Coli Aerogenes vereinzelt vorhanden
3. nach dem Erhitzen in der Dauerwanne	5,780	Coli Aerogenes frei
4. nach Passieren des Wasserkühlers	7,490	Coli Aerogenes vereinzelt
5. nach Passieren des Eiskühlers	9,290	Coli Aerogenes vorhanden
6. in der Flasche nach 12 Stunden	15,320	Coli Aerogenes vorhanden

Beispiel 2a.

Im Gefäß 30 Minuten erhitzt auf 65 Gr. und dann gekühlt.

1. Rohmilch	1,350,000	Coli Aerogenes vorhanden
2. nach dem Erhitzen	6,250	Coli Aerogenes frei
3. nach der Wasserkühlung	6,250	
4. nach der Eiskühlung	6,250	
5. in der Flasche	6,255	

Berechnet man in beiden Fällen die Keimzunahmen auf den Keimgehalt der erhitzten Milch, so ergibt eine Keimzunahme für Beispiel 2 und Beispiel 2a folgende Werte:

	Beisp. 2	Beisp. 2a
nach der Wasserkühlung	29 Proz.	0,00 Proz.
nach der Eiskühlung	60 Proz.	0,00 Proz.
in der Flasche	164 Proz.	0,10 Proz.

Dieses Beispiel beweist, genau wie das vorhergehende, daß in dem ersten Fall die sonst sehr gut entkeimte Milch durch die nachfolgenden Apparate, die sie zu überfließen hat, mit Keimen sich wieder anreichert, während bei dem Beispiel 2a durch die veränderte Betriebsweise eine Infektion ausgeschlossen ist.

Faßt man in kurzem die Ergebnisse meiner Versuche zusammen, so ergibt sich hieraus, daß man bestrebt sein muß, soviel als möglich auf die Kontakt-Infektion zu achten, daß man also auf jeden Fall alle Molkerei-Geräte peinlichst sauber halten muß, möglichst mit Dampf behandeln, daß dieselben durch ihre Eigenwärme trocknen können. Weiterhin sind offene Kühler, offene Behälter zu vermeiden, desgleichen lange Rohrleitungen. Auf den Standort der Kühler und der Sammelbehälter muß die größte Rücksicht genommen werden. Außerdem ist vor Beginn jeder Verarbeitung die ganze Apparatur mit siedend heißem Wasser zu durchspülen.

Hat man auf alles dieses Rücksicht genommen, was ich angeführt habe, so ist noch ein ganz wichtiger Punkt, den ich in meiner Abhandlung noch nicht berührte habe, zu betrachten, nämlich das Aufnahme- und Versandgefäß, welches der Abnehmer enthält. Man kann alle Punkte berücksichtigt haben, welche ich soeben angegeben, um eine Kontakt-Infektion zu vermeiden, ist der Aufnahmebehälter, die Kanne oder die Flasche nicht in tadellos reinem Zustand, so ist alle angewendete Mühe und Arbeit umsonst gewesen. Ueber diese wichtige Frage möchte ich einen zweiten Aufsatz in Kürze folgen lassen.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereiverwalter

1. Kraft, Anf. 30er, kl. Familie, mehrere Jahre Leiter einer kleinen ländl. Genossenschaft mit groß. Lieferantenzahl, in ungekünd. Stellg., sucht im Laufe d. J. größ. Arbeitsfeld., Molk.-Genoss., mögl. städtisch. Betrieb, welche in absehbarer Zeit einen Verwalter benötigen und ihr. Betrieb modern u. rentabel gestalt. wollen, mögen sich unt. **5912** zwecks näherer Verbindung an diese Ztg. wenden.

Verheirat. Fachmann, 2 Kinder, mit allen in der Molkerei vorkommenden Arbeiten best. vertr., sowie mit Fett- u. Magerkäserei, Schw.-Zucht und Mast, Kessel, Dampf- u. Kältemaschinen, der 12 Jahre hies. Rahmstation mit Käserei leitet, s. wegen Betriebsveränderung zu beliebig. Antritt dauernde Stellung. Die besten Zeugnisse u. langjährige Empfehlungen sind vorhanden. Angebote erb. **E. Baum, Molkerei Prettmin,** Post Garrin, Pomm.

Tüchtiger, strebsamer

Verwalter

35 Jahre alt, ca. 10 Jahre, technisch u. kaufmänn. Leiter einer größeren Molkerei mit viel Milchversand, wünscht sich umgehend zu veränd. Gute Zeugnisse und Empfehl. stehen zu Diensten. Angeb. unter **R. M. 6120** an diese Zeitung.

Kräftiger, zuverlässiger

Fachmann

23½ J. alt, mit allen Molkerei- u. Käsereiarbeiten, Milchversand, sow. Buchführung u. Abrechn.-Wes. aufs beste vertr., sucht z. 1. 5. oder etwas später anderw. Vertr.-Stellg. Such. ist in hies. Molkerei ein Jahr als Obermeier tätig. Gute Zeugnisse und Empfehlungen steh. zu Dienst. Werte Angeb. erbittet (6186
Obermeier Paß
Molk.-Gen. Pyritz, Pommern.

Langjähriger, strebsamer

Fachmann

mit reich. Erfahrungen in der Herstellung nur erstklass. Produkte und höchster Verwertungsmöglichk., Spezialist in der Herstellg. von Kur- u. Kindermilch, Milch- u. Rahmkonserven, Homogenisierung u. Sterilisat., sucht baldigst passend. Vertr.-Posten bei bescheid. Ansprüchen. Suchend. ist evtl. nicht abgeneigt, da in Molkereikreisen bekannt, ein. Reisepost. für eine leistungsfäh. Molk.-Firma zu übernehmen. Angebote unter **6198** an diese Zeitung.

Jg. strebs. Kaufmann

sucht Stellung in Käsereibetrieb. Derselbe war schon 1 Jahr im Allgäu in der Branche tätig. Zeugn. stehen zur Verfügung. Angeb. unt. S. 6153 an diese Ztg.

Fachmann

38 Jahre, verheiratet, kautionsfäh., 14 Jahre als Molkereiinstruktor u. Revisor bezw. Oberrevisor bei Genoss.-Verband tätig, mit groß. Erfahrungen und gutem Organisat.-Talent, sucht pass. Wirkungskreis. Gefl. Angebote unter **M. Z. 6162** an diese Zeitung.

Kräftiger, solider Gehilfe

23 Jahre alt, sucht zum 15. April od. spät. Stellg. in größ. Betrieb. Selbiger ist in allen Facharbeiten aufs beste vertraut, führt laufende Reparaturen selbst aus. Wert wird auf dauernde Stellung gelegt. An selbständ. Arbeit. gewöhnt. Gefl. Angebote mit Geh.-Angaben erbitt. **Wilh. Niklasch, Gnadenfeld,** Kreis Cosel, O.-Schles. (6238

Molk.-Fachmann

24 J. alt, sucht z. 15. 4. oder später Stellung. Selb. ist vertr. m. Kessel, Maschinen, einschl. Verged. Eismaschine, Butt., Käs., Milchannahme u. Abrechn.-Wesen. Auch führt er kl. Reparaturen selbst aus. Stellg. als Gutsmeier oder Verwalter angen. jed. nicht Beding. Angeb. erb. **Erich Tornow, Wetzenow** b. Zerrenthin, Uckermark. (6335

Wir suchen für unseren verheirat.

Geschäftsführer

1 Kind, der unseren Betrieb techn. u. kaufmänn. unter den schwierigst. Verhältnissen in jeder Hinsicht zu unserer vollst. Zufriedenheit geleit. hat, wegen Wohn.-Mangels sofort oder später entsprechende Tätigkeit. Gefl. Angebote erbeten unter **6258** an diese Zeitung.

Tüchtiger

Molk.-Fachmann

verheirat., kinderlos, 28 Jahre alt, sucht zum 15. 4. oder 1. 5. Stellung als Obermeier oder sonstig. Vertr.-Posten. Gute Zeugn. stehen z. Verfügung. Gefl. Angebote sind unter **O. Z. 6286** an diese Zeitg. zu richt.

Molk.- u. Käs.-Fachmann, 24 J. alt, 2 Jahre als erster tätig, gute Kenntn. in neuzeitl. Masch., s., gest. auf erstkl. Zeugnisse, z. 15. 4. Stell. Angeb. erb. **Gehilfe d. Dampfmolk. Ragnit,** Ostpr. (6287

Hohe Vergütung

zahlt tüchtiger Molkerei-Fachmann

für Hilfe zu

einer entsprechenden

Stellung.

Angebote unter **6246** an diese Ztg. erbeten.

Verh. Fachmann

24 J. alt, sucht Vertr.-Stellg. als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder als Gehilfe od. Maschinist, mit auch ohne Wohn. Selbiger ist vertraut mit Maschin., Tilsiter, Quargkäserei und Schweinezucht. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erb. **J. Lorenz, Gandrinnen** b. Jodlauken, Kr. Insterburg, Opr.

Tücht. Fachmann

34 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu bald oder später Stellung als Verwalter, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Gefl. Angeb. erbeten unter **R. A. 6236** an diese Zeitung.

? Wer ?

verhilft einem äußerst tücht., strebs. ehrl., fleiß., 33 jähr. evgl. Fachm. zu ein. **Vertr.-Stellg.** in Guts-, Genoss.- oder Privat-Molk. Suchender ist 18 Jahre im Fach, war hier zuletzt 7 Jahre als Rahmstat.-Leiter tät. weg. Verkaufs abgebaut. Frau ebenfalls mit tätig. Im Verkehr mit jedermann sehr verträglich. Gute Zeugn. vorhand. Antr. sofort oder später. Angeb. erb. **P. Hofestädt, Friedland,** Bz. Oppeln. (6228

Strebsamer, solider (6240

Molkereigehilfe

19 Jahre alt, mit Facharbeiten bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort od. später Stellung. Angeb. erb.
G. Balschus
Schakuhnen, Krs. Niederung
Ostpreußen.

21 jähr., tücht., evangel. Gehilfe, der mit sämtl. vorkomm. Arbeiten einschl. Allg. Weichkäs., Harzer, Quarg, Milchuntersuch., Versand u. Abrechn. best. vertr. ist, sucht zu sof. oder 15. Stellung. Erste Zeugnisse. Frdl. Angeb. erb. **Wondzinski, Schivelbein, Pomm.,** Kirchhofstr. 5.

Zwei tüchtige, junge

Molkereigehilfen

21 Jahre alt, suchen zum 1. Mai 25 Stellung in Bayern oder Sachsen. Suchende sind Lehrkollegen und in ungekündigt. Stellung. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Angeb. unter **Elberfeld 6334** an diese Ztg.

Für **Großbetrieb der Molkereibranche** wird zur Einarbeitung in die Direktion junger, unverheirateter ev.

Fachmann

mit besserer Schulbildung, guten Fachkenntnissen und kaufmännischen Fertigkeiten **gesucht.** Es kommen nur ganz tüchtige, strebsame und solide junge Leute mit allerbesten Empfehlungen in Betracht. Angeb. erbeten unt. **Jd. 250** an **„Invalidendank"**, Ann.-Exp., **Berlin W. 9.** Bild erst auf Anfordern. (6486

Molkerei-Genossenschaft **Zemitz**, rs. Greifswald, sucht z. 15. April

unverh. Verwalter.

ewerbungen erbittet (6415
Kantor **Freude in Zemitz**
ost Hohendorf, Krs. Greifswald
(Vorpommern).

Für meine Harzkäsefabrik suche ich nen **tüchtigen Fachmann** bei hoh. halt u. Provision. Ders. muß eine Marktware herstell. können und t Lübb. Automat vertraut sein.
Karl Brzoza, Käsefabrik
Krolewska-Huta.

Suche zu sofort jungen, tüchtigen

Gehilfen

erselbe muß eine Milchtour überhmen und sich auch sonst jeder rkommenden Arbeit willig unterhen. (6453
Molkerei Schellerten
bei Hildesheim.

Suche zum sofortigen Antritt od. 4. jungen, kräftigen (6477

Gehilfen

r Käserei und alle vorkommenden beiten. Angeb. nebst Gehaltsansprüchen sind zu richten an
Molkerei Altgarmssiel
bei Jever in Oldenburg.

Ein junger, ordentlicher (6491

Gehilfe

adet sofort angenehme Stellg. in
Centr.-Molk. Dülken, Rheinl.

Tüchtiger Gehilfe

i 50 ℳ zu bald gesucht. Desgl.

angehend. Gehilfe oder Lehrling

ter günstigen Bedingungen.
Molkerei Schkölen
Thür. Zeitz-Camburger Bahn.

Suche zum 15. April einen solid., verlässigen, ehrlichen u. an Sauberkeit gewöhnten (6315

Gehilfen.

elbiger muß im Orte die Milch sammen holen. Anf.-Gehalt 45 k. bei freier Station und Kassen. ewerb. mit Zeugnisabschrift. erb.
G. Glander, Molk. Schartau
Bezirk Magdeburg.

Zum baldigen Antritt ein kräfger, junger (6481

Gehilfe

esucht, welcher schon in Tils. Käsei beschäftigt war und sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt 50 Mark ro Monat und fr. Kassen.
Dampfmolk. Horum
bei Hohenkirchen i. Oldbg.

Suche zum 1. Mai einen jungen, räftigen, katholischen (6482

Gehilfen

ür Butterei, Schweinemast u. alle m Betriebe vorkommenden Arbeit. ngeb. mit Geh.-Forderungen und eugnisabschriften an
einr. Schute, Molkerei u. Mühle
Lindern i. Oldenburg.

Wir suchen zum sofortig. Antritt in Dauerstellung einen zuverlässig.

älteren Gehilfen

der das Maschin.-Wesen durchaus beherrscht und sich auch sonst allen in einem städt. Betriebe vorkomm. Arbeiten willig unterzieht. (6458
Milchgenossenschaft Trier.

Suche zum möglichst sofortigen Antritt evtl. auch etwas später ein. ordentlichen, tüchtigen (6304

Gehilfen

der in der Hart- und Weichkäserei gute Erfahrungen besitzt und selbständig arbeiten kann. Anfangsgehalt 50 ℳ und alles frei, bei Zufriedenheit sof. mehr. Angeb. erb.
Molkerei Frose in Anhalt.

Jg., kräft. Gehilfe

für Molkerei u Käselager zum 15. April gesucht. Bedingung: flotter Käsestreicher. Anfangsgeh. 40 ℳ, alles frei. (6388
Molkerei Eberswalde.

Molkereigehilfe

zum 15. April oder später gesucht von Molkerei und Milchgroßhandlung, der auch die Kundschaft mit bedienen helfen muß. Lohn 80 ℳ netto monatlich bei freier Station.
Friedrich Lückel, Elberfeld
Lindenstraße 13.

Zum baldigen Eintritt suche e.

fleißigen Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten
Molkerei Dörbeck, Krs. Elbing
(Ostpreußen).

Junger Gehilfe

ca. 18 Jahre alt, für sofort oder später gesucht. Leichte Stellung. Gehalt 25 Mark pro Monat bei freier Station. Sonntagsruhe. Bewerbungen an (6355
J. Egger, Verwalter
Dampfmolkerei Insingen
b. Rothenburg o. Tauber.

Wir suchen zum 15. April einen sauberen, ordentlichen (6381

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugn.-Abschriften erbittet
Molkerei Bergholz, E. G. m. u. H.
Kreis Prenzlau.

Suche zu sofort oder 15. April c. jungen, fleißigen (6380

Gehilfen.

Anfangsgehalt 40 ℳ.
Molkerei **Freyenstein,** Ostprignitz.

Suche zum 15. April oder später für städtischen Vollbetrieb tüchtigen, fleißigen (6437

Meiereigehilfen

welcher auch mit Pferden umzugehen weiß und eine Milchtour übernimmt. Gehalt 60 Mark und alles frei. Zeugnisabschriften und Altersangabe einsenden.
E. Stave
Glücksburger Meierei
Glücksburg, Ostsee.

Suche tüchtigen (6375

älteren Gehilfen

zur Bedienung der Kühlanlage z. 15. April. 70—80 ℳ pro Monat nebst freier Station. Zeugnisse und Bild erbeten.
Molkerei Hess.-Oldendorf
b. Hameln.

Suche zu sofort tüchtigen, jungen

Gehilfen

Es wollen sich nur solche melden, welche in Weichkäserei Erfahr. nachweisen können. Gehalt monatlich 80 ℳ bei freier Station u. Kassen.
Molkerei Heinr. Idelberger
Foche-Solingen.

Jüng., ehrl., arbeitsfreudiger

Gehilfe

zum 15. April bei 50 ℳ Gehalt gesucht. Angeb. erb. (6480
W. Wallner, Molk.-Besitzer
Fermerswalde, Bez. Halle.

Zum 15. April oder etwas spät. suchen wir einen jüngeren, zuverlässigen (6436

Gehilfen.

Gehalt 40—45 ℳ.
Dampfmolkerei **Körbelitz**
bei Magdeburg.

Es wird zum 15. April ein unverheirateter,

älterer Gehilfe

gesucht, der befähigt ist, einen mittleren Betrieb selbständig zu leiten und Erfahrung in Käserei und Schweinemast besitzt. Angeb. unter **6474** an diese Zeitung.

Wir suchen zu sofort zwei tüchtige, an selbständiges Arbeiten gewöhnte (6434

saubere Gehilfen.

Stellung ist angenehm u. dauernd. Auch kann ein

Lehrling

eintreten. Gehaltsforderung erbet.
Molkerei e. G. Remels
Ostfriesland.

Wir suchen zu sofort spätestens 1. April einen fleißigen jungen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zahlen Gehalt nach westfälischem Tarif. Bewerbungen erbittet (6433
Molkerei Bad Levern
Bahnstation Bohmte.

Suche zu sofort oder später jungen, aufgeweckten, fleißigen (6422

1. Gehilfen

für sämtliche vorkommenden Arbeiten. Gehilfe muß beste Erfahrung. in der Weichkäserei (□- und Camembert) besitzen u. für ein tadelloses, marktfähiges Produkt garantieren können. Nachmittags findet Beschäftigung im Kontor statt und ist flotte Handschrift erwünscht. Bewerbungen mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften sind zu richten an
Albert Lettow
Dampfmolkerei Ludwigslust
in Mecklenburg.

Wir suchen zum 15. April einen jungen, tüchtigen (6374

Gehilfen

als alleinigen. Die Stellung ist angenehm und dauernd. Gefl. Meldungen mit Zeugnissen u. Gehaltsansprüchen erbeten.
Molkerei-Genossensch. **Carzig**
(Neumark).

Suche zum 15. April einen jungen, gewandten, fleißigen (6367

Gehilfen

bei gutem Gehalt und freier Station. Derselbe muß auch Kenntnisse u. Interesse f. Harzkäserei haben.
Molkerei Siersleben b. Hettstedt.

Zum 15. April tüchtiger (6363

flotter Gehilfe

für Camembertkäserei gesucht. Es wollen sich nur junge Leute melden, welche Erfahrung in der Herstellung dieser Käse besitzen. Gefl. Zeugn.-Abschr. u. Gehaltsforderung erbeten.
Molkerei **Handorf** b. Peine.
J. Schröder.

Suche zum 1. Mai ds. Js. einen

selbständ. arbeitend. Gehilfen

firm in Herstellung von pa. Qualität Butter u. Tilsiterkäse, der gleichzeitig Schweinemast übern., für Molkerei mit 1200 bis 1500 Liter Milch pro Tag. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften und Referenzen an (6362
Gutsmolkerei Adlig Glinken
Krs Lyck, Ostpr.

Suche zum 15. d. Mts. ein. fleißigen, sauberen, ordnungsliebenden

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt 45 Mark, Kassen frei. Zeugnisabschriften sind beizufügen. Bewerbungen an (6442
Molkereibesitzer **Wiedwald**
Swinemünde, Ostseebad.

Suche zum 15 April oder später jungen, kräftigen (6440

Gehilfen

der keine Arbeit scheut, für Vollbetrieb. Zeugn.-Abschr. u. Geh.-Ford. erbeten.
Franz Reuter
Dampfmolkerei Botelsdorf
b. Gadebusch, Mecklbg.-Schw.

Gesucht wird zum 1 Mai cr. ein tüchtiger, ehrlicher (6414

Gehilfe

welcher in allen Zweigen des Fach. gut bewandert ist. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen erbittet
Molkerei **Zabenstedt.**

Suche zu sofort oder 15. April e. tüchtigen (6412

Gehilfen.

Gehalt 50 ℳ netto, freie Station. Angeb. u. Zeugnisabschriften an
F. Naack, Molkereiverwalter
Stumsdorf, Krs. Bitterfeld.

Junger Gehilfe

der seine Lehrzeit beendet hat, kann sofort oder einige Tage später als **zweiter Gehilfe** antreten. Gehalt nach Tarif. Gefl. Bewerbungen erbittet umgehend (6411
Molkereigen. Lückstedt
Krs. Osterburg, Altmark.

Suche zu sofort, spätest. 15. April tüchtigen, ehrlichen, soliden (6410

Gehilfen

für Betrieb u. Kontor. Bewerbungen erbittet
Herm. Petersen, Usseln i. Waldeck.

Für meine Rahmstation suche ich einen (6428

jungen Gehilfen

zu möglichst baldigem Eintritt und erbitte Bewerbungen
Stellung ist leicht und angenehm.
Dampfmolkerei Schillingsfürst.
Friedrich Walz.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 7. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 175 G.-M., zweite Qualität je Zentner 157 G.-M., abfallende je Zentner 136 G.-M.. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. April. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Die bisherigen Ermäßigungen der Berliner Notierung haben das Geschäft noch immer nicht belebt. Die Stimmung, die Anfang der Woche sich etwas besser bezeichnen ließ, war nur eine Täuschung und ist von einem Mehrbedarf infolge des bevorstehenden Osterfestes noch nichts zu spüren. Im Gegenteil, die Nachfrage ist schwach und der Markt verkehrt in lustloser Haltung; außerdem drücken die dringenden Angebote, sowohl des Auslandes als auch des Inlandes, weiter und ergaben die Notwendigkeit erneuter Notierungsrückgänge. Im Laufe der Woche ermäßigte Kopenhagen die Preise um 12 Kr., Malmö um 6 Kr. per 100 Kg., Hamburg und Berlin um je Mk. 12.— per 50 Kg. — Der Schmalzmarkt bewegt sich in unverändert ruhigen Bahnen. Nach vorübergehender mäßiger Erhöhung der Notierung in Chicago schwächten sich gegen Ende der Woche die Preise wieder ab.

Leipzig, 4. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die Butterpreise diese Woche mehrfach zurückgesetzt wurden, konnten auch die Kleinhandelspreise ermäßigt werden. — Hierdurch hat sich der Verbrauch gebessert, denn die Nachfrage nach Butter war lebhafter, wie in den letzten Wochen. — Jedenfalls ist der Margarine-Konsum durch die hohen Buterpreise im letzten Monat sehr gestiegen und es bedarf einer längeren Periode billigerer Butterpreise, um größere Bevölkerungsschichten wieder zum Butterverbrauch anzuregen.

Dresden, 4. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Situation auf dem Buttermarkt ist unberechenbar. Nachdem Dänemark anfänglich die Notierung in dieser Woche um 10—20 Kronen erhöhen wollte, ist bis zum Notierungstag ein Umschwung eingetreten und die Preise wurden um 12 Kronen zurückgesetzt. Inzwischen scheint die Lage jedoch noch ruhiger geworden zu sein, denn die dänischen Angebote sind abermals billiger, während Holland um 7 Gulden erhöhte. Die deutschen Eingänge sind erheblich größer geworden. Der Konsum kann die Eingänge kaum aufnehmen und daher wurde die Notierung heute wieder um 6 M ermäßigt.

Wien, 4. April. Bericht der Firma M. Medak. Nachdem der Markt reichlich mit In- und Auslands-Butter beschickt wurde, war der Absatz zu gedrückten Preisen schleppend. Es ist zu hoffen, daß mit Rücksicht auf das herrannahende Osterfest das Geschäft eine Belebung erfährt. Es notierten im Großhandel per 1 Kg.: Bauernbutter Sh. 5.50—6.—, Oberösterr. u. ungarische Molkereibutter Sh. 7.60—8.—, holländische u. dänische Butter Sh. 8.30—8.60.

London, 6. April. (Eigenbericht.) Angesichts der bedeutenden Eingänge von kolonialer Butter und der großen schwimmenden Mengen von solcher kann die Mattigkeit der Tendenz auf dem hiesigen Buttermarkt kaum überraschen. Die milde Witterung begünstigt zudem die einheimische Produktion, was in Gemeinschaft mit verminderter Exportnachfrage vom Kontinent bedrückend auf die Tendenz einwirkt. Dänische Butter wurde zu 212—214 Sh. umgesetzt, während feinste neuseeländische 164—166 Sh. und ungesalzene 174—178 Sh. erzielte. Umso überraschender erscheint die soeben gemeldete Heraufsetzung der offiziellen dänischen Notiz auf 214 Sh. f. o. b., infolge deren sich der hiesige Preis in der nächsten Woche etwa 10 Sh. höher stellen wird. Ebenso haben die holländischen Exporteure ihre Forderungen in gleichem Umfang heraufgeschraubt, doch dürfte diese Verteuerung kaum von längerer Dauer sein, denn sobald die Feiertagsnachfrage befriedigt ist, und nicht nur die einheimische, sondern auch die holländische und andere kontinentale Produktion zusehends wächst, werden sich die hohen Preise kaum behaupten können, zumal soeben bedeutende Eingänge von sibirischem Produkt in Aussicht gestellt wurden. Für australische und neuseeländische Butter besteht gegenwärtig geringes Interesse, wiewohl die Preise um 2—4 Sh. zurückgegangen sind. Beste ungesalzene argentinische Butter fand zu 158 bis 164 Sh. leidliche Beachtung. Auf den Märkten zu Liverpool und Manchester neigten die Preise greifbarer Ware ebenfalls zu Gunsten der Käufer, während sich die nächstwöchentlichen Eingänge kontinentaler Butter beträchtlich teurer stellen werden.

Käse.

Dresden, 4. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Handel kann die weitere Preisentwicklung auf dem Allgäuer Weichkäsemarkt ruhig abwarten, da er genügend mit Ware versorgt ist. Die nächste Zeit wird lehren, ob die erhöhten Preise für grüne Ware im Verkauf herauszuholen sind. Die Nachfrage hat nachgelassen. Erwähnenswert ist, daß Holland die Preise wiederholt stark ermäßigt hat, der Konsum in Edamer ist gut. Emmentaler bleibt weiter vernachlässigt. Camembert ist weniger gefragt. Quarg gibt es in genügenden Mengen. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. echter Emmentaler M 170—173, pa. bayrischer Emmentaler M 140—145, pa. bayrischer Schweizerkäse M 130—135, pa. Limburger, 20 proz., M 65 bis 70, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. M 65—70, do. 40 proz. M 105 bis 110, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett M 80 bis 85, do., 40 proz. M 110—115, pa. holländischer Edamer, vollfett M 100—110, pa. dänische Edelpilzkäse, vollfett M 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., M 0,25—0,30 je Stück, do, ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, M 0,96—1,03 je Stück.

Eier.

Wien, 4. April. Bericht der Firma M. Medak. Der Markt mußte sich den Auslandspreisen, die gegenüber der Vorwoche eine Erhöhung von ca. ½—1 Groschen erfahren haben, anpassen. Die Wagenzustreifungen aus dem Burgenlande (Parndorfer) nehmen täglich zu und erreichen gegenwärtig bis 120 Normalkisten je Tag. Bei flottem Absatz war das Geschäft wie alljährlich zu den Osterfeiertagen ohne Verdienst der Händlerschaft. — Die anlangende Ware fällt schlechter, nachdem die Landbevölkerung zum Färben das Beste für sich behält. — Es wurden notiert Jugoslaven Groschen 14,5, Ungarn Groschen 13,5—14, Rumänen, Bulgaren und Russen zufuhrlos, Burgenländer und Oberösterreicher Groschen 13,5 (Wildpackung).

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. April. Die nicht unbeträchtliche Erholung der amerikanischen Börsen machte am Berliner Platz kaum Eindruck. Am Vormittag wurden die Preise für Brotgetreide wohl etwas höher gesprochen, an der Mittagsbörse aber zeigte sich, daß hier von der Kundschaft größere Begleichungsaufträge im handelsrechtlichen Lieferungsgeschäft vorlagen, für die sich keine entsprechende Aufnahme fand. Obwohl auch die mittags eintreffenden Liverpooler Notierungen wesentlich erhöht waren, konnten sich die Preise für Mai nur etwas behaupten. Für Juli waren sie eher noch etwas niedriger, als am Sonnabend zum Schluß notiert war. Dazu trug offenbar auch das warme, sonnige Wetter bei. Die Angebote des Inlandes bleiben zurückhaltend, mit vereinzelten Ausnahmen aus Mecklenburg und Vorpommern. Gerste blieb still. Hafer in besserem Material wenig angeboten und weiter ziemlich fest. Mehl dagegen billiger. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kilo amtlich notiert: Hafer, gute Qualitäten 217—222, mittlere 206—216, Gerste 238 bis 250, La Plata Mais 196, kleiner Mais 204—206, Futterweizen 240 bis 250. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 243—246, April 244,50, Mai 248—245, Juli 246—244, Roggen, märkischer 221—222, Mai 221 bis 218, Juli 218—216, Gerste, Sommer- 218—235, feinste über Notiz, Futter- 188—213, Hafer märkischer 185—193, April 182, Mai 176—175, Juli 179—178, Mais (loko Berlin) Mai 172—170, Weizenmehl 31,75 bis 34,25, Roggenmehl 30,50—32,25, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,40 bis 14,50, Raps geschäftslos, Leinsaat 390—395, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 18—20, Futtererbsen und Peluschken 18—19, Wicken 18—20, Ackerbohnen 18,50—20, Lupinen, blaue 10—11,50, do gelbe 12,50—14, Serradella 13—14,50, Leinkuchen 21,30—21,60, Trockenschnitzel 9,90—10,20, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,20, Kartoffelflocken 19,10—19,60

Hamburg, 6. April. Getreide. Sehr ruhig, kleine Preisschwankungen. Weizen 240—245, Roggen 223—226, Hafer 180—190, Inlandsgerste 200—230, Ausland 195—210, Mais 180—190, Leinsaat 22,5—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 6. April. Weizen still, 11,80—12, Roggen stetig, 11,00 bis 11,70, Sommergerste ruhig, 13—13,50, Hafer stetig, 10,50—10,70.

Mannheim, 6. April. Weizen, inländischer 23,50—24, ausländischer 28,25—31, Roggen, inländischer 22,50—23, ausländischer 24,50—25, Hafer, inländischer 18—20, ausländischer 18,50—21, Braugerste 27—30,50, Futtergerste 20—23, Mais 19,25—19,50, Weizenkleie 13—13,50, Weizenmehl 36—26,50, Weizenbrotmehl 27—27,50, Roggenmehl 32,50—33. Tendenz: ruhig.

Bremen, 6. April. Weizen: Chile 13,20, Barusso 79 Kg. 13,80, Rosafee 80 Kg. 14; Roggen: amerikanischer 2 11,70, Donaugerste 9,40, russische 10,30, amerikanische Malzgerste 9,60, Hafer, La Plata 8,90, Kanada Western 2 10,40, do, 3 9,80, amerikanische whit clipped 9,30; Mais: La Plata 9,70, Donau-Galfox 9,60, Grahamerbsen 10.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

ınter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 37 — Hildesheim, den 9. April 1925. — 39. Jahrgang.

Der Feiertage wegen wird die nächste Nummer der Molkerei=Zeitung erst Dienstag, 14. April zum Versand gebracht werden.

Inhalt.

Die technische Verwertung der Magermilch.

Von Dr. Hugo Kühl, Berlin.

Nach dem Erscheinen meiner Abhandlung „Das Kasein als Leimstoff" erhielt ich verschiedene Anfragen. Diese veranlassen mich, die technische Verwertung der Magermilch kurz zu behandeln.

Zunächst liegt es nahe, die Frage zu beantworten, ob die gesamten Stoffe der Magermilch nicht technische Verwertung finden können. In diesem Falle wäre es gegeben, in den Monaten des Ueberflusses Trockenmilch herzustellen. — Die Verwertungsmöglichkeit ist vorhanden, weil Magermilchpulver von den Brotfabriken, Bäckereien und Konditoreien verarbeitet wird. Da wir in Deutschland sicher Einhundertundzwanzig Tausend Bäckereien haben, ist auch der Absatz der Trockenmilch gewährleistet. Die genannten Betriebe verwenden Magermilch als Backhilfsmittel und vor allem zur Herstellung von Feingebäck. Ein mit Magermilch angemachter Teig liefert ein festeres und schmackhafteres Brot, als das mit Wasser eingeteigte Mehl. Das Trockenmilchpulver ist infolge seiner leichten und einfachen Verwendbarkeit, seiner fast unbegrenzten Haltbarkeit wertvoller für den Bäcker, als die Magermilch selbst, welche im Sommer leicht säuert und dann nicht für alle Zwecke mehr verwendbar ist.

In meiner Abhandlung „Das Kasein als Leimstoff" habe ich die zwischen Käsemasse und Kleber bestehende Aehnlichkeit beleuchtet. — Die Beschaffenheit des Kleber ist für die Backfähigkeit des Mehles von ausschlaggebender Bedeutung.[1]) —

Die Magermilch ist eine kolloide Lösung von Eiweißstoffen in Zucker und Salze haltendem Wasser, welche das noch vorhandenen Milchfett in mehr ode weniger feiner Suspension enthält. Der backtechnisch am meisten interessierende Bestandteil ist die in kolloider Lösung vorhandene Käsemasse, welche sich bei der Labgerinnung, der freiwilligen oder künstlichen Säuerung als mehr oder weniger porzellanfarbige Masse abscheidet. Der kolloide Zustand des Käsestoffes ist in Milch verschiedener Herkunft nicht immer genau von derselben Beschaffenheit. Selbst in einer und derselben Milchprobe bleibt sich der Käsestoff nicht dauernd gleich, sondern erscheint in der Regel unmittelbar nach dem Melken in feinster und später in etwas weniger feiner Zerteilung. — Analogien finden wir bei dem Kleber, welcher auch die Milcheiweißstoffe in seiner Beschaffenheit unter gegebenen Verhältnissen verbessert und in der Masse vermehrt werden kann. Ich sagte schon, daß die Milchteige Brote bezw. Gebäcke mit festerer, elastischerer Krume geben.

Wie der Kleber so ist der Käsestoff bald mehr, bald weniger durch Quellfähigkeit ausgezeichnet. — Wie der Kleber geht er nicht kolloid in dem Verteilungsmittel Wasser in Lösung, vermag aber mit verkleisterter Stärke, also mit kolloidlöslicher Substanz, durch Adsorption in ein kolloides System einzutreten, das sich ähnlich verhält wie das System Kleber = Stärke. Hiervon überzeugt uns am besten ein Backversuch: Wenn wir Kartoffelmehl, das an sich nicht backfähig ist, mit 10 Proz. Trockenmagermilchpulver einteigen, etwas Malz als Nährstoffquelle für die Hefe zusetzen und dann den Teig wie einen Hefeteig gehen lassen, so erhalten wir nach dem Backen ein Brot, welches deutlich erkennen läßt, daß der Käsestoff die Rolle des Kleber übernahm. Selbstverständlich wird niemals ein Gebäck erzielt, das einem aus Weizenmehl bereiteten gleichkommt, der Quarg ähnelt wohl dem Kleber, vermag ihn aber niemals vollwertig zu ersetzen. Es ist ferner zu beachten, daß der Käsestoff noch weit mehr als der Kleber seine Güte bedingenden Schwankungen unterliegt. — Trotzdem sind die Eiweißstoffe der Magermilch ein sehr wertvolles Backhilfsmittel, wir können durch Zusatz von Magermilchpulver die Backfähigkeit eines kleberarmen und ebenso die eines kleberreichen Mehles erhöhen.

Das an sich wertvolle Kohlehydrat der Milch, der Milchzucker, kommt als Backhilfsmittel nicht in Frage, wenn er auch ein Gärmaterial ist, durch enzymatische Vorgänge in Galaktose, eine wie Traubenzucker direkt vergärbare Zuckerart verwandelt wird (Kumys).

Dagegen sind die Mineralbestandteile der Milch als Backhilfsmittel wertvoll. Die Hauptbestandteile der Milchasche bilden Phosphate, namentlich Kalkphosphate, und neben diesen vorwiegend Kaliumsalze. Die Phosphorsäure der Milch übt sicher in ihnen Bindungen ähnlich wie die des Mehles auf Eiweißstoffe und Stärke bei der Brotbereitung einen bedeutenden Einfluß aus. Die Kalkphosphate speziell werden in allen Fällen, in denen ein zu weicher Kleber vorliegt, eine backtechnische Verbesserung bedingen.

Diese Ausführungen genügen zum Beweise, daß die Trockenmilchindustrie, die Erzeugung von Magermilchpulver, aussichtsreich ist, weil für diesen Artikel ein Absatzgebiet vorhanden ist. Die kolloidchemischen Eigenschaften der Milcheiweißkörper bedingen es, daß die Magermilch als Eiweißquelle backtechnisch durch kein pflanzliches Eiweiß vollwertig ersetzt werden kann. Die beste Verwendungsart aber ergibt aus schon mitgeteilten Gründen die Trockenmilch. Für Backzwecke eignet sie sich auch in städtischen Haushaltungen besser als die Milch selbst, aus der sie gewonnen wurde. — Die Verwendung der Vollmilchpulver in der Konditorei und namentlich in der Schokoladenindustrie kommt in diesem Zusammenhange nicht in Frage infolge der Fabrikation von Fettkäse. —

Die Verwertung der Magermilch beschränkt sich nun keineswegs auf die Verwendung zur Herstellung menschlicher Nahrung. Der bedeutendste Abnehmer von Milchprodukten ist eigentlich die chemische Großindustrie, sie verarbeitet in unserer Zeit außerordentlich große, noch in stetem Steigen begriffene Mengen Kasein. Ueber das Kasein als Leimstoff berichtete ich wissenschaftlich und sachlich in dieser Zeitung.

Wir haben zu unterscheiden zwischen Säurekasein und Labkasein, beide sind entsprechend ihrer Entstehung chemisch und kolloidchemisch sehr verschieden und finden dementsprechend auch eine sehr verschiedene Verwendung. — Die Kaltleimindustrie verarbeitet nur Säure=Kaseine; die an sich teureren Labkaseine kann sie nicht gebrauchen. — Die Galalithindustrie, welche große Bedeutung erlangte, verarbeitet dagegen ausschließlich Labkaseine. Die Leimfarbenindustrie benutzt wie die Kaltleimindustrie Säurekaseine. Der Seifenfabrikant kann Säurekaseine und Labkaseine verarbeiten, für ihn ist auch ein Fettgehalt belanglos, der sonst in vielen Fällen die Verwertung der Kaseine ausschließt. In der Seifenindustrie werden die Kaseine zerlegt und in Albumosen verwandelt, im Fabrikationsgange wird das Fett verseift. — Ich habe früher Gelegenheit genommen, darauf hinzuweisen, daß für die Käsereien infolge bakte=

[1]) Vergleiche: Kühl, fachwissenschaftliche Vorträge — Verlag F. A. Günther & Sohn, Berlin — Der Kleber. — Die Backhilfsmittel.

rieller Zersetzung usw. nicht verwendbarer Quarg immer noch ein gutes Eiweißmaterial für den Seifenfabrikanten ist. —

Die Frage lautet nun: „Ist es für große Molkereien oder für genossenschaftliche Verbände kleinerer Molkereien lohnend, die Kaseinfabrikation aufzunehmen? — Ist es fernerhin ratsam, falls die Kaseinfabikation lohnend ist, das hergestellte Kasein selbst weiter zu verarbeiten, mit anderen Worten eine Kaltleimfabrik, Leimfarbenfabrik oder Galalithfabrik in die Molkerei hineinzulegen — bezw. mit ihr zu verbinden?“

Die Kaseinfabrikation ist zu empfehlen, wenn das hergestellte Produkt nicht teurer, aber besser ist als das importierte Kasein, oder etwas billiger und doch völlig gleichwertig. Wir haben große Importfirmen für Kasein (z. B. Gesellschaft für Ueberseehandel, Hamburg), welche eigene Kaseinfabriken in Indien und Argentinien oder doch festgeknüpfte Handelsbeziehungen haben und überdies feste Beziehungen zur verwertenden chemischen Industrie. Eine in Preis und Qualität gleichwertige Ware würde daher kaum einen großen Absatz finden, zumal das Kaseinangebot der Exportländer sehr bedeutend ist. Selbstverständlich verbürgt eine günstigere Lieferung auch einen Absatz. Um dieses feststellen zu können, müßte man die schwankenden Preisnotierungen von Fall zu Fall, von Zeit zu Zeit berücksichtigen. Der Kaseinhandel liegt zur Zeit nicht sehr günstig, es ist so viel Ware vorhanden, daß die Handelshäuser ein wachsendes Interesse an neuen Absatzquellen haben. Anandererseits werden die Absatzmöglichkeiten auch infolge der gesteigerten Industrie vermehrt. Bei uns in Deutschland liegen die Verhältnisse so: Zur Zeit wird die Nachfrage nach Kasein durch das Handelsangebot gedeckt. Es handelt sich fast ausschließlich um Säurekaseine. Die Einfuhr an Labkasein ist nicht bedeutend, so daß hier ein größerer Absatz an die Galalithindustrie denkbar ist.

Auf die Frage — ob es ratsam ist, selbst einen Kaseinverwertungsgedanken in der Molkerei zu verwirklichen — kann ich nur mit größter Zurückhaltung antworten — zustimmend nur unter Einschränkungen. Scherer[1]) hat ein sehr interessantes Büchlein geschrieben, in ihm Gewinnung und Verwendung behandelt. Der Leser erhält viele Anregungen, lernt manche brauchbare, dann aber auch patentamtlich geschützte Verfahren kennen —, er darf sich jedoch nicht einbilden, mit dem Schatze, den er aus dem Büchlein hebt, eine Kaltleimfabrik oder gar eine Galalithfabrik gründen zu können. — Die Fabrikation von Kaltleimen und Galalith setzt große wissenschaftliche und technische Kenntnisse des Fabrikleiters voraus und den Besitz eines überzeugenden Herstellungsverfahrens, denn das Fabrikat soll doch abgesetzt werden. Viele Fabrikationswege sind dem Neuling durch Patente verlegt. Ein Blick in das schon 1905 erschienene Büchlein Scherers zeigt die große Verwendungsmöglichkeit des Kaseins, gleichzeitig aber auch die durch Patente verrammelten Wege. Ueberdies muß gesagt werden, daß seit dem Jahre 1905 vieles anders geworden ist.

Trotzdem will ich die Möglichkeit einer gewinnbringenden Fabrikation nicht in Abrede stellen, ich glaubte die großen Bedenken, die Schwierigkeiten, welche sich dem Erfolge entgegenstemmen, in den Vordergrund rücken zu müssen, um die Möglichkeit des Erfolges schärfer betonen zu können. Diese ist vorhanden, wenn ein durchaus sachverständiger, tüchtiger, vorwärtsstrebender, rastlos forschender Chemiker mit einem gleichwertigen Kaufmann Hand in Hand arbeitet. Ist dieses der Fall, so hat das Unternehmen sichere Aussicht auf Erfolg — im anderen Falle nicht! Der Konkurrent der chemischen Großindustrie arbeitet, wer mit ihm Schritt halten will, muß ruhelos weiter. Weil Anfragen aus dem Leserkreis der Molkerei-Zeitung an mich ergingen, darf ich dieses wohl noch etwas näher erklären. Gesetzt den Fall, eine Molkerei besäße ein gutes Herstellungsverfahren für Kaltleim, so würde sie doch bald am Rande sein, wenn nicht der leitende Chemiker die Idee des Verfahrens weiter auszuarbeiten verstünde. Ein technisch und kaufmännisch gut geleitetes Werk wirft natürlich großen Gewinn ab, denn die Fabrik ist ja Hersteller des Werkstoffes und der Fertigware. Was vom Kaltleim gesagt wurde, gilt natürlich in gleicher Weise vom Galalith. Der Kaltleim bildet letzthin die Grundlage für die Fabrikation der Leimfarben, so daß hier nichts gesagt zu werden braucht. Wenn die Textilindustrie Kaseine zur Herstellung von Schlichten und Appreturen benutzt, greift sie auf die Wirkungen zurück, welche ich in meiner Abhandlung „Das Kasein als Leimstoff“ beleuchtete.

Wollte ich auf die Galalithindustrie eingehen, so würde es den Rahmen dieser Arbeit wesentlich überschreiten. — Ich kann es mir aber nicht versagen, darauf nochmals hinzuweisen, daß die Seifenindustrie für ernährungsphysiologisch wertlos gewordenen Quarg ein guter Abnehmer sein kann. Dieses kommt auch für kleinere Molkereien in Betracht, wenn eine Seifenfabrik in erreichbarer Nähe ist.

Eiweißstoffe sind in der Seifenindustrie aus folgenden Gründen verwendbar:

1) Sie besitzen als Albumosen, als leicht lösliche Kolloide, reinigende Wirkung und schäumen wie Seifenkolloide.
2) Bei der Herstellung von feinen Toilletteseifen können sie zum Neutralisieren eines etwa vorhandenen Alkaliüberschusses verwendet werden. (Vergl. 1.)
3) Eiweiß haltende Seifen sind milde und weich, machen die Haut geschmeidig und finden daher als Kosmetikum Absatz.
4) In Verbindung mit Seifen und organischen Lösungsmitt[eln] wie Tetrachlorkohlenstoff finden sie sich in Spezialseif[en], welche die Textilindustrie verarbeitet. (Siehe Patentli[te]ratur.)

[1]) Scherer: Das Kasein, seine Darstellung und technische Verwertung. A. Hartlebens Verlag. Wien und Leipzig.

Natürlich muß der Seifenfabrikant gegebenenfalls für ei[ne] Neuerung in seinem Betriebe zu haben sein. Wenn er nur nach [al]tbewährtem Rezepte Schmierseife kocht, Seifenpulver mischt u[nd] Kernseife herstellt, ist er kein Abnehmer von Quarg.

Die wichtigsten technischen Verwertungsmöglichkeiten der Magermilch und des aus ihr gewonnenen Kasein habe ich gestrei[ft]. Ich möchte zum Schluß noch darauf hinweisen, daß für die Gewi[n]nung von technisch verwertbarem Kasein ernährungsphysiologis[che] Gesichtspunkte nicht in Frage kommen. Es kann ein vorzüglich[es] Kasein aus einer Magermilch gewonnen werden, die für die mens[ch]liche Ernährung durchaus unbrauchbar ist.

Etwas über Butterherstellung im Winter.

Im Winter eine gute Butter zu bereiten, ist eine Kunst, die au[s]zuüben auch den kleineren Betrieben, die noch nicht über Hocherhitz[er], Tiefkühler, Rahmreifer usw. verfügen, nicht schwer fallen sollte. Um [so] mehr muß es auffallen, daß auch jetzt, in der kälteren Jahreszeit, noch [so] viele minderwertige Molkereibutter an den Markt gebracht wird. Die U[r]sache dieser unerfreulichen Erscheinung ist wohl in den meisten Fällen a[uf] die mangelhaften Fachkenntnisse des mit der Butterei vertrauten Pers[o]nals oder auf die mangelnde Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit desselb[en] zurückzuführen. Auch vor dem Kriege schon wurde viel schlechte Butt[er] in den Verkehr gebracht. Wenn das jetzt in verstärktem Maße der Fa[ll] ist, so erklärt sich das einmal dadurch, daß die Qualitätsansprüche der Bu[t]terkonsumenten gegenüber der Vorkriegszeit nicht unerheblich gewachs[en] sind, dann aber auch hat die Kriegszeit die Molkereien in qualitativ[er] Hinsicht stark verwöhnt. Das Buttermachen war damals so furchtbar ei[n]fach. Wenn es nur Butter war, das wie sie war, spielte keine Roll[e]. Und schlechte Butter und beste kostete alle einen Preis. Also machte ma[n] sich die Sache bequem. Warum sich unnütz quälen? Warum dem schwi[e]rigen Rahmansäuerungsprozeß so viel Aufmerksamkeit schenken, und de[m] Trockenkneten der Butter? Von dem vielen Kneten wurde sie doch n[ur] leichter. Tatsache ist, daß zahlreiche Molkereien damals der Butterhe[r]stellung nicht die erforderliche Aufmerksamkeit gewidmet haben, weil s[ie] wußten, daß sie auch die minderwertige Ware anstandslos würden absetze[n] können.

Das war entschieden eine schöne Zeit, nur schade, daß mit dem En[de] der Inflation auch dieses bequeme Zeitalter zu Ende ging.. Nicht meh[r] das Pfund regierte, nicht mehr die Menge; die Qualität trat wieder i[n] ihre Rechte. Und allmählich steigerten sich diese Ansprüche und heutzutag[e] ist nur noch erstklassige, hochfeine Butter zu höchsten Preisen abzusetze[n]. Minderwertige Ware findet keine Abnehmer mehr oder es werden Schun[d]preise dafür gezahlt. Wohl denjenigen **Molkereien, welche sich** rechtzeiti[g] auf die kommende Qualitätsepoche vorbereitet haben durch Anschaffun[g] moderner Erhitzungs= und Kühl=Anlagen und dadurch, daß sie auch i[n] jener für Qualitätsarbeit so ungünstigen Zeit doch nur Qualitätswa[re] herausgebracht haben. Die empfangen jetzt ihren Lohn. Die Sorglosi[g]keit derjenigen Molkereien aber, welche die Annehmlichkeiten der flotte[n] Zeit genossen, nicht aber an die Zukunft gedacht haben, rächt sich jetz[t]. Mit Schrecken denken sie an den kommenden Sommer, welcher allem An[]schein nach eine Ueberfüllung des Buttermarktes bringen wird, wie wir s[ie] noch nicht gekannt haben, denn in der heißen Jahreszeit kann auch de[r] tüchtigste und gewissenhafteste Betriebsleiter keine hochfeine Butter her[]stellen, wenn er keine Eismaschine und entsprechende Kühlräume zur Ver[]fügung hat. Anders im Winter. Jeder, der sein Fach gründlich versteh[t], wird auch ohne besondere Kühlvorrichtungen in den Wintermonaten ein[e] einwandfreie Butter herstellen, deren Absatz keine Schwierigkeiten mach[t]. Sorgfältigstes Arbeiten ist allerdings unbedingt erforderlich. Einige Fin[]gerzeige, wie auch in kleinen Betrieben in den Wintermonaten eine gut[e] Butter hergestellt werden kann, mögen hier folgen: Vorbedingung de[s] Erfolges ist in erster Linie peinlichste Sauberkeit. Dieser Sauberkeitspro[]zeß muß schon im Kuhstall des Lieferanten seinen Anfang nehmen. Di[e] mit dem Melken betraute Person muß selbst sauber sein und für Rein[]haltung der Kuheuter und des Milcheimers besorgt sein. Streng geachte[t] werden muß auf sofortiges Durchseihen der frischgemolkenen Milch, eh[e] sich die in derselben befindlichen Schmutzteile aufgelöst haben. Denn dan[n] hat das Seihen wenig Zweck mehr. Ueber die Frage der zweckmäßigste[n] Seihvorrichtung ist in den letzten Nr. der „Molkerei=Zeitung“ das Nötig[e] gesagt worden. Vielfach werden von den Bauern ja noch die altgewohnte[n] Seihtücher benutzt, welche, wenn sie heil und rein sind, und vorsichtig da[]mit gearbeitet wird, ihren Zweck ja auch ganz gut erfüllen. Daß die s[o] gereinigte Milch auch in reinen Kannen untergebracht werden muß, ist j[a] selbstverständlich. Auf die Sauberkeit bei der Milchbehandlung auf de[n] Bauernhöfen können die Molkereien natürlich nur indirekten Einfluß aus[]üben, indem sie die angelieferte Milch, sowie die Milchkannen auf ihr[e] Sauberkeit scharf kontrollieren und ev. die als schmutzig befundene Mil[ch] den Lieferanten zurückgeben, um sie so zu sauberer Arbeitsweise zu er[]ziehen. Trotzdem das Seihen der Milch gleich nach dem Melken das wich[]tigste ist, soll auch die Milch in der Molkerei noch wieder durch ein Sie[b] gegossen werden. In diesem Punkte machen manche Molkereien sich di[e] Sache leicht. Vielfach wird die Milch direkt in das Bassin gegossen ode[r] aber, wenn ein Sieb vorhanden ist, dann ist es auch danach. Was nütz[t] aber ein zerrissenes Sieb, welches alle Schmutzteile mit durchläßt. Wen[n] das Sieb heil ist, geraten die Fuhrleute leicht in die Versuchung, die Milc[h] neben das Sieb herzugießen. Dann können sie die Kannen schneller um[]kippen. Beim Reinigen der Bassins, Rinnen, Separatorenteller, ist vo[r] allem auf das Vorhandensein rissiger und rostiger Stellen zu achten, di[e] leicht zu Schimmelbildungen führen und schlecht zu reinigen sind. Wichti[g] ist auch das gründliche Nachspülen der mit Soda behandelten Gefäße mi[t] heißem und kaltem Wasser. Vor allem die Butterfässer, wenn sie mi[t] Sodawasser ausgewaschen sind, müssen tüchtig zuerst mit heißem und da[]nach mit kaltem Wasser nachgespült werden. Daß die so gewonnene sau[]bere Butter auch in saubere, neue Tonnen eingeschlagen werden muß, sollt[e] sich eigentlich von selbst verstehen. Und doch gibt es noch so viele Molke[]reien, welche gebrauchte Tonnen verwenden, wie das erst kürzlich i[m] Sprechsaal der „Molk.=Ztg.“ festgestellt wurde. Das aber ist Sparsamkei[t] am unrechten Platz. Was man an Tonnagengeld spart, büßt man durc[h]

r nur zu leicht dadurch herbeigeführte Qualitätsverschlechterung der itter wieder ein.

Zweites wichtiges Erfordernis zur Herstellung feinster Butter ist die naue Einhaltung gleichmäßiger Temperaturen beim Anwärmen der ilch und beim Erhitzen und Kühlen des Rahms. Nicht bloß genü- nd hoch wärmen und genügend tief kühlen, sondern auch gleich- äßig. In diesem Punkte wird viel gesündigt. Es fehlt an der nöti- Kontrolle. Wohl stellt man das Thermometer zu Anfang auf die rich- e Temperatur ein, sorgt aber nicht dafür, daß es auch auf diesem Punkte ibt. Vor allem der Rahm muß von Anfang bis zu Ende auf derselben mperatur gehalten werden.

Das erste Liter Rahm, das den Rahmpasteur verläßt, soll genau so ß sein wie das letzte, und gleicherweise soll auch der letzte Rahm, der n Kühler läuft, denselben Kältegrad aufweisen wie der erste. Also ß das Thermometer ständig kontrolliert und für gleichmäßigen Ueber- f des Rahms über den Kühler gesorgt werden. Es darf nicht, wie das lfach der Fall ist, ein Teil der Löcher verstopft sein. Gleichmäßigkeit Temperaturen beim Erhitzen und Wiederabkühlen des Rahms erleich- t auch wesentlich die richtige Durchführung der schwierigsten Aufgabe Rahmbehandlung, das Ansäuern desselben. Als Säuerungsmittel Betrach kommen saure Magermilch (Buttermilch darf nicht verwandt rden) und Reinkulturen. Wenn von verschiedenen Seiten Reinkulturen das einzige in Frage kommende Säuerungsmittel angesprochen und pfohlen werden, so lehrt doch andererseits die Erfahrung, daß auch bei Anwendung eines guten, aus sauberer Magermilch gewonnenen uers eine hochfeine Butter gewonnen werden kann. Ich verweise rbei auf die in der Molkerei-Zeitung kürzlich veröffentlichten Resultate r sächsischen Butterprüfungen, bei denen die meisten der als hochfein er- nnten Butterproben aus Molkereien stammten, die mit Magermilch gesäuert hatten. Nichtsdestoweniger können Fälle eintreten, wo die An- ndung von Reinkulturen vorzuziehen ist, wenn es sich z. B. um die Ab- llung eines bestimmten Butterfehlers (geringe Haltbarkeit usw.) han- lt, oder wenn es gilt, die Fortpflanzung eines Milchfehlers zu verhin- n. Wenn man keine vollständig einwandfreie, tadellose Magermilch r Verfügung hat, kann man natürlich auch kein fehlerloses, geeignetes uerungsmaterial gewinnen.

Hat man nun mit Sorgfalt und Fleiß ein geeignetes Sauer gewon- n, so kommt es darauf an, dasselbe in der richtigen Menge dem passend gewärmten Rahm beizumischen. Es ist nun aber nicht so leicht, den ahm während des Säuerungsprozesses stets auf der passenden Tempe- tur zu erhalten, weil die Anwärmung ja immer auf die stets verschie- ne Außentemperatur eingestellt werden muß. Genaue Vorschriften über e Höhe der Anwärmung lassen sich bei diesen Temperaturverschieden- iten nicht machen. Sache des geübten Verwalters ist es, sich diesem echsel von Frost- und Tauwetter anzupassen und den Säuerungsprozeß durchzuführen, daß der Rahm am Butterungsmorgen stets die vorge- riebene sämige, butterreife Verfassung hat, unbekümmert darum, ob die acht über 15 Gr. Kälte oder 5 Gr. Wärme herrschte.

Beim Abbuttern ist vor allem darauf zu achten, daß das Schlag- erk rechtzeitig abgestellt wird. Ein paar Drehungen zu viel und schon die Butter verdorben. Besonders, wenn der Rahm etwas zu hoch tem- riert ist, ist es wichtig, das Butterfaß rechtzeitig zum Stillstand zu brin- n, oder doch auf geringere Touren zu setzen. Auch hier heißt es, sorg- ltig beobachten und je nach dem Stand der Butterausscheidung ein- eifen zur richtigen Zeit. Ist die Butter nun aber doch etwas zu weich raten, so läßt sich durch intensive Wasserbehandlung noch vieles wieder t machen. Die Wasserbespülung läßt sich im Butterfertiger besser durch- hren, als im holsteinischen Butterfaß. Die Buttermilch wird abgelassen d Wasser eingeführt, worauf das Schlagwerk in langsame Drehung setzt wird. Je nach Erfordernis wird diese Prozedur noch ein- oder eimal wiederholt. Wer mit Holsteiner Butterfässern ohne Abflußvor- chtung arbeitet, muß die Wasserbehandlung auf dem Kneter vornehmen. u dem Zwecke bringt man unter der Knetwalze eine Brause an, so daß an die rotierende Butter tüchtig überbrausen kann. An der geringen altbarkeit der Butter ist zumeist das ungenügende Auskneten schuld. n sich gute, aber mangelhaft geknetete Butter wird auf alle Fälle in rzer Zeit ranzig. Trockenes Auskneten ist deshalb unbedingtes Erfor- rnis. Manchem, der die Inflationsjahre hindurch es mit der „Trocken- gung" der Butter nicht so genau genommen, mag dieses Trockenkneten ohl etwas schwer ankommen. Es bleibt aber den kleinen Molkereien, die on jetzt Absatzschwierigkeiten haben, zur Bekämpfung derselben nichts nderes übrig, als ein gutes, tadelloses Produkt herzustellen. Das ist aber r möglich, wenn man gute, saubere Milch zur Verfügung hat und wenn e Rahmbehandlung sowie die Butterherstellung selbst mit größter Fach- nntnis und Sorgfalt betrieben wird.

Die Zeit drängt. Jetzt herrscht noch rege Nachfrage nach Butter und ch nicht als hochfein zu bewertende Sorten sind noch unterzubringen. ald aber kommt die Zeit der Butterschwemme, wo fehlerhafte Butter ine Käufer mehr findet. Da heißt es nun, so rasch wie möglich Vorbe- itungen treffen durch Anschaffung von Kühlmaschinen, so weit das durch- hrbar, dann aber möge jeder, der mit der Herstellung von Butter zu n hat, sich alle Mühe geben, um Meister im Fach zu werden. Denn so wierig die Butterfabrikation im heißen Sommer und bei unzureichen- n Kühlanlagen auch ist, so wird der tüchtige Fachmann doch auch dann och ein erheblich besseres Produkt liefern, als der weniger tüchtige.

— ei. —

Verschiedene Anordnungen bei der Raumkühlung.

Unter diesem Titel erschien in der Molkerei-Zeitung Nr. 19 vom 26. ebruar ds. Js. eine Abhandlung von Herrn Alb. Fischer. Zu den Aus- ührungen des Herrn Fischer soll hier Stellung genommen werden, bezw. ollen sie ergänzt werden.

Die Ausführungen über die Isolierung müssen voll und ganz unter- richen werden. Denn man wird bei schlechter Isolierung immer und mmer wieder auf den Raum mit der Kühlmaschine arbeiten müssen. Dies st vom wirtschaftlichen Standpunkte aus nicht zu billigen. Eine gute Iso- ierung erfordert eine einmalige größere Ausgabe, eine schlechte Isolie- ung dagegen erfordert täglich längeres und vor allem häufigeres Arbei- en, so daß vor dem Sparen an Isolierung nicht genug gewarnt werden ann. Liegen die Kühlräume im Keller, so ist der Fußboden besonders ut zu isolieren und gegen Eindringen von Feuchtigkeit durch die Isolier- schicht zu schützen. So läßt z. B. trockener Torfmull 0,07 Kal. durch ein Quadratmeter von 1 Meter Stärke und einer Temperaturdifferenz von 1 Grad Celsius durch, während wässeriger Torfmull 0,1 Kal. durchläßt. Es empfiehlt sich daher die Anwendung von Torfmull nicht. Eine gute Fußbodenisolierung erzielt man bei folgender Bauweise:

0,50 Meter Schlacke,
0,20 Meter Beton,
0,10 Meter Korksteinplatten,
0,2 bis 0,5 Meter Beton oder Asphalt.

Ein so gebauter Fußboden wird gut isolieren und zu keinen Bean- standungen Anlaß geben.

An Orten, in denen der Grundwasserspiegel tief liegt, und die Boden- feuchtigkeit nicht übernormal ist, genügt die von der Firma Eduard Ahl- born, Hildesheim, vorgeschlagene Isolierung:

Beton 0,25 Meter
Korkplatte 0,10 Meter,
Zementstrich 0,04 Meter

vollkommen.

Der weiteren Betrachtung über die Kühlung der Räume sollen die Werte und Größen des veröffentlichten Artikels zugrunde gelegt werden, also ein Kühlraum von 26,4 Kbm. Inhalt und für diesen ein Kältebedarf von 16 000 Kal. pro Tag. Zunächst werde einmal die Kühlung durch einen Salzwasserbehälter betrachtet. Der Behälter ist so groß gewählt, daß er in der Stunde 665 Kal. an den Raum abgibt bei einer Temperaturdifferenz von 8 Gr. C. Rechnet man mit einer Betriebszeit der Kühlmaschine von 4 Stunden, so sind dem Raum in der Betriebspause 16 000 — 4 × 665 Kal. zu entziehen. Der Salzwasserbehalter hat demnach während der 20 stün- digen Arbeitspause ungefähr 13 300 oder 665 × 20 Kal. abzugeben. Der Gesamtwärmewert beträgt bei dem Salzwasser mit dem eisernen Bassin aber 1250 Kal., d. h. bei Erwärmung um 1 Gr. C. werden dem Raume 1250 Kal. entzogen.

Herr Fischer setzt nun eine Erwärmung des Salzwassers um 3 Gr. C. voraus. Dabei gibt das Bassin 3750 Kal. an den Raum ab, es sind aber dann noch abzuführen: 665 × 20 — 3750 = 9550 Kal. Woher wird nun dieser Kältebedarf gedeckt? Lediglich durch eine weitere Temperaturerhö- hung des Salzwassers. Der Ansatz ist also dementsprechend zu ändern. Es wird die Temperatur des Salzwassers steigen um $\frac{13\,300 \text{ Kal.}}{1\,250 \text{ Kal./}^0 \text{C.}}$ = **10,6 Gr. C.**

Die Salzwassertemperatur beträgt demnach + 5,6 Gr. C. Die Raum- tempereatur wird sich der Salzwassertemperatur allmählich anpassen, wenn auch eine kleine Temperaturdifferenz von ca. 2 Gr. C. bestehen bleiben wird. Sie beträgt dann 5,6 Gr. und 2 Gr. = **7,6 Gr. Celsius.** Die von Herrn Fischer gewonnene Zahl 3,5 kann lediglich als Vergleichszahl, nie aber als Temperaturzuwachs betrachtet werden.

Die Temperaturzunahme der Sole muß während der 4 Betriebs- stunden wieder rückgängig gemacht werden, d. h. die Sole muß wieder auf — 5 Gr. C. gebracht werden. Dazu muß die Schlange etwa 4000 Kal. pro Stunde übertragen können, da bei tieferer Soletemperatur die Aus- strahlung von Kälte auf den Raum wieder zunimmt.

Der Wert der Vormauerung ergibt sich schon aus den Betrachtungen von Herrn Fischer. Es soll daher hier nur noch kurz die Erwärmung der Sole in dem Raum mit Vormauerung berechnet werden. Mit den ange- gebenen Daten beträgt die Kältespeicherung des Mauerwerkes 550 Kal. für 1 Gr. C. Der Gesamtwärmewert von Mauerwerk und Solebehälter beträgt dann 1250 + 550 = 1800 Kal. pro Gr. C. Die Erwärmung von Mauerwerk und Sole berechnet sich damit zu $\frac{13\,300}{1\,800}$ = 7,4 Gr. C. ent- sprechend einer Raumtemperatur von — 5 + 7,4 + 2 = 4,4 Gr. C.

Die Aufstellung des Solebehälters auf den Fußboden ist außerordent- lich billig, sofern man nur den nötigen Platz hat. Es muß jedoch darauf hingewiesen werden, daß diese Art der Aufstellung für die Kühlung des Raumes nicht zweckmäßig ist und zwar aus folgendem Grunde: Die warme Luft steigt stets nach oben zur Decke. Stellt man nun den Behälter unten auf, so wird durch die Kühlung keine natürliche Luftzirkulation erreicht. Anders ist es, wenn der Behälter oben steht bezw. durch die Decke hängt. Die am Solebassin befindliche Luft wird gekühlt und sinkt nach unten, während die warme Luft nach oben steigt. Dieses Spiel wiederholt sich öfter, so daß stets eine natürliche Luftzirkulation im Kühlraum besteht. Allerdings sind die Kosten für die Hochstellung des Solebehälters bedeutend größer — beim Durchhängen durch die Decke Reparatur und Auswechseln des Solebehälters mit großen baulichen Kosten verknüpft — sodaß gewöhnlich die Anordnung von Kühlrohren bevorzugt wird.

Die Abmessungen der Rohre sollen dieselben bleiben. Also: 11 mtr. Solerohre mit 350 Ltr. Sole. Die Soletemperatur betrage gleichfalls beim Abstellen der Maschine — 5 Grad. Bei der Erwärmung der Sole um 1 Grad werden von 1 Ltr. rund 0,95 Cal. abgegeben, also von 350 Ltr. 350 × 0,95 = 335 Cal. Dazu kommt noch der Wärmewert der Rohre mit etwa 28 Cal. pro Gr. Cels. Es beträgt also der Gesamtwärme- wert von Sole und Eisen ungefähr 363 Cal. Aus dem Raum sind 13300 Cal. während der Betriebspause abzuführen, danach beträgt also die Er- wärmung der Sole $\frac{13\,300}{363}$ = 38 Gr. Daraus ergibt sich klar, daß der Solevorrat viel zu klein gewählt ist. Die Solerohre genügen zwar zur Abgabe der Kompressorkälteleistung an den Raum, aber nicht zur Stabili- sierung der Raumtemperatur. Soll die Erwärmung der Sole verringert werden, d. h. auch die Raumtemperatur nicht so stark schwanken, so müssen bedeutend mehr Solerohre im Raum angebracht werden oder es muß öfter auf den Raum gearbeitet werden. Natürlich hat die Erwärmung um 28 Gr. Cels. nur einen theoretischen Wert, da mit steigender Raum- temperatur der Einfluß der Wärmeeinstrahlung sinkt.

Kommt jetzt der Einfluß der Vormauerung hinzu, so erhält man mit den auch schon vorher verwandten Werten eine Temperaturerhöhung der Sole um $\frac{13\,300}{365 + 550}$ = 14,6 Gr. Auch hieraus erkennt man wieder den Wert der Vormauerung.

Die den Soletemperaturen entsprechende Raumtemperatur ist dann etwa — 5 + 14,6 + 11,6 Gr., also auch noch zu hoch. Es ist auch in die- sem Fall die Unterbringung einer größeren Anzahl Solerohre oder eine Verkürzung der Betriebspause notwendig.

Bei Kühlung des Raumes durch direkte Verdampfung liegen die Verhältnisse noch ungünstiger. Wenn man lediglich Rippenrohre zur Kühlung verwendet, wird man mit dieser Kühlung bei so kurzer Betriebszeit nicht zufrieden sein. Deshalb hat eine unserer führenden Firmen auf molkerei- und kältetechnischem Gebiete, die Firma Eduard Ahlborn in Hildesheim, geschickt beide Arten miteinander verbunden. Die oben genannte Firma berohrt die Räume mit Soleakkumulatoren; diese sind so ausgeführt, daß das dieses Kältemedium führende Rohr von einem zylindrischen Behälter umgeben ist. Das Kältemedium überträgt die Kälte auf die Sole und diese bildet dann in der Betriebspause den Kältespeicher.

Wenn es sich machen läßt, d. h. wenn die Kühlräume hoch genug sind, so sollte man auf jeden Fall die Deckenanordnung bevorzugen, da hierbei eine natürliche Luftzirkulation erreicht wird, die allerdings bei größeren Räumen durch Ventilatoren unterstützt werden sollte. Die an der Decke untergebrachten Rohre müssen sämtlich mit Tropfrinnen versehen werden, wie dieses ja auch bei den Ausführungen der Firma Eduard Ahlborn geschieht, um das bei Erwärmung abtropfende Wasser, das sich vorher an den Rohren als Reif niedergeschlagen hatte, aufzufangen.

Sämtliche vorhergehenden Betrachtungen setzen voraus, daß in dem Kühlraum kein Kühlgut aufbewahrt war. Es steht also noch die Frage offen, ob das Kühlgut, gleich welcher Art, die Temperaturschwankungen im Kühlraum erniedrigt oder erhöht. Diese Frage ist nicht ganz einfach zu beantworten, da verschiedene Umstände dabei mitsprechen.

Lagert das Kühlgut längere Zeit in einem Raum und ist die Betriebszeit lang genug, um die Temperatur des Kühlgutes zu erniedrigen, so tritt das Kühlgut als Kältespeicher auf und wird die Temperaturschwankungen erniedrigen. Ein häufiger Wechsel des Kühlgutes erhöht dagegen die Temperaturschwankungen.

Walter Reimer, Danzig.

Unterricht- und Versuchswesen

Lehrgang für Milchhändler in der Preuß Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel, Prüne 48, am 21. und 22. April 1925.

Programm:

21. April 1925, Beginn 12 Uhr: Prof. Dr. Henneberg: Die Notwendigkeit der sauberen Milchgewinnung und Milchbehandlung. Prof. Dr. Burr: Chemie der Milch. Dipl.-Ing. Kuhlig: Die Milchkühlung. Prof. Dr. Rahn: Die Aufrahmung roher und erhitzter Milch. — Anschließend Besichtigung der Forschungsanstalt und Lehrmolkerei. Abends von 8 Uhr ab geselliges Beisammensein.

22. April 1925, Beginn 9 Uhr: Prof. Dr. Henneberg: Die nützlichen und schädlichen Pilze der Milch. Prof. Dr. Burr: Praktische Unterweisung in der Feststellung von Milchfälschungen. Prof. Dr. Westphal: Die Konzessionierung des Milchhandels.

Anmeldungen vorher bis spätestens 19. April erbeten.

Die Teilnehmergebühr von **Mk. 10.—** bitten wir auf unser Postscheckkonto Hamburg, Nr. 61 545 zu überweisen.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Molkereischüler-Vereinigung Oranienburg. Wir fordern alle ehemaligen Molkereischüler Oranienburg-Prenzlau auf, unserer „Vereinigung ehemaliger Molkereischüler Oranienburg-Prenzlau“ beizutreten. Zu diesem Zwecke findet am Sonntag, den 19. d. Mts., nachmittags 4 Uhr, eine Versammlung im Rats-Kaffee zu Oranienburg statt, wozu wir ergebenst einladen.

Die „Vereinigung ehemaliger Molkereischüler Oranienburg-Prenzlau.“
Sitz Oranienburg.

Rundschau

Die Molkerei-Erzeugnisse auf der Stuttgarter Wanderausstellung. Die Anmeldung zur Abteilung: „Landwirtschaftliche Erzeugnisse und Hilfsmittel“ weist für die Stuttgarter Wanderausstellung (18. bis 23. Juni d. Js.), in allen Gruppen einen erfreulich guten Umfang auf. Weit über alle Erwartungen ist die Gruppe Molkereiwirtschaft vertreten; sie verspricht einen Umfang, wie ihn keine der voraufgegangenen Ausstellungen aufzuweisen vermochte. Neben 37 Milchproben sind nicht weniger als 1074 Butterproben angemeldet, und auch die Käsehalle wird in einer Reihe von Sonder- und Einzelausstellungen hervorragend beschickt werden. Hieran ist nicht nur Süddeutschland, sondern auch das norddeutsche Produktionsgebiet in erheblichem Maße beteiligt.

Die Dauerwaren, die sich seit einigen Monaten auf einer Prüfungsreise über den Äquator hinaus befinden, sind in allen Einzelgruppen, besonders aber in den Milch- und Fleischwaren, außerordentlich stark vertreten. Die Prüfung dieser Gruppe ist nach Rückkehr des Dampfers auf den 12. und 13. Mai festgesetzt.

Butter- und Käseprüfung in Stettin. Am 1. April fand im Gebäude der Stettiner Molkereigesellschaft in Stettin eine Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer statt. Von den 18 eingesandten Butterproben waren 11 gesalzen und 7 ungesalzen. Es erhielten 5 Proben hochfein = 27,78 Prozent, 11 Proben gut = 61,11 Prozent und 2 Proben fehlerhaft = 11,11 Prozent. Der Wassergehalt schwankte bei den gesalzenen Proben zwischen 12,6 und 16,7 Prozent, bei den ungesalzenen Proben zwischen 12,6 und 16,7 Prozent, bewegte sich also in allen Fällen innerhalb der gesetzlich zulässigen Grenzen. Die beobachteten Butterfehler erstreckten sich teils auf fehlerhaften Geruch und Geschmack, teils auf zu weiche und schmierige Beschaffenheit.

An Käseproben waren Steppenkäse, Limburger, Romadur, Quadratkäse, Harzerkäse und Camembertkäse vertreten. Von den 15 eingesandten Proben erhielten 3 Proben hochfein = 20 Prozent, 5 Proben fein = 33,33 Prozent, 2 Proben gut = 13,33 Prozent und 3 Proben fehlerhaft = 20 Prozent, während 2 Proben nicht beurteilt werden konnten, weil sie in ihrem Charakter der angegebenen Sorte nicht entsprachen. Die genaue Angabe der erreichten Punktzahl, der etwaigen Bemängelungen usw. wird den Einsendern stets besonders mitgeteilt.

Die nächste Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer fällt diesmal aus., Statt dessen werden die Molkereien der Provinz Pommern hierdurch aufgefordert, sich recht zahlreich an der Mitte Mai stattfindenden Butter- und Käseschau auf der Kreistierschau und Ausstellung für Landwirtschaft, Gewerbe, Forst und Jagd in Schlawe in Pommern zu beteiligen.

Die Ausstellungsbedingungen werden den Molkereien von der Ausstellungsleitung in Schlawe noch bekannt gegeben werden.

Diejenigen pommerschen Molkereien, die an der Einführung einer Buttermarke Interesse haben, werden gebeten, der Landwirtschaftskammer ihre Bereitwilligkeit zur regelmäßigen Beschickung der Prüfungen anzuzeigen, damit ihnen die dann jedesmal besonders festzusetzenden Einsendetermine durch Eilpostkartenabruf mitgeteilt werden können. Es genügt hierzu eine an die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern in Stettin, Werderstraße 32, zu richtende kurze Postkartenmitteilung folgenden Inhalts:

„Die Molkerei . . . . bekundet ihr Interesse an der Einführung einer Buttermarke, übernimmt hierdurch die freiwillige Verpflichtung zur r e g e l m ä ß i g e n Beschickung der monatlichen Butterprüfungen und ersucht die Landwirtschaftskammer um jedesmaligen Eilpostkartenabruf der einzusendenden Butterproben."

Es muß seitens der Molkereien unbedingt eine energische Abwehrmaßnahme getroffen werden, um den inländischen Butter- und Käsemarkt gegen die überhandnehmende Auslandseinfuhr zu schützen. Sollen die deutschen Molkereiprodukte nicht an die zweite Stelle gedrückt werden, so müssen — abgesehen von der Einführung eines hinreichenden Zollschutzes — den Auslandsexportmarken zum mindesten ebenbürtige Inlandsqualitäts-Butter- und Käsemarken gegenüber gestellt werden, wie das in zahlreichen anderen Provinzen und Landesteilen bereits geschehen ist. Von der hinreichenden Beteiligung der Molkereien an der einzuführenden neuen Art der Butterprüfung wird der Zeitpunkt abhängen, von dem an frühestens mit der Einführung einer Buttermarke begonnen werden kann.

Milchwirtschaft und Molkereiwesen im Freistaat Oldenburg. Die Bedeutung der Oldenburgischen Milchwirtschaft geht klar aus nachstehenden kurzen Angaben hervor. Veranschlagt man den gesamten Rindviehbestand des Freistaates Oldenburg auf rund 270 000 Stück am Schluß des verflossenen Jahres (für 1922 betrug er nach Ausweis der damaligen Viehzählung 266 305), und nimmt man demgemäß den Milchviehbestand für 1923 mit rund 120 000 Kühen an, so ergibt sich bei einem durchschnittlichen Milchertrage von etwa 3000 Kg. pro Jahr und Kuh eine Gesamtjahresmenge von rund 360 Millionen Kg. Milch. Der größte Teil dieser gewonnenen Milchmengen geht selbstverständlich in den Besitz der zahlreichen Molkereien, die entweder in der Hand von Genossenschaften oder im Privatbesitz befindlich sind. Hierbei seien zunächst folgende Einzelheiten bemerkt: Die besten Kühe gaben im günstigsten Falle im Jahre etwa 9000 Kg. Milch; derartige Ergebnisse gehören zu den Seltenheiten. Eine münsterländische Herdbuchkuh (rotbunt) erbrachte in 12 Monaten vor Jahren rund 9300 Kg. Milch, bei einem Fettgehalt von 2,94 Prozent. Fettgehalte von mehr als 3 Prozent gehören zu den besseren Ergebnissen. Erwähnt mag werden, daß Milchkühe mit außerordentlichen hohen Milcherträgen der Regel nach an Fettgehalt weniger gute Ergebnisse liefern, und umgekehrt. Ein nicht hoch genug zu veranschlagender Nachteil besteht nun für die oldenburgischen Molkereien und auch für ähnliche Anlagen in benachbarten Bezirken darin, daß man des Guten zuviel tut und Molkereien in solcher Anzahl errichtet, daß ihre Rentabilität ernstlich angezweifelt werden muß. Auf diesem schweren Übelstand wird in den landwirtschaftlichen Versammlungen, in den Tagesblättern, in den Berichten der landwirtschaftlichen Sachverständigen usw. immer und immer wieder, leider aber ohne wesentlichen Erfolg, hingewiesen, obwohl doch letzten Endes der Regel nach gerade der Milchlieferant, d. h. der Landwirt, in solchen Fällen vornehmlich der leidtragende Teil zu sein pflegt. Das gilt ganz besonders vom südlichen Teile des oldenburgischen Freistaates, wo die Molkereianlagen vielfach so dicht beieinander gelegen sind, daß sie täglich kaum einige tausend Liter Milch verarbeiten. Verarbeitet doch z. B. von den größeren Anlagen im Norden des Landes die Molkerei Rodenkirchen täglich etwa das 10—20 fache im Vergleich zu den kleineren südoldenburgischen Betrieben. Aus vorstehenden Angaben erhellt, daß die oldenburgische Milchproduktion außerordentlich bedeutend ist, daß aber andererseits aus genannten Gründen die Rentabilität der die Milch verwertenden Gewerbebetriebe keineswegs allgemein auch nur annähernd gewährleistet werden kann. H.

Eine höhere Gerichtsentscheidung über Camembertkäse. Ein Kaufmann war auf Grund des § 10, Ziffer 2 des Nahrungsmittelgesetzes bestraft worden, weil er unter der Bezeichnung „Deutscher Camembert, feinster Tafelkäse", einen Käse verkauft hatte, der nur einen Fettgehalt von 10,09 Prozent aufwies. Der erste Richter war der Meinung gewesen, daß ein Camembertkäse einen Fettgehalt von mindestens 40 Prozent haben müsse; der von dem Angeklagten verkaufte Käse sei daher als ein nachgemachtes Nahrungsmittel anzusehen.

Der Verurteilte legte Revision gegen das ihm ungünstige Erkenntnis ein. Vor allem machte er geltend, es gebe kein Gesetz, das eine Bestimmung enthalte, nach dem Camembertkäse, wie der von ihm verkaufte, mindestens 40 Prozent Fett in der Trockensubstanz enthalten müsse. Allerdings hätten Nahrungsmittelchemiker Richtlinien aufgestellt, nach denen ein Camembertkäse mindestens 40 Prozent Fettgehalt haben müsse; aber diese Richtlinien seien doch keine gesetzlichen Bestimmungen. — Weiter wandte der Angeklagte ein ,in der — allerdings jetzt aufgehobenen — Bundesratsverordnung über Käse vom 20. 10. 1916 seien Höchstpreise festgesetzt worden für Weichkäse nach Camembertart mit einem Fettgehalt von wenigstens 25 Prozent und sogar von 10 Prozent der Trockenmasse. Daraus folge doch zum mindesten, daß er berechtigt sei, seinen Käse unter der von ihm gebrauchten Bezeichnung zu verkaufen.

Indessen hat das Oberlandesgericht Dresden das verurteilende Erkenntnis aufrecht erhalten. Es ist ja richtig, so heißt es in den Gründen, daß die Richtlinien der Nahrungsmittelchemiker nicht als gesetzliche Bestimmungen anzusehen sind, und daß sie einen Maßstab für die Frage, ob ein Käse die normale Beschaffenheit hat oder als eine Nachahmung im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes anzusprechen ist, nicht ohne weiteres bilden können. Die normale Beschaffenheti einer Ware ist vielmehr ,soweit sie nicht durch Gesetz oder Polizeiverordnung bestimmt ist, nach den berechtigten Erwartungen des kaufenden Publikums zu beurteilen.

Der Vorderrichter hat nun festgestellt, daß es den Erwartungen des kaufenden Publikums entspricht, wenn Camembertkäse einen Fettgehalt von mindestens 40 Prozent hat. Danach muß aber ein Käse, der unter der Bezeichnung „Camembertkäse" verkauft wird und nur 10,09 Prozent Fettgehalt aufweist, ohne daß besonders auf diesen geringen Fettgehalt hingewiesen wird, als eine N a c h a h m u n g im Sinne des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes bezeichnet werden.

Was den Hinweis des Angeklagten auf die Bundesratsverordnung vom Jahre 1916 anlangt, so kann, insbesondere nach Aufhebung dieser

Verordnung, nichts daraus entnommen werden, daß heute, wo wieder Käse von normaler Beschaffenheit in großer Menge vorhanden ist, die in der Not der Kriegszeit geduldete minderwertige Beschaffenheit von Nahrungsmitteln noch als normal zu gelten habe, und daß das Publikum mit einer solchen minderwertigen Beschaffenheit rechne.

Der Angeklagte hatte schließlich noch eingewandt, daß er gar keinen Einfluß auf die Herstellung des Käses gehabt und daß er ihm auch nicht die fragliche Bezeichnung gegeben habe. — Indessen konnte auch dieser Umstand dem Angeklagten nichts nützen, da nach § 10, Ziffer 2 des Nahrungsmitelgesetzes sich jeder strafbar macht, der nachgemachte Nahrungsmittel verkauft oder feilhält. (Oberlandesgericht Dresden, IIIa, 20/24). R.

Erweiterung der staatlichen Milchforschungs-Anstalt in Kiel. Da sich die Räume für die staatliche Forschungsanstalt an der Prüne schon bald als zu klein erwiesen haben, ist das preußische Landwirtschaftsministerium an die Landwirtschaftskammer mit dem Ersuchen herangetreten, ihr das Verwaltungsgebäude am Kronshagener Weg für die Forschungsanstalt käuflich zu überlassen. Die Hauptversammlung der Landwirtschaftskammer erklärte sich grundsätzlich hierzu bereit. Es soll ein geeignetes Grundstück für die Errichtung eines neuen Verwaltungsgebäudes für die Kammer erworben werden.

Zum Verkauf der Usedomer Molkerei. In dem Termin zum Verkauf der Usedomer Molkerei am 28. März traten nur zwei Reflektanten als ernstliche Käufer auf. Der eine, ein Bauunternehmer, gab ein Gebot von 8000 M ab, der andere, Kaufmann Kersten, vom Vorstand der Molkerei bot 20 000 M. Die sich anschließende Versammlung erteilte den Zuschlag nicht, sondern beschloß, den genossenschaftlichen Betrieb weiterzuführen. Das einzig Richtige.

Gefängnisstrafe wegen Milchfälschung. Vor der großen Strafkammer des Landgerichts Münster stand am 26. März der Landwirt Holle aus Börsensell wegen schwerer Milchfälschung. Holle war seinerzeit vom Schöffengericht wegen derselben Sache zu 1 Monat Gefängnis und 1000 Mark Geldstrafe verurteilt worden. Gegen dieses Urteil hatte sowohl der Angeklagte wie der Staatsanwalt Berufung eingelegt. Durch die Beamten der Nahrungsmittelpolizei, die die Milch des Angeklagten auf Beschwerden der Abnehmer hin kontrolliert hatten, war festgestellt worden, daß Holle selbst der Milch bis zu 18 Prozent Wasser zugesetzt hatte. Dr. Dinslage stellte an Hand der entnommenen Wasserproben fest, daß die Milch mit dem Wasser aus der Pumpe vom Hofe des Angeklagten gefälscht worden war. Der Vertreter der Staatsanwaltschaft hob die Lückenlosigkeit des Beweises hervor und beantragte, die vom Schöffengericht verhängte Geldstrafe auf drei Monate Gefängnis zu erhöhen und außerdem 1000 M Geldstrafe zu erkennen. Der Vorsitzende wies auf die Gemeingefährlichkeit des Treibens des Holle hin. Das Gericht verurteilte den Angeklagten gemäß Antrag und zu den Kosten des Verfahrens.

Milderung der Reichseinkommensteuer für Vierteljahrszahler. Ein beträchtlicher Teil der Vierteljahrszahler ist immer noch der irrigen Meinung, daß ihre tarifmäßige Steuer für das erste Vierteljahr 1925 nur um ein Zwölftel zu mildern sei. Diese Meinung beruht auf die Vierteljahrszahlung im Januar. Damals freilich bestand nur Anspruch auf ein Zwölftel, weil die Milderung erst ab 1. Dezember 1924 verordnet wurde. Heute aber haben Vierteljahrszahler den gleichen Milderungsanspruch wie die Monatszahler, also um ein Viertel der tarifmäßigen Steuer. Belief sich letztere z. B. für das abgelaufene erste Vierteljahr 1925 auf 100 Mark, so sind in Wirklichkeit nur 75 Mark an die Finanzkasse abzuführen. Den im April aus Unkenntnis der Milderungsvorschrift etwa zuviel bezahlten Betrag erhält man von der Finanzkasse nicht zurück. Man kürze ihn einfach bei der Zahlung im Juli, mache aber zwecks Erläuterung dessen auf der Voranmeldung im Juli einen entsprechenden Vermerk ,etwa wie folge: „Infolge Unkenntnis der Steuermilderung im April 1925 zuviel gezahlt . . . . Mark. Diese setze ich heute ab."

Emil Müller, Halle a. S., Schließfach 210.

Butterprüfung der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Am 18. März fand die erste diesjährige Butterprüfung zu Crefeld statt. Infolge des starken Frischmilchversands der rheinischen Molkereien — in den meisten Molkereien wird in den Wintermonaten nur ein- bis zweimal wöchentlich für den Bedarf der Milchlieferanten gebuttert — war die Prüfung nur schwach beschickt. 19 Molkereien hatten rechtzeitig Proben eingesandt, davon 14 ungesalzene und 5 gesalzene Butter. Außerdem waren 2 Proben ausländischer (holländischer) Butter zum Vergleich herangezogen, die von den Richtern genau so wie die übrigen Proben ohne Kenntnis ihrer Herkunft (und in genau gleicher Aufmachung) beurteilt wurden.

Von den 19 Proben aus rheinischen Molkereien erhielten 10 = 52½ Prozent hochfein, 3 = 16 Prozent fein, 2 = 10½ Prozent gut, und 4 = 21 Prozent abfallend.

Die beiden ausländischen Proben erzielten hochfein mit 19 bezw. 20 Punkten; sie stammten aus holländischen Molkereien von sehr gutem Ruf.

Das Gesamtresultat: 68½ Prozent aller inländischen Proben fein und hochfein, muß in anbetracht der erwähnten Betriebsverhältnisse als ein sehr gutes bezeichnet werden und erbringt den Beweis, daß auch die inländische Produktion durchaus auf der Höhe ist. Bei der verhältnismäßig geringen Beschickung der Prüfung kann allerdings ein zutreffender Schluß auf die Gesamtproduktion in den rheinischen Moglkereien nicht gezogen werden. Eine größere Beteiligung kann daher nur dringend erwünscht sein, sie ist für die nächste Prüfung auch zu erwarten, da inzwischen die Molkereien infolge des Milchüberflusses in den Städten wieder mehr zur Verbutterung übergehen müssen.

Bei einer als hochfein beurteilten Butter ergab die nachträgliche Untersuchung auf Wassergehalt eine Überschreitung der zulässigen Höchstgrenze ,worauf die betr. Molkerei besonders aufmerksam gemacht wurde.

Von den als abfallend beurteilten Proben waren 2 unrein im Geruch und Geschmack, 1 etwas tanzig und 1 etwas fischig. Ausarbeitung, Ansehen und Gefüge waren durchweg tadellos, was auf sorgfältige Arbeit in den Molkereien schließen läßt.

Die nachfolgende Versammlung war ebenfalls schwach besucht. Von der Gelegenheit zur Nachprüfung und Vergleichung der aufgestellten Butterproben wurde ausgiebig Gebrauch gemacht. Beschlossen wurde, die nächste Prüfung wenn möglich in Verbindung mit der Landwirtschaftlichen Ausstellung in Köln (grüne Messe) abzuhalten. Bei der Preiszuerkennung sollen dann die Ergebnisse der vorausgegangenen Prüfungen mit berücksichtigt werden.

Milchpreiszahlung im Kreise Mohrungen, Ostpreußen. Am 1. April d. Js. waren Vertreter des Kreisvereins Mohrungen vom Verband Ostpreußischer Molkereibesitzer und -Pächter und Vertreter der Landwirtschaft zusammen gekommen, um den für Monat März zu zahlenden Milchpreis festzulegen. Die Vertreter der Landwirtschaft versuchten wenigstens einen Teil der Forderungen des Kreislandwirtschaftsverbandes, nämlich den 2⅓ Teil der Berliner Butter-Durchschnittsnotierung (16,2 Pfg.) durchzudrücken, indem sie 16 Pfennig als Mindestpreis verlangten. Die Gegenseite erklärte jedoch, daß es nicht möglich sei, mehr als den 13. Teil der amtlichen Berliner Butternotierung, für Monat März 15,6 Pfennig, zu zahlen. Da hiermit die landwirtschaftlichen Vertreter nicht einverstanden waren, endete die Verhandlung ergebnislos.

Ausland.

Kontrolle der Ausfuhr von Molkereierzeugnissen in Neuseeland. Aus Wellington, Neuseeland, schreibt man uns wie folgt:

Seit geraumer Zeit haben sich die neuseeländischen Molkereiproduzenten und Exporteure sehr eifrig mit der Frage einer „absoluten Kontrolle" der Ausfuhr von Butter und Käse, vor allem aber derjenigen nach England beschäftigt. Darunter ist zu verstehen, daß alle für die Ausfuhr bestimmte Ware durch das sogen. Gradierungsamt der Regierung passieren muß, und daß die Körperschaft der neuseeländischen Molkereiproduzenten zu entscheiden hat, was exportiert wird und was im Lande verbleibt.

Im vorigen Jahre entsandte der Verband der neuseeländischen Molkereiproduzenten mehrere Delegierte nach Großbritannien, deren Aufgabe darin bestand, über die Marktverhältnisse genaue Ermittelungen anzustellen, und nach Beendigung dieser im Vereinigten Königreich begaben sich die Delegierten nach Dänemark, Kanada und Nordamerika. Inzwischen haben sie dem neuseeländischen „Board" ausführlichen Bericht über das Resultat ihrer Ermittelungen erstattet, das jedoch noch nicht bekannt gemacht wurde. Es fand jedoch soeben eine Konferenz seitens der interessierten Parteien statt, auf der beschlossen wurde, eine Kontrolle über die Ausfuhr von Molkereiprodukten einzuführen, und man ernannte einen Ausschuß, dem die Aufgabe übertragen worden ist, die besten Mittel und Wege zur Ausübung dieser Kontrolle ausfindig zu machen.

Es läßt sich nicht beurteilen, wie viele Farmer für und wie viele gegen diese Kontrolle stimmen. Vermutlich dürften die wichtigsten Butterbezirke im Ausland auf absolute Kontrolle bestehen und die Mehrzahl der Butter- und Käseproduzenten in Taranaki dürften sich diesen anschließen, dagegen steht es fast fest, daß man in der Südinsel dieser Kontrolle sehr feindlich gegenüber steht, die mit dem f. o. b. Geschäft ihrer Produzenten ein Ende machen würde, das sie seit vielen Jahren betrieben haben. Sie ziehen es vor, für ihr Produkt bezahlt zu werden, sobald es das Regierungs-Gradierungsamt verläßt, während die Produzenten der Nordinsel es für lohnender halten, ihre Ware auf den Exportmärkten zu den daselbst geltenden Preisen zu verkaufen, was ein gewisses Risiko ist, da die Marktverhältnisse zur Zeit der Ankunft der Ware oft ungünstiger sind, als zu derjenigen, wenn sie Neuseeland verläßt.

Der Exportausschuß, oder das sogen. Control Board, hat sich difinitiv das Recht reserviert, die zur Ausfuhr kommenden Mengen von Molkereierzeugnissen zu bestimmen, um den Markt zu stabilisieren, und in Fällen, wo dies im Interesse der Produzenten geraten erscheint, gewisse Mengen in Gefrierhäusern aufzuspeichern, bis sich die Verhältnisse günstiger anlassen. Die Ausführung dieses Planes dürfte bei den englischen Importeuren und Großhändlern auf heftigen Widerstand stoßen, da sie es natürlich nicht gern sehen werden, wenn ihre Versorgung nach Wunsch des Kontrollausschusses vergrößert oder vermindert wird. Letzterer beabsichtigt übrigens, einen weitgehenden Reklamefeldzug zu Gunsten neuseeländischer Molkereiprodukte in Szene zu setzen, sowie eine Norm für „superfeine Qualität" aufzustellen. Tms.

Sprechsaal

Literzahl oder Fetteinheiten. In Nr. 34 dieser Zeitung veröffentlicht ein Herr M. einen Artikel, auf dessen Inhalt ich hier etwas näher eingehen möchte. Zunächst gibt Herr M. ohne Weiteres zu, daß die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt die gerechteste ist. Dieser Ausspruch ist nur anzuerkennen und wird wohl auch von jedem gerecht denkenden Kollegen sowohl wie Landwirt anerkannt werden. Denn das Fett ist und bleibt nun einmal der wichtigste Bestandteil in der Milch, daher ist die Forderung zur Bezahlung derselben nach ihrem hauptsächlichsten Wert nur zu begrüßen und mit allen Mitteln zu unterstützen.

Herr M. schreibt weiter: Von einer zwangsweisen Einführung dieser Bezahlungsart kann keine Rede sein. Obgleich ich dem Zwang hierin nicht das Wort reden will, ist es doch fraglich, ob der Allgemeinheit mit oder ohne Zwang in dieser Hinsicht besser gedient ist. Bekanntlich hat es unter den Landwirten immer wieder Leute gegeben, die da glauben, aus Wasser und entrahmter Milch Kapital schlagen zu können. Diese Betrüger im wahrsten Sinne des Wortes würden bei einer Bezahlung nach Fettgehalt natürlich erheblich schlechter abschneiden. Im Interesse der Allgemeinheit wäre es nur zu begrüßen, wenn ihnen mit direktem oder indirektem Zwang das Handwerk gelegt würde.

Im weiteren Verfolg der Ausführungen des Herrn M. möchte ich diesen auf den Artikel des Herrn T. Kann in Nr. 34 dieser Zenitung hinweisen, in welchem Herr K. auf die Milchwirtschaft in Holland zu sprechen kommt. Da heißt es z. B.: Von Holland können die deutschen Landwirte in Bezug auf Milchwirtschaft noch viel lernen. Ich gehe noch weiter und sage: kann auch die deutsche Regierung noch viel lernen. Ferner heißt es: Die Kuhhalter in Holland können, wenn sie es an Ordnung und Sauberkeit, sowie an Pflichtgefühl in ihrer Milchwirtschaft fehlen lassen, mit Strafen belegt werden. Was sagen Sie nun hierzu, Herr M.? Ihre ängstliche Frage, wer diesen Zwang ausüben wollte, dürfte hiermit zur Genüge Beantwortung gefunden haben. Man wird mir vielleicht entgegen halten, daß dann viele Landwirte bei uns die Milchlieferung einstellen würden. Diese Furcht ist weniger begründet. Für absehbare Zeit wird das Milchgeld für die Landwirte eine notwendige Einnahmequelle sein und bleiben, sie sind zum größten Teil auf Milcherzeugung und -Ablieferung angewiesen und müssen sich wohl oder übel mit den gestellten Forderungen abfinden. Wenn dann tatsächlich einige abspringen, so wird man unter diesen die meisten Milchpantscher zu suchen haben und mit solchen Lieferanten ist der Molkerei sowohl als auch der Allgemeinheit wenig geholfen. Um diese ist es wirkich nicht schade, wenn sie auf diese Weise lahm gelegt werden.

Betr. der Probeentnahme sei auf die vielen Genossenschafts-Molkereien hingewiesen, welche doch zum größten Teil nach Fettgehalt bezahlen und oft recht viele kleine Lieferanten haben. Es ist doch nicht notwendig, daß die Probe von diesen 10—15 Liter liefernden Landwirten im großen Wiegebehälter genommen wird. Man kann in diesem Fall das Durchrühren weit besser in der Kanne vornehmen. Wenn der eine die Milch in den Kannen umrührt, und der andere die Probe nimmt, kann man diese Arbeit in kurzer Zeit bewältigen, ohne befürchten zu müssen, daß die Zentrifugen leer laufen. Soviel Organisationstalent sollte man von einem Betriebsleiter verlangen können, daß er mit derartigen Schwierigkeiten fertig wird.

Zum Schluß komme ich auf die Vorteile der Lieferung erstklassiger Milch zu sprechen. Die meisten Leser dieser Zeitung werden davon unterrichtet sein, welche ungeheure Summe für die Einfuhr von Butter und Käse, Kondensmilch usw. an das Ausland, besonders im vergangenen Jahre, gezahlt worden sind. Diese Summe ging zum Teil wenigstens der deutschen Milchwirtschaft verloren und kam den ausländischen Landwirten zugute. Ohne straffe Organisation und Mitarbeit bis zum kleinsten Landwirt wären solche Erfolge, wie sie z. B. in Holland erzielt sind, einfach unmöglich, obgleich nicht verkannt werden soll, daß Holland in Bezug auf Milchwirtschaft besser daran ist, wie Deutschland, ist dieses durchaus kein Grund, solche Differenzen gut zu heißen und die Hände in den Schoß zu legen. Wir haben keine Veranlassung, mehr wie unbedingt erforderlich, vom Auslande zu kaufen. Dieses mehr nach Kräften herabzudrücken, sollte vornehmste Aufgabe aller in Betracht kommenden Stellen sein.

P. W.

Einige wichtige Ratschläge für die Quargfabrikation. Wiederholt liest man Anfragen über Harzkäse, welche bitter werden und ablaufen. Ich möchte mit Nachfolgendem einige Angaben zur Beseitigung dieser Fehler bekannt geben. — Ich will mich kurz fassen: Zu einem haltbaren Käse benötigt man vor allen Dingen einen nicht übersäuerten Hitzquarg, das ist Quarg aus 40 Gr. C. erhitzter Sauermilch hergestellt. Man kann diesem Quarg bis zu 20 Prozent Labquarg oder auch Bauernquarg ohne Buttermilchzusatz zugeben. Ebenso kann man auch die gleiche Menge guterhaltenen, nicht verkommenen Standquarg oder aber Kasein beigeben.

Hat man einen nicht übersäuerten Hitzquarg, so sei man mit Natron vorsichtig (250 Gramm je 1 Zentner Quarg), soll eine gute Ausschwitzung und somit ein langsam durchreifender Käse mit schönem weißen Kern erzielt werden. Hat man es mit übersäuertem Material zu tun, so ist ein Vorsalzen und gründliches Auspressen unvermeidlich. Diesem Material nun gibt man 1 Prozent Natron und mehr, nachdem man der Masse vorher das genügende, nicht eisenhaltige Wasser zugesetzt hat. Im Winterhalbjahr ist ein Feuchtigkeitsgehalt von 68 Proz. keineswegs zu hoch, im Sommer jedoch gehe man nicht über 60 Prozent.

Am meisten werden Fehler in den verschiedenen Schwitzmethoden gemacht, ja, viele Fachleute trocknen sogar noch die Käse. Käse trocknen, oder frisch geformte Käsestapel mit Tüchern verhängen, ist ein großer Fehler. Beim Trocknen der Käse legt der Fabrikant ohne Zweifel Geld darauf. Heute aber ist die Parole, bei möglichst wenig Verlusten gute Qualitätsware herzustellen. Beim richtigen Schwitzen, welches ich nachfolgend noch kurz erläutere, wird der Käse weder bitter, noch laufig. Vorbedingung ist allerdings, daß kein Labquarg oder andere fehlerhafte Ware Verwendung fand. Werden nun die Stapel verhängt, so bekommt der Käse frühzeitig eine Haut, ohne richtig geschwitzt zu haben; steht der Schwitzraum ganz voll Käse, dann glückt es wohl, daß beim Verhängen der Käse zum Schwitzen kommt, ehe daß sich der Hautansatz bildet, aber solche Käse bekommen später stets mehr oder weniger eine grauen Belag, der vom Ausschwitzen der Molken herrührt. Ein einwandfreies Ausschwitzen erzielt man jedoch, indem man nicht verhängt, die Käse in einen massiven Schwitzraum bringt und diese bei einer Temperatur von 22 bis 25 Grad Celsius und hohem Feuchtigkeitsgehalt der Luft schwitzen läßt. Bei dieser feuchten Temperatur schwitzt der Käse bereits nach 3 Stunden. Nach 24 Stunden stellt man die Stapel um, und während weiterer 24 Stunden schwitzen die Käse fertig. Sobald sich dann ein leichter Goldton zeigt, hat der Käse ausgeschwitzt und kommt in einen kühleren Raum von ca. 10 Gr. Celsius. Nach 2 Tagen der Abkühlung ohne Zugluft wird der Käse gestrichen und zum Versand gebracht.

Ich habe mich entschlossen, eine kleine Musterkäserei in Liegnitz einzurichten und bin augenblicklich mit dem Ausbau beschäftigt. Ich bin gern bereit, jedem Kollegen auf Verlangen eine Probekiste Käse einzusenden. Auch sonst stehe ich mit Rat und Tat gern zu Diensten.

Eduard Taubitz, Käserei-Instruktor, Liegnitz.

Postversand von Butter.

Um eine höhere Verwertung der Butter und somit der Milch zu erzielen, ist ein Teil der Molkereien zum Postversand übergegangen, oder versenden wenigstens einen Teil der hergestellten Butter mit der Post. Vor dem Kriege hatten wohl die meisten Molkereien etwas Postversand, und es wurde damals schon, wo Porto und Verpackung von Kunden bezahlt wurde, 10—15 Pfg. mehr erzielt, als die Notierungen lauteten. Ja, es gab sogar Kunden, denen ständig an frischer und erstklassiger Molkereibutter gelegen war, die gern noch etwas über den Tagespreis zahlten. Es kommt natürlich ganz darauf an, ob die Molkerei in die Nähe oder auf größere Entfernungen die Butter versendet. Gerade das Porto spielt bei der Kalkulation eine große Rolle im Postversand. Ist es doch ein großer Unterschied, ob ich für ein 9 Pfundpaket in der ersten Zone 60 Pfg., in der zweiten 1.40 Mark und in der dritten 2,40 Mark bezahlen muß. Dies ist dann bei Preisangebot und Verkaufsbedingungen zu berücksichtigen. Dem Vorteil, daß bei Postversand ein etwas höherer Preis für Butter erzielt wird, steht der Nachteil gegenüber, daß durch Ausformen, Packen, öfteres Buchen, Rechnungen und Adressenschreiben mehr Arbeit erwächst und den Gewinn verringert, wenn bei Einführung des Postversandes Hilfskräfte eingestellt werden müssen. Die Arbeiten müssen ganz besonders beim Postversand, namentlich wenn er größeren Umfanges ist, sehr sorgfältig und gewissenhaft ausgeführt werden, um einmal die Kunden zufrieden zu stellen, und um Irrtümer zu vermeiden.

Die Beschaffung von Kunden scheint nach dem Kriege schwieriger geworden zu sein. In Frage kämen heute nur größere Haushaltungen, Pensionen und Hotels. Erstere sind mit Vorliebe Abnehmer für Teebutter. Früher war auch ein großer Teil dieser Kunden im Mittelstand zu finden, wo sich oft 2—3 zusammenschlossen und sich regelmäßig Butter aus einer Molkerei senden ließen. Diese sind aber heute infolge der Inflation nicht mehr dazu imstande. Auch das Offizierkorps suchte gern Ver-

bindung mit Molkereien zwecks ständiger Belieferung mit Tee- und Tafelbutter. Es kommt daher beim Inserieren nur eine Zeitung in Frage, die in größeren Haushaltungen, Pensionen und Hotels gelesen wird. Ein Inserat in einer Zeitung, die in einem größeren Industrieort oder großen Stadt herausgegeben wird, dürfte wohl den besten Erfolg versprechen. Um einen Ausgleich im Sommer, wenn es mehr Butter gibt, zu haben, ist es ratsam, auch Kunden in Badeorten zu suchen. Denn ein Teil der Kunden reist im Sommer ins Bad, und liefert man nur an rößere Haushaltungen, so geht der Postversand in dieser Zeit bedeutend zurück. Es muß daher in der Badesaison in irgend einer Zeitung eines Badeortes inseriert werden. Allerdings ist bei einer Insertion eine auffallende und doch bescheidene Reklame nicht zu umgehen. Ein Inserat, welches durch ungenügende Angaben, oder ungeschickte Zusammenstellung Mißtrauen erweckt, wird keinen Erfolg haben. Weitestes Entgegenkommen ist in erster Zeit unbedingt erforderlich. Der Interessent wird nur dann eine Bestellung machen, wenn er deutlich seinen Vorteil sieht. Es muß angegeben werden, daß die Butter in jeder gewünschten Form und Beschaffenheit (1/1 Pfd.-, ½ Pfd.-Stücken, ungeformt, gesalzen und auch ungesalzen) abgegeben wird. Ist die Butter auf irgend einer Ausstellung ausgezeichnet worden, ist dies eine Reklame, die nicht ungenützt bleiben darf. Vor allen Dingen ist aber der Preis, und ob Porto und Verpackung berechnet wird, anzugeben. Jeder will doch wissen, ob er sich billiger steht, wenn er seine Buttter direkt aus der Molkerei bezieht. So kann man heute, wenn alle die Arbeiten mit demselben Personal bewältigt werden können, z B. bei einer Bestellung von 9 Pfund Butter, diese portofrei und ohne Berechnung der Verpackung versenden. Ein Karton kostet 20 Pfg., Porto bis 375 Kilometer 1,40 Mark und 20 Pfg. Nachnahme, zusammen 1,80 Mark oder 20 Pfg. Unkosten auf 1 Pfund Butter. Da z. Zt. der Kleinverkaufspreis 2,50 Mark beträgt und die Notierung auf 2,08 Mark steht, kann man die Butter immer noch mit 2,45—2,50 Mark anbieten, und es kann trotzdem noch ein Mehrerlös von 13—20 Mark je Zentner verbleiben. Sehr zweckmäßig ist es, wenn man über die Kleinhandelspreise des betreffenden Ortes ungefähr unterrichtet ist. Besonders in erster Zeit darf man nicht gar so scharf rechnen, damit der Kunde erstmal von den Vorteilen, die ihm aus dieser Geschäftsverbindung erwachsen, überzeugt wird. Ist der Kunde erst einmal an den ständigen Bezug seiner Butter gewöhnt, und stets prompt bedient worden, so wird er auch dann noch die Butter weiter beziehen, wenn sie ebenso teuer oder auch nur um ein geringes billiger ist, als im Orte selbst. Etwas kaufmännisches Geschick darf gerade beim Postversand nicht fehlen, weil es von Vorteil ist. Die erste Zeit müßten noch die Kosten für Inserate in Abzug gebracht werden, was ja aber, wenn die Kunden zufriedengestellt werden, mit der Zeit fortfällt. Ich habe schon früher die Erfahrung gemacht, daß der Kunde, wenn er, wie schon die Schriftleitung im Briefkasten in Nr. 22 richtig erwähnte, pünktlich, preiswert und stets mit guter, frischer Butter bedient wurde, die Adresse der Molkerei in Bekanntenkreisen weitergab, und so von selbst stets neue Kunden hinzukommen.

Ueber den Versand und die Verpackung wäre noch folgendes zu erwähnen: Die Kartons beschafft man sich in verschiedenen Größen und lasse sich nicht dazu verleiten, vielleicht 4 oder 6 Pfund Butter in einen 9 Pfd.-Karton zu verpacken. Im Sommer ist es leicht möglich, daß daraus, auch wenn die Lücke mit Papier oder dergl. ausgefüllt wird, ein schönes Durcheinander geworden ist, und außerdem macht es auch keinen guten Eindruck. In genannter Jahreszeit ist es geboten, die Pakete so zeitig zu packen, daß sie noch mehrere Stunden im Kühlraum stehen und möglichst mit der letzten Nachmittagspost zum Versand gelangen. Empfehlenswert ist es, da es guten Eindruck macht, den Karton mit dazu passendem Papier einzuschlagen. Vielfach hat dasselbe noch einen Aufdruck, wie: „Molkerei H., Versand von allerfeinster Tafelbutter“ usw. Es schützt auch noch gegen Wärme. Ueberhaupt, was Reklame und Verpackung anbetrifft, so können wir von Margarinefabriken viel lernen. Alte und gebrauchte Kartons verwende man grundsätzlich nicht und lasse sich auch keine zurücksenden. Von Wichtigkeit ist, daß das Paket mit einer Plombe versehen wird, damit Diebstähle oder Irrtümer reibungslos aufgedeckt werden können und bei ersteren die Post haftbar gemacht werden kann. Es sollte daher auch niemals geknoteter Bindfaden verwendet werden, oder die Bindfadenenden müssen ebenfalls plombiert werden.

Alle eingegangenen Bestellungen werden sorgfältig in einen Kalender oder ein Buch für den entsprechenden Tag eingetragen, besonders die Kunden, die auf längere Zeit für bestimmte Tage bestellen. Dadurch wird Pünktlichkeit gewährleistet. Der Butterausgang wird in einem eigens für Kleinversand angelegten Buche sofort eingetragen und später auch die Geldeingänge. Der Versand sollte im Anfang nur gegen Nachnahme erfolgen.

A. Kügler, Schmarso.

Was ist bei der Herstellung von Frühstückskäse zu beachten? Anfrage: Ich möchte Frühstückskäse in Holzspanschachteln herstellen. Welche Einrichtung, Material usw. sind erforderlich, und welche Erfahrungen in Bezug auf Absatz und Haltbarkeit sind gemacht? O. Drechsel.

Antwort: Unter Frühstückskäse versteht man bekanntlich kleine Portionskäschen von zartem Teig in runder oder eckiger Form aus Vollmilch bereitet bezw. mit einem Fettgehalt von mindestens 40 Prozent in der Trockenmasse. Sie müßten sich also zuerst darüber klar werden, ob Sie genügend Vollmilch zu diesem Zwecke zur Verfügung haben.

Da Frühstückskäse, was die Beschaffenheit des Teiges betrifft, ungefähr ein Mittelding ist zwischen Camembert und Romadur, so ist auch die Bereitungsweise diesen Käsesorten ähnlich, und zwar einmal mehr dem Camembert, einmal mehr dem Romadur, je nachdem, wie man ihn wünscht.

Sehr viele Käsereien stellen ihn so her, daß sie die frischen Romadurkäschen einfach nochmal durchschneiden. Allerdings darf dieser Frühstückskäse dann nicht, wie das bei Romadur sehr häufig der Fall ist, dem Limburger ähneln. Man muß bei dieser Art der Fabrikation dem Umstand Rechnung tragen, daß der Käse kein Romadur, sondern ein Frühstückskäse sein soll.

Wenn der Frühstückskäse jedoch, was Konsistenz und Form anbetrifft, mehr dem Camembert gleichen soll, so kann natürlich auch die ganze Einrichtung des Betriebes und die Herstellung des Käses die gleiche wie bei Camembert sein, mit dem Unterschied, daß die zur Herstellung von Camembert verwendeten Reinkulturen fortfallen; denn Frühstückskäse darf selbstverständlich keinen Schimmel haben ,das eigentlich charakteristische des Camembertkäses. Über die Herstellungsweise von Frühstückskäse soll hier nichts erwähnt werden, da anzunehmen ist, daß der Herr Fragesteller über die Herstellung von Camembert oder Romadur im Bilde ist. Sollte

das nicht der Fall sein, so empfehle ich das Buch von Betz, „Französische Weichkäse, ihre Herstellung und Behandlung."

Zylindrische Formen aus Weißblech für Frühstückskäse bekommen Sie in jedem größeren Molkereibedarfsartikelgeschäft. Ph. Schach, Freimersheim hat eine Käseformmaschine für Camembert- oder Frühstückskäse konstruiert, mit welcher sehr gute Erfahrungen gemacht sein sollen.

Was Absatz und Haltbarkeit anbetrifft, so richtet sich beides ganz nach der Qualität der Ware. Diese aber ist wiederum abhängig von der Beschaffenheit der Milch. Zu berücksichtigen ist ferner die Lage der Käserei. Falls Sie Qualitätsware herstellen, werden Sie auch bald einen guten Kundenkreis gewinnen. Die Haltbarkeit ist ganz allgemein bei feineren Weichkäsen nicht sehr groß. Sie haben aber keine Verluste zu befürchten, wenn Sie gute Ware herstellen und sich einen guten Kundenkreis sichern. Holzspanschachteln und Zinnfolie erhalten Sie ebenfalls in jedem größeren Molkereibedarfsartikelgeschäft. W. R.

Schlagsahneversand. (Weitere Antworten auf die Anfrage in Nr. 31.)

I.

Beim Versand von Schlagrahm in Flaschen wäre dasselbe zu beachten wie beim Versand von Vollmilch in Flaschen. Es darf nur gute, tiefgekühlte, haltbare Ware, wofür jede Garantie übernommen werden kann, zum Versand gelangen. Der Separator, von dem der Schlagrahm abgenommen werden soll, wird so eingestellt, daß der Schlagrahm mit dem gewünschten Fettgehalt von 28—32 Prozent abläuft, ein Zusatz von Vollmilch oder Magermilch ist unter allen Umständen zu vermeiden, um ein Absetzen des Schlagrahms zu verhüten. Es ist dies ein Punkt, der überhaupt beim Versand von Schlagsahne zu beachten ist, da derselbe durch Zusatz von Milch, gleich welcher Art, unbedingt absetzen muß.

Der Schlagrahm ist sofort auf + 2—4 Grad Cels. abzukühlen, in Flaschen zu füllen und bis zum Versand in einen Kühlraum zu stellen oder in Eis zu verpacken. Ich möchte auch noch darauf hinweisen, daß es ratsam ist, den Schlagrahm 24 Stunden alt werden zu lassen, bevor er zum Versand kommt, da sich frischer Schlagrahm sehr schwer schlagen läßt und erst eine gute Schlagfähigkeit bekommt, wenn er etwa einen Tag alt ist. Das zum Verkauf in Aussicht genommene Ladengeschäft ist darauf hinzuweisen, den Schlagrahm in Eis zu stellen zur Vermeidung von Reklamationen. Aus der Anfrage entnehme ich, daß das betreffende Geschäft den Schlagrahm mit den Flaschen abgeben soll, also nicht wie man zu sagen pflegt „auslitern"; es dürfte sich dann empfehlen, auch ½ evtl. ¼ Literflaschen zum Versand zu bringen, um auch dem Kleinverbraucher den Bezug in Flaschen zu ermöglichen. Es würden also 1, ½ und ¼ Literflaschen benötigt, mit einem Flaschenhalsdurchmesser von 60 mm. Als Verschluß rate ich den abnehmbaren Raupertverschluß zu nehmen. Sollten die ½ und ¼ Literflaschen mit 60 mm. Flaschenhalsdurchmesser nicht greifbar sein, so könnten auch die ½ Literflaschen von 157 mm. Höhe und 85 mm. Durchmesser mit Pappscheibenverschluß von 50 mm. Durchmesser Verwendung finden, welche für den Yoghurtvertrieb in Trinkform verwandt werden. Als Verpackungsmaterial werden sogenannte Flaschenkästen benötigt, die besonders für diesen Zweck hergestellt werden, mit einem Bügelverschluß versehen, welcher zum Plombieren eingerichtet ist. Da der Versand im Sommer beabsichtigt ist, so empfiehlt es sich, Flaschenkästen zu wählen, die mit einer Isolierschicht versehen sind, also doppelte Wandungen haben, um das Anwärmen während des Bahnversandes zu verhüten. Die Kästen dürfen nicht zu hoch sein, d. h. der Spielraum zwischen Flaschenkopf und Deckel soll ungefähr 1—1½ cm. betragen, um evtl. eine Pappscheibe dazwischen legen zu können. Es empfiehlt sich auch, zwei Sorten Kästen zu verwenden, eine für ein Liter- und eine für ½ Literflaschen und auf dem Deckel die Inschrift „Nicht stürzen" einbrennen zu lassen. Die Kästen für den Versand beziehen Sie von den Firmen Andreas Hollender, Berlin N. und Max Schulz, Maschinenfabrik, Oldenburg, die Flaschen mit Verschluß von den Firmen Andreas Hollender, Berlin N., Radbruch-Lübeck, Penziger Glashütte, Penzig, Oberlausitz, Stralauer Glashütte A.-G., Berlin-Stralau, Altstralau 63/65. G. Langheinrich, Berlin.

II.

Ob es gerade von Vorteil ist, im Sommer Sahne in Flaschen zu versenden, glaube ich nicht. Es kommt ja darauf an, wieviel Kilometer der Ort von der Molkerei entfernt ist. Ich würde Ihnen raten, die Sahne in Kannen plombiert zu versenden. Das Geschäft kann ja die Sahne auch abfüllen. Die Sahne erwärmt sich in den Flaschen viel schneller als in Tonnen. An Flaschen sind wohl am geeignetsten Stahlflaschen, denn bei Glasflaschen werden Sie mit viel Bruch zu rechnen haben. Die Flaschen müssen Sie alle in Flaschenkästen setzen, die wohl jede Firma liefert. Sollte es sich um ein größeres Quantum handeln, so wird m. E. der Vertrieb in Flaschen mit hohen Unkosten verbunden sein. H. B.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Betriebsverluste in Molkereien. Wieviel Prozent Betriebsverlust können a) bei beschränkten Betrieben, b) bei Vollbetrieben berechnet werden? M.

Milchtransportkannen aus Aluminium. Wer gibt Auskunft über die Lebensdauer und die Verwendungsmöglichkeit von Milchtransportkannen aus Aluminium und die damit gemachten Erfahrungen, insbesondere auch darüber, wie sich die Aluminium-Milchkannen beim Transport auf der Bahn und dergleichen bewähren und ob sie den bisher gebräuchlichen Milchkannen aus Stahlblech verzinnt vorzuziehen sind bezw. ob dieselben mehr aus Aluminiumblech als aus Eisenblech verzinnt gebraucht werden. S. S. S.

Briefkasten

T. T. Sie, wie überhaupt die meisten Molkereiangestellten, gelten als „Wanderversicherte", und zwar deshalb, weil Sie vorher der Invalidenversicherung angehört haben. Liefen früher die Invalidenversicherung und die Angestelltenversicherung bezüglich der Gewährung von Leistungen vollständig getrennt von einander, so ist das seit dem 1. Januar 1923 nicht mehr der Fall. Von diesem Termin an kann aus den Beiträgen eines Versicherten zu beiden Versicherungen nur noch eine Leistung festgesetzt werden. (Die etwa schon vor dem 1. Januar 1923 festgesetzten Leistungen bleiben hiervon unberücksichtigt). Gezahlt werden Grundbetrag und Steigerungsbeträge aus den für die Zeit vom 1. Januar 1924

geleisteten Beiträgen der einen Versicherung, zuzüglich der Steige-sbeiträge der anderen Versicherung. — Als Grundbetrag sind 360 mark festgesetzt, und zwar kommt dieser Betrag auch Angestellten zu-, die schon vor der Geldentwertung versichert waren. Diese 360 Gold-t sind also als Aufwertungsbetrag anzusehen. — Da, wie schon er-nt, Leistungen immer nur von einer der Versicherungen gewährt wer-in Ihrem Falle von der Angestelltenversicherung, und lediglich zehn jent der seit 1. Januar 1924 für die Invalidenversicherung gezahlten räge mit in Anrechnung gebracht werden, raten wir davon ab, frei-ig weiter für die Invalidenversicherung zu kleben. Außerdem bleibt auch die Anwartschaft zur Invalidenversicherung solange bestehen, Sie der Angestelltenversicherung angehören. — Sie brauchen sich als Betriebsleiter also nur um die Angestelltenversicherung zu küm-n, nicht aber um die Invalidenversicherung.

K. in P. Auf Grund des Viehseuchengesetzes gilt ein Milchhandels-ieb dann als Sammelbetrieb, wenn der Bedarf an Milch aus ver-denen Ställen gedeckt und wenn die Milch nicht lediglich weiter ver-t, sondern ein Teil derselben auch verarbeitet (entrahmt oder der-hen) wird. Es muß in solchem Falle also auch eine Milcherhitzungs-ichtung vorhanden sein. Die Verkaufsmilch braucht aber nicht, wie meinen, täglich erhitzt zu werden, sondern nur dann, wenn Maul-Klauenseuche, Cholera oder Typhus ausgebrochen sind. Der tägliche tzungszwang besteht nur für Sammelmolkereien, die Milch und Milch-tände an ihre Lieferanten zurückgeben. Dieser Zwang besteht des-, um die Tuberkulose zu bekämpfen.

G. G. Die Sie bezüglich der Kündigung weiter keine Vereinbarung offen haben, so gelten die Bestimmungen der Gewerbeordnung. Es t dort im § 122: „Das Arbeitsverhältnis zwischen den Gehilfen und n Arbeitgebern kann, wenn nicht ein anderes verabredet ist, durch eine m Teile freistehende, vierzehn Tage vorher erklärte Aufkündigung ge-werden." — Die Aufkündigung kann an jedem Tage beginnen, ist weder an den 1. oder 15. eines Monats, noch an den Wochenschluß auch nicht an den Lahnzahlungstag gebunden. — Vielleicht richtet Ihr Chef nach den Bestimmungen eines dort gültigen oder auch nicht r gültigen Tarifvertrages. Sie müssen sich also erst mal vergewissern, wort noch ein gültiger Tarif besteht.

E. M. Wir empfehlen Ihnen folgende Bücher: „Französische Weich-, ihre Herstellung und Behandlung", von Betz; „Die Herstellung von rg und Sauermilchkäse" von Tilo Brandis und „Euglings Handbuch praktischen Käserei", welche Sie von unserer Buchhandlung beziehen ten.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Wir suchen für unseren verheirat.

Geschäftsführer

1 Kind, der unseren Betrieb techn. u. kaufmänn. unter den schwierigst. Verhältnissen in jeder Hinsicht zu unserer vollst. Zufriedenheit geleit. hat, wegen Wohn.-Mangels sofort oder später entsprechende Tätigkeit. Gefl. Angebote erbeten unter 6258 an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann

34 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu bald oder später Stellung als Verwalter, Obermeier od. sonst. Vertr.-Posten. Gefl. Angeb. erbeten unter R. A. 6236 an diese Zeitung.

? Wer ?

verhilft einem äußerst tücht., strebs. ehrl., fleiß., 33 jähr. evgl. Fachm. zu ein. **Vertr.-Stellg.** in Guts-, Genoss.- oder Privat-Molk. Suchender ist 18 Jahre im Fach, war hier zuletzt 7 Jahre als Rahmstat.-Leiter tät., weg. Verkaufs abgebaut. Frau ebenfalls mit tätig. Im Verkehr mit jedermann sehr verträglich. Gute Zeugn. vorhand. Antr. sofort oder später. Angeb. erb. **P. Hofestädt, Friedland,** Bz. Oppeln. (6228

Fachmann

21½ Jahre alt, sucht zum 15. evtl. später Stellung. Firm in all. vorkommenden Arbeiten, sowie Annahme u. Kontor, guter Butterformer, sehr viel Kenntnisse in Müll. u. Schweinezucht. Herren, denen an einer tüchtigen, sauberen u. solid. Kraft geleg. ist, wollen gefl. Angebote mit Gehalt einf. **K. Kucharzeck, Molk. Schwanebeck,** Kr. Oschersleb.

Molk.-Fachmann

auf allen Gebieten durchaus erfahren, 42 Jahre alt, 24 J. im Fach, verheirat., 1 Kind, sucht zu bald od. später dauernde, leit. **Stellung.** Nachdem Suchender in jüng. Jahr. in den ersten Betrieb. Deutschlands als Gehilfe und Obermeier, sowie Betriebsleiter tätig war, ist er jetzt 12 Jahre selbständig gewes., besitzt erstklass. Erfahrungen auf dem Gebiete der Butterei, Käs., Dauermilchfabrikation u. städt. Milchversorgung. Übernehme für erstklass. Produkte Garantie, bringe unrent. Betriebe wieder hoch. Angeb. unt. **6416** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Molkerei-Leiter

40 er, mit allen Zweigen d. Faches bestens vertraut, Versand, Hart- u. Weichkäserei, Schweinemast und -Zucht, sowie verschiedene Nebenbetriebe, kaufmännisch wie technisch

sucht Dauerstellung

mit Wohnung. Übernehme f. beste Fabrikate jede Garantie. Antritt sofort eventl. später. Angebote m. Gehaltsangabe erbitte unter 6405 an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

26 Jahre alt, Molkereischule mit Erfolg besucht, sucht zum 15. oder später Dauerstellung oder Vertr.-Posten. Selbiger stellt ff. Butter her und besitzt Kenntnisse in Tilsiter. Aufs beste vertraut m. Kess., Maschine, Eismasch., Separatoren, Lichtanlage, Milchannahme sowie Untersuchungen. Sich. Masch.-Führ. auf letzter Stelle 4 Jahre. Gute Zeugnisse u. Empfehl. **Petzel, Maschin.-Führer, Molk.-Gen. u. Elektrizitätswerk Barten,** Ostpr. (6399

Verh. Fachmann

24 J. alt, sucht Vertr.-Stellg. als Gutsmeier, 1. Gehilfe oder als Gehilfe od. Maschinist, mit auch ohne Wohn. Selbiger ist vertraut mit Maschin., Tilsiter, Quargkäserei und Schweinezucht. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erb. **J. Lorenz, Gandrinnen** b. Jodlauken, Kr. Insterburg, Opr.

Molk.-Fachmann, 36 J. alt, kath., verheirat., 1 Kind, 22 Jahre im Fach, Molk.-Schule bes., techn. und kaufm. firm, sucht, gestützt auf pa. Zeugn. u. Empfehl., Stellung als Verwalt., Obermeier od. sonstigen Vertr.-Post. bei bescheid. Ansprüch. Rheinl., Westfal. bevorz. **Herm. Franken, Rauderath,** Rheinl. (5592

Molk.- u. Käs.-Fachmann, verh., keine kl. Kinder, sucht, gestützt auf gute Zeugn., dauernde Stelle als Käsemeister in Molkerei oder Gutsmolkerei, auch als Rahmstat.-Leiter. Suchend. ist vertr. m. Kess., Dampfmaschine, Separator, Butterfertiger, Tilsiter, □-, Romadur, Kuhkäse, Harzkäse-Fabrikation und Schnellreif.-Verfahren sowie auch einige Kenntnisse in Camembert. Scheue mich vor keiner Arbeit. Angeb. mit Gehaltsangab. nebst Wohnung sind zu richten unter 6535 an diese Ztg.

Erfahr. Molk.-Fachmann
Ende der 30er, seit langen Jahren Betriebsleiter, erstklass. Betriebsleiterzeugn. der Molk.-Schule Hameln, sucht zu bald oder später anderweit. Stellg. Oldenburg u. Ostfriesland bevorzugt. Angeb. unter 6556 an diese Zeitung erbeten.

Jg. Fachmann

23 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Stellung als Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-Posten. Molkereischule mit gutem Erfolg absolviert. Gefl. Angeb. m. Gehaltsangabe erb. (6561
Herm. Pilchowski
Hardegsen, Hannover.

Tücht. Molk.-Fachmann, 30 Jahre evgl., national ges., sucht zu sofort od. später Stellg. Suchend. ist mit Butterei, Käs., Maschin., Kessel u. mit all. Molk.-Arbeit. bestens vertraut. Gefl. Angeb. unter **E. 6559** an diese Zeitung.

Strebs. sol. Fachmann

25 J. alt, sucht zum sofortig. Antritt Stellung als Obermeier, erster Gehilfe oder dergleich. Suchender ist mit allen techn. u. theoret. Arbeiten im Fach vertraut u. Spezialist in Weichkäse (Camembert). Pa. Zeugnisse u. Referenz. zu Diensten. 6451) **Dachrodt, Salzderhelden.**

Strebs., sol. Gehilfe

23 Jahre, sucht zu sofort od. später Dauerstellg. Selbiger ist firm in d. Herstellung von Tils. Käse, Butter, Frischmilchbehandlung, sowie mit Kessel und neuzeitlichen Maschinen vertraut. Sämtl. Kontorarbeiten werden selbständig erledigt, kein Stundenarbeiter. Zwecks weiterer Ausbildung städtischer Betrieb oder Weichkäserei in **Rheinland oder Westfalen** erwünscht. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote erbittet (6346
Aug. Bendowski
Siddinghausen, Krs. Büren
Westfalen.

Molkereigehilfe

25 Jahre alt, an selbständ. u. saub. Arbeit. gewöhnt, mit Kess., Masch., Butterei, Versand, Kühlanl. u. all. ins Fach schlag. Arbeit. best. vertr., der auch kl. Reparatur. selbst ausführt, sucht zum 1. Mai oder spät. pass. Stellung. Gefl. Angebote m. Geh.-Angabe unter **6280** an diese Zeitung.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 7. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter 1. Qualität 1,95 ℳ, 2. Qualität 1,80—1,85 ℳ. Tendenz: flau.

Kopenhagen, 8. April. Der Preis für pa. Butter wurde heute auf 460 Kronen festgesetzt, erfuhr also eine Ermäßigung um 50 Kronen.

Hamburg, 8. April. **Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:**

75	Drittel	1.	Kl.	zu	169,70	Mk.	2	Drittel	1. Kl.	zu	166,50 Mk.
17	„	1.	„	„	169,60	„	28	„	1. „	„	166,— „
16	„	1.	„	„	169,50	„	19	„	1. „	„	165,— „
11	„	1.	„	„	169,40	„	7	„	1. „	„	164,— „
11	„	1.	„	„	169,30	„	6	„	1. „	„	162,50 „
15	„	1.	„	„	169,20	„	5	„	1. „	„	162,— „
12	„	1.	„	„	169,10	„	28	„	1. „	„	160,— „
59	„	1.	„	„	169,—	„	5	„	1. „	„	158,— „
14	„	1.	„	„	168,70	„	4	„	1. „	„	157,— „
5	„	1.	„	„	168,60	„	1	„	1. „	„	156,50 „
8	„	1.	„	„	168,50	„	15	„	1. „	„	155,— „
4	„	1.	„	„	168,20	„	6	„	1. „	„	153,— „
3	„	1.	„	„	168,10	„	1	„	1. „	„	152.— „
41	„	1.	„	„	168,—	„	3	„	1. „	„	151.59 „
2	„	1.	„	„	167,30	„	3	„	1. „	„	151.— „
27	„	1.	„	„	167,—	„	24	„	1. „	„	150.— „

1. Klasse 477 Drittel zu . . . . 165,73 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 54 Drittel zu . . . . 143,21 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Nächste Auktion Donnerstag früh 8 Uhr.

Privat-Berichte.

Berlin, 8. April. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Obwohl der Konsum sich etwas gebessert hat, verlief das Geschäft weiter in recht gedrückter Stimmung. Die flauen Berichte vom Auslande, namentlich aber der heutige starke Rückgang in Kopenhagen um 50 Kr. wirkten ungünstig auf den deutschen Markt ein, und konnten die Zufuhren, die diese Woche noch größer geworden sind, trotz der weiteren Preisrückgänge nicht verkauft werden, so daß abermals der größte Teil zu Lager genommen werden mußte. — Schmalz: Bei unveränderten Preisen war das Geschäft in den letzten Tagen etwas besser, besonders hat sich die Nachfrage in der Provinz etwas gehoben.

Berlin, 8. April. Bericht von H. Engels Nachfolger. Das Ostergeschäft war im allgemeinen diesmal eine große Enttäuschung, mit starken Verlusten verbunden, während der Bedarf ein verhältnismäßig lebhafter war und das Publikum den Osterbedarf wie gewöhnlich eindeckte. Die Läger sind daher auch restlos geräumt, aber nur zu stark weichenden Preisen. Diese weichenden Preise sind zurückzuführen auf die Angst und Besorgnisse der Besitzer von Butter in der ganzen Welt, da die Zufuhren aus den Kolonien im Gegensatz zum vergangenen Jahr noch immer keine Abnahme zeigen, sondern gleich groß geblieben sind. So zeigen die Verschiffungslisten, welche vorläufig bis zum 7. 5. abschließen, noch immer große Zahlen. Die Rückwärtsbewegung der Preise kann erst dann zum Stillstand kommen, wenn der Konsum durch die billigeren Preise angelockt, für das Mehr der Produktion wieder aufnahmefähig ist. — Die Kopenhagener Notierung zeigte heute eine Ermäßigung von Kr. 50 auf Kr. 460.

Hamburg, 8. April. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der Verlauf des vorwöchigen Marktes zeigte bereits, daß die Hoffnung auf ein Ostergeschäf aufgegeben werden mußte. Man darf annehmen, daß dieses enttäuschende Ergebnis zurückzuführen ist auf den Umstand, daß das Osterfest diesesmal mit der zunehmenden Produktion in Mitteleuropa zusammenfällt, wodurch der etwaige Mehrbedarf der Verbraucherschaft leicht durch die Mehrproduktion gedeckt werden kann. Das ganze Preisniveau für frische europäische Butter wird voraussichtlich noch eine weitere Senkung erfahren müssen, bis zu dem Punkt, wo, angeregt durch die ermäßigten Preise, ein erhöhter Konsum eingreifen wird. Wenn Kopenhagen in dieser Woche, wie man vermuten darf, einen erheblichen Notierungsrückgang vornehmen wird, und wenn ebenso die deutschen Märkte abermals mit Notierungsermäßigungen folgen, so scheint es nach Lage der Dinge durchaus nicht ausgeschlossen, daß das Geschäft nach Ostern in einem besseren Rahmen verlaufen wird, als vor Ostern. Es hat nämlich den Anschein, als wenn die Läger allenthalben nur knapp versorgt sind. Es muß auch darauf hingewiesen werden, daß, ungeachtet der rückgängigen Preise für europäische Butter der Markt in London für Kolonialbutter fest zu sein scheint. Soweit sich bis zur Stunde übersehen läßt, wird das heutige Auktionsergebnis ca. 15.— ℳ niedriger ausfallen. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche haben sich die Notierungen für amerikanisches Schmalz ungefähr auf der gleichen Höhe gehalten. Die Preise schwanken zwischen Dollar 39,50—40,50 bei etwas lebhafterer Nachfrage. Ware im Freihafen stellt sich heute auf Dollar 41.— je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 176.— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Notierungen sind in der Berichtswoche etwas zurückgegangen, und war die Nachfrage nach diesem Artikel deshalb auch eine Idee lebhafter. Blasenschmalz notiert ca. ℳ 178.— je 100 Kg.; Blockschmalz ca. 170—172 je 100 Kg.

Hildesheim, 9. April. Bericht von Mann & Friedeborn. Die äußerst rege Nachfrage für den Festbedarf konnte in diesen Tagen dank der recht bedeutenden Zufuhren vom Auslande restlos und zu mäßigen Preisen befriedigt werden. Dem weiter dringenden Angebot vom Auslande Rechnung tragend, konnten die Preise, wie selten vor einem Feste, herabgesetzt werden. Anscheinend ist Englands Kaufkraft schwach, weshalb man Deutschland mit ausländischen Produktionen überschwemmt, und weitere Schwächung der Preise in Aussicht stellt, wodurch ein zunehmender Bedarf gesichert ist. Tendenz: lebhaft.

Leipzig, 7. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Trotz der wiederholten Ermäßigung der Notierung ist das Buttergeschäft doch sehr schleppend. Nur der notwendigste Bedarf wird gedeckt und auch die Belebung, welche sich Ende letzter Woche zeigte, war nur vorübergehend. — Jedenfalls ist das Ostergeschäft in diesem Jahre eine große Enttäuschung, und die Schuld hieran muß darauf zurückgeführt werden, daß die Butterpreise nicht rechtzeitig zurückgeführt wurden.

Dresden, 7. April. Bericht der Firma Georg Münch. Trotz der stark ermäßigten Preise kann von einem lebhaften Festgeschäft nicht berichtet werden. Dazu kommt, daß die Zufuhren in deutscher Butter weiter zugenommen haben, weshalb die niedrigen Auslandsangebote kaum Berücksichtigung finden können, zumal Berlin abermals um 5 ℳ ermäßigte. Ob nunmehr der niedrigste Stand erreicht ist, hängt von der Zunahme der deutschen Butterproduktion ab. — Schmalz. Die deutschen Schweineauftriebe sind sehr groß, weshalb amerikanisches Schmalz weniger Beachtung findet. Auch ist zu erwarten, daß eine weitere Preissenkung eintreten wird. — Margarine. Wenn auch der Festbedarf ein wenig eingesetzt hat, so kan doch von einer lebhaften Nachfrage keine Rede sein; es werden meist Spitzenmarken bevorzugt.

Hamburg, 8. April. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Marktlage des dänischen Buttermarktes war in dieser Woche ausgesprochen flau. Der Bedarf seitens der Hauptabnehmer Deutschland und England war sehr gering und die Läger konnten deshalb nicht überall geräumt werden. Die Angebote derdänischen Importeure wurden deshalb in den letzten Tagen sehr dringend. Man hörte Forderungen von Kronen 14 über Notierung, gestern sogar von 12 Kronen, und auch diese Forderungen konnten noch gedrückt werden. Ebenso verhält es sich im Handel mit England. Forderungen von 207 bis 208 Sh. der vorigen Woche standen solche von 187 bis 188 Sh. in dieser Woche gegenüber. Die Notierung, welche bereits heute festgesetzt wurde, weil Gründonnerstag in Dänemark als Feiertag gilt, wurde deshalb auch um 50 Kronen ermäßigt und beträgt jetzt Kronen 460. Da auch nach dem Osterfest kaum mit größerem Bedarf gerechnet werden kann, und die Produktion infolge der warmen Witterung zunimmt, muß man eher mit weiter rückgängigen Preisen rechnen, sofern keine Ueberraschungen eintreten, die auf dem Buttermarkte nichts seltenes sind.

Käse.

Köln, 7. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,00 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2,00—2,20 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: flau.

Hamburg, 8. April. Bericht von Heinrich Ebeling. Das Geschäft war in der Berichtswoche infolge des Osterbedarfs etwas lebhafter. Gekauft wurde allerdings nur der dringendste Bedarf, da nach dem Feste weitere Preisrückgänge erwartet werden. Die auf allen Märkten stark zurückgehenden Butternotierungen berechtigen zu dieser Annahme. Es ist zu hoffen, daß die Käsepreise auf ein Niveau gesenkt werden, welches der Kaufkraft der großen Konsumentenkreise angepaßt ist. Die Produktion der nächsten Monate wird unzweifelhaft sehr groß sein. — Tilsiter Käse. Die Forderungen für Tilsiter Käse waren trotz reichlichen Angebots ziemlich unverändert. Die Kauflust war nicht groß. Ein wesentliches Zurückgehen der Preise ist zu erwarten. Die an den Markt kommenden Partien sind durchweg Durchschnittsqualitäten. Ganz prima Käse sind knapp. — Holländer-Käse. Wie schon in der Vorwoche angedeutet, sind die Preise für Holländer-Käse weiterhin erheblich zurückgegangen. Besonders an frischem Gouda- und Edamer-Käse sind starke Preisabstriche gemacht worden. Es ist anzunehmen, daß diese Preisabstriche das Geschäft günstig beeinflussen. Die holländischen Märkte liegen flau und zeigen Neigung zu weiterem Preisrückgang. — Dänen-Käse. Dänemark notiert noch unverändert. Die jetzigen Preise werden sich kaum halten, da die billigen holländischen Preise sich stark bemerkbar machen. — Schweizerkäse. Das Geschäft liegt nach wie vor ruhig. Die Schweizer Abladepreise sind unverändert. — Weichkäse. Auch hier lag der Markt infolge des Osterbedarfs etwas lebhafter. Nach Ostern werden rückgängige Preise erwartet. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Weideware G.-M. 130—140, do. pa. Stallkäse G.-M. 118 bis 125, do. zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 47—50, do. 30 proz. G.-M. 72—76, do. 45 proz. G.-M. 112—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 88—94, do. 40 proz. G.-M. 105—125, do. 45 proz. G.-M. 135—170, holländische Edamer-Käse, 20 proz. G.-M. 74—78, do. 30 proz. G.-M. 94—98, do. 40 proz. G.-M. 103 bis 110, Schweizer-Käse, pa. Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 7. April. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Heute waren 164 Partien am Markte, welche mäßig verkauf wurden, und zahlte man für: 1. Qualität Gulden 51—58, 2. Qualität Gulden 44—49; Molkereiware wurde zu nachstehenden Preisen verkauft: Goudakäse, 20 proz. Gulden 28—29, Edamer-Käse, 20 proz. Gulden 29,—, do., 40 proz., nord-holländischer Gulden 44—46.

Eier.

Berlin, 6. April. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich für 1 Stück in Pfennigen. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 13½, frische, über 55 Gr. 11, do. unter 55 Gr. 9½—10; Auslandseier: extra große 13¼, große 11, normale 8—9½, kleine und Schmutzeier 6½—7. **Tendenz: lebhaft.**

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 9. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 68 G.-M., zweite Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 30 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 9. April. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer per 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. **1,63—1,65 G.-M.**

Köln, 7. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Eier. Vollfrische 1. Sorte 11½ bis 12½ ₰, 2. Sorte 10—11 ₰, 3. Sorte 8½—9½ ₰. — Ausländische Eier. 1. Sorte 12—13 ₰, 2. Sorte 10½—11½ ₰, 3. Sorte 9—10 ₰.

Vieh.

Lehrte, 7. April. Bericht der Viehverkaufshalle A. G. Auftrieb: 729 Stück Ferkel, 80 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität), 6—8 Wochen alt 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alt 28—38 ℳ, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 38—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—70 ℳ. Marktverlauf: Bei geringem Auftrieb doch sehr langsam. In der Osterwoche wird dieser Markt vom Dienstag, 14. April auf Mittwoch, 15. April verlegt.

Hannover, 8. April. Der Schweinemarkt war mit 327 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich über 5 monatige Läuferschweine das Stück 56—64 ℳ, 4—5 monatige 48—54 ℳ, 3—4 monatige 44—46 ℳ, 8—13 wöchige Ferkel 36—40 ℳ, 6—8 wöchige Ferkel 28—32 ℳ, bis 6 wöchige Ferkel 22—26 ℳ. Handel: langsam. — Der nächste Schweinemarkt findet am 29. April statt.

Hannover, 8. April. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 17 Ochsen, 72 Bullen, 187 Kühe und Färsen, 629 Kälber, 1199 Schweine. Handel: Ochsen mittel, Bullen langsam, Kühe und Färsen, Kälber und Schweine mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht (in Pfennigen): Ochsen 1. Kl. 54, 2. Kl. 50—52, 3. Kl. 45—48, 4. Kl. 35—40; Bullen: 1. Kl. 50, 2. Kl. 42—45, 3. Klasse 35—40, 4. Kl. 30; Färsen und Kühe: 1. Kl. vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachwertes 59, 2. Kl. vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50—52, 3. Kl. 35—45, 4. Kl. 25—30, 5. Kl. 20; Kälber: 2. Kl. 80, 3. Kl. 55—70, 4. Kl. 30—50; Schweine: 1. Kl. 62, 2. Kl 62, 3 Kl. 60—61, 4. Kl. 57—58, 5. Kl. 53. — Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 146 Großvieh, 1528 Schweine, 126 Kälber. — Eingebrachtes Fleisch: 113 Viertel hiesiger geschlachteter Rinder, 35—90 Pfg., 70 geschlachtete Kälber 40—100 Pfg.; 106 halbe geschlachtete Schweine 55—80 Pfg. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Prozent und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Neueste Schweinepreise.

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	8	14973	65—57		Lebendgew.	glatt
Breslau	8	2030	61—55	54—50	„	gut
Chemnitz	6	2479	68—62	60—52	„	langsam
Danzig	7	1055	67—59	58—55	„	geräumt
Dortmund	6	3106	66—64	63—60	„	langsam
Dresden	6	3478	64—58	56—50	„	langsam
Düsseldorf	6	2425	68—63	62—57	„	langsam
Elberfeld	6	3421	68—63	60—50	„	langsam
Essen	6	4338	68—64	63—58	„	mittel
Frankfurt a. M.	6	6639	64—48		„	langsam
Hamburg	7	6292	61—52		„	ruhig
Hannover	8	1199	62—60	58—53	„	mittelmäßig
Köln	6	5224	70—65	64—60	„	ruhig
Leipzig	6	2 99	65—60	59—52	„	mittel
Magdeburg	7	2989	63—56	55—50	„	langsam
Mannheim	6	2431	66—62	56—52	„	ruhig
München	7	1511	70—63	54—50	„	ziemlich gut
Stettin	7	1305	62—58	58—55	„	rege
Stuttgart	7	1514	69—63	62—50	„	abflauend
Zwickau	6	1692	67—62	58—56	„	schlecht

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 8. April. Weitere Preisbesserungen in Amerika und England veranlaßten auch hier eine starke Kauf- und Deckungsfrage, demgegenüber die Abgeber sichtlich vorsichtiger waren. Bei den Anfangsnotierungen ging der Maitermin um 5 ℳ, per Juli um 10 ℳ über den gestrigen Schlußkurs hinaus, wodurch der Juli das gestern Versäumte nachholte und auch wieder einen kleinen Deport erzielte. Die auswärtigen Cif-Forderungen lauteten wesentlich höher. Vom Inlande fehlte es an Angebot in Brotgetreide, oder es lag doch nur zu Preisen vor, die nicht zu erzielen waren. Außerordentlich fest war der Roggen, der allerdings schon gestern in der Nachbörse die offiziellen Notierungen schon wesentlich überholt hatte und heute sprungweise weiter aufwärts ging. Gerste ist still, aber fester. Hafer vom Konsum und zum Export gefragt und im Preise anziehend. Mehl ist seit gestern Abend mehr vom Konsum begehrt. Futterartikel sind fester. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 247—250, April —, Mai 260—262—258, Juli 261—261,50—258, Roggen, märkischer 227—230, Mai 231—228, Juli 230—227, Gerste, Sommer- 210—230, feinste Qualitäten über Notiz, Futter- 185—205, Hafer, märkischer 188—196, Mai 180, Juli 184, Mais (loko Berlin) Mai 176, Weizenmehl 32,25—34,75, Roggenmehl 31—32,75, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,40—14,50, Raps 390, Leinsaat 390, Viktoriaerbsen 22—29, kleine Speiseerbsen 19—21, Futtererbsen 18—19, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 18,50—20, Wicken 19—21, Lupinen, blaue 10—11,50, do. gelbe 12—14, Serradella 13—15, Rapskuchen 15,20 bis 15,50, Leinkuchen 21,30—21,60, Trockenschnitzel 9,90—10,20, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,20, Kartoffelflocken 19,10—19,50.

Hamburg, 8. April. Getreide. Leicht befestigt, leicht anziehend, zurückhaltend. Je 1000 Kg. in R.-M.: Weizen 240—245, Roggen 223—226, Hafer 180—190, Inlandsgerste 200—230, Auslandsgerste 195—210, Mais 180—190, Oelsaaten 22,5—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 8. April. Weizen stetig, 11,80—12, Roggen stetig, 11,70 bis 11,80, Hafer stetig, 10.70—10,80. Tendenz: still.

Bremen, 8. April. Weizen: Chile 13,60, Barusso 79 Kg. 13,80, Rosafee 80 Kg. 14, Hartwinter 2 14; Roggen: amerikanischer 2 12; Gerste: Donau 9,50, russische 10,60, amerikanische Malzgerste 9,80; Hafer: La Plata 9, Kanada Western 2 10,60, do. 3 10, Kanada Feeding 9,30, amerikanische white clipped 9,70; Mais: La Plata 9,90, Donau Galfox 9,70; Grahamerbsen 10.

Emden, 7. April. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,70—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,60—10,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,00 bis 5,25, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—4,60. Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,0—2,10, Steckrüben 1,20—1,25, inländischer Hafer 9,0—9,50, inländischer Weizen 11,00—11,50, inländischer Roggen 11,25 bis 11,50, inländische Sommergerste 10,50—11,00, inländische Wintergerste 10,50—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 13,00—13,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 11,00—12,00, inländische Ackerbohnen 10,00—10,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	4. 4. ℳ	6. 4. ℳ	8. 4. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,10	20,13	20,12		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4,20		
100 holländ. Gulden	167,81	167,91	168,01		
100 dänische Kronen	77,20	77,?2	77,40		
100 Schweizer Frank	81,15	81,14	81,20		
100 französische Frank	21,75	21,80	21,70		
100 tschechische Kronen	12,48	12,47	12,47		
100 Schilling	59,17	59,?0	59,08		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts=Ausgabe nur f. Inlands=Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.
| Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.
| Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 38 — Hildesheim, den 14. April 1925. — 39. Jahrgang.

Vorschläge zu einer zweckmäßigen Berechnung der Futterrationen für Milchvieh

unter besonderer Berücksichtigung des biologischen Wertes der Futtermittel als Milchproduktionsfutter nach den Forschungen von Professor H. Mollgard, Kopenhagen.

Von Diplomlandwirt Dr. rer.nat. H. Lößl u. cand. agr. H. Teuchert.

Bei der heute in deutschen Rindviehzuchten und Kontroll=Vereinen allgemein üblichen Beurteilung der relativen Leistung werden die von O. Kellner aufgestellten Stärkewerte zugrunde gelegt. Bekanntlich versteht man unter Stärkewert das Fettbildungsvermögen eines Futtermittels, bezogen auf das der reinen Stärke. Es handelt sich dabei also um Ansatzwerte, die durch Versuche, die größtenteils von O. Kellner in Möckern durchgeführt wurden und lange Zeit auch im gesamten Auslande als Grundlage zur Beurteilung der Leistung beim Rindvieh dienten.

Erst in neuerer Zeit tauchten Bedenken auf, ob es berechtigt ist, den für die Mastleistung gefundenen Stärkewert gleichwertig für die Milcherzeugung einzusetzen. Die Fütterungslehre unterscheidet hauptsächlich zwei Fragen: den Nahrungsbedarf und den Nährwert. Ersterer ist abhängig von der Qualität und der Quantität. Er wird ausgedrückt in einer bestimmten Menge chemischer Verbindungen und chemischer Energie. Wesentlich handelt es sich um drei Stoffgruppen: Proteinstoffe, Mineralstoffe und Hilfsnährstoffe (Vitamine!). Besonders bei den Proteinstoffen ist deren biologischer Wert zu beachten, da es nicht gleichgültig ist, nach dem chemischen Gehalt an solchen Stoffen zu füttern. Fehler lassen sich auf einfachste Weise dadurch vermeiden, indem man nur Kraftfuttermischungen verfüttert. In Hinsicht auf den Mineralstoffbedarf ist zu sagen, daß wir darüber noch verhältnismäßig wenig wissen, und als Vorbedingung einer vollen Ausnützung aller übrigen Stoffe eher Ueberschuß an Mineralstöffen in der Ration erreicht werden soll. Ueber den Bedarf an Vitaminen bei Großvieh wissen wir bislang sehr wenig und können uns nur mit Folgerungen aus anderen Gebieten zufrieden geben. Dort, wo Grünfutter gereicht wird, dürfte auch der Bedarf an Vitaminen gedeckt sein. Sind die genannten drei Stoffgruppen in ausreichender Menge vorhanden, genügt es, die Menge chemischer Energie, die der Körper für seine physiologischen Funktionen benötigt, in geeigneter Form zuzuführen. Aus dem Nahrungsbedarf, als dem Bedarf an einer bestimmten Menge Protein, Mineralstoffen und verfügbarer chemischer Energie leitet sich ohne weiteres der Nährwert eines Futtermittels ab. Es ist dies die Menge chemischer Energie, die es per Gewichtsteil für Erhaltung und Erzeugung abgibt, unter der Voraussetzung, daß der Bedarf an Protein= und Mineralstoffen gedeckt ist Man bezeichnet diese Energiemenge als Nettoenergie, ausgedrückt in Wärmeeinheiten oder Kalorien. Die praktische Viehzucht rechnet mit einer Futtereinheit als einer unter gewissen Umständen gleichbleibenden Energiemenge. In der deutschen Fütterungstechnik ist die Futtereinheit die Nettoenergie von 1 Kg. Stärke = 2365 Nettokalorien. Die Futtermittel können ihrem Werte nach dadurch beurteilt werden, daß man sie an der Futtereinheit mißt. Auch die Reziproken oder Reduktionszahlen, gefunden aus der Division Nettoenergie des Futtermittels: durch die Einheit, können als Wertmesser gelten. Die Amerikaner beurteilen den Wert der Futtermittel mit Therm = 1000 Nettokalorien, während die Beurteilung in den skandinavischen Ländern nach der nordischen Futtereinheit = Nettoenergie von 1 Kg. Gerste = 1660 Nettokalorien geschieht. Das Verlangen nach einer Futtereinheit liegt in dem Bestreben des Praktikers begründet, eine möglichst kleine Zahl zu erlangen, um das Rechnen zu vereinfachen. An und für sich sind alle drei Einheiten in ihrer Verwendungsart gleichberechtigt. Es ist auch möglich, den Wert eines Futtermittels an der Größe seines Energieverlustes zu messen, da bekanntlich, wie bei jeder Produktion, auch bei der Fütterung Verluste auftreten. (Bruttoenergie — [Energie im Dung + Energie im Harn, Methan?, Wärme]) = Nettoenergie.

Dieses Verfahren wird zur Kontrolle von Versuchen verwandt.

Die Größe der Produktion wird bestimmt von der Nahrungszufuhr. Es besteht also ein direktes Verhältnis zwischen der Größe der Nahrungszufuhr und der der Produktion, keineswegs aber in Berücksichtigung von Gewegszerstörung als Hilfsmittel der Produktion. Dies ist die Voraussetzung dafür, daß man den Nettoenergiegehalt der Futtermittel auch bestimmen konnte aus dem Energiegehalte des Produktes oder durch Bestimmung der Verluste an chemischer Energie und Wärme.

Alle diese Gesichtspunkte treffen, weil über solche Versuche ermittelt, für die Futtererzeugung zu. Fast ausschließlich wird jeder Ueberschuß N=freier Stoffe als Körperfett in Ansatz gebracht (bis zu einer wirschaftlichen Grenze), und so gibt uns die Nettoenergie den Nährwert im eigentlichen Wortsinne an. Es folgt daraus, daß zwei Futtermittel, die in einer Ration ohne Produktionsverschiebung vertauscht werden dürfen, einander gleichwertig sind. (Fettbildung!)

Für die Milchproduktion treffen diese Verhältnisse keineswegs zu. Die Milch ist das Erzeugnis aus einer Drüse, und ist deren Menge abhängig von der Leistung des Magens. Da eine noch so große Vermehrung des Futters keine Vergrößerung des Milchoptimum erwarten läßt, kommt der Frage nach Menge und Zusammensetzung des Futters nur sekundäre Bedeutung zu. Daraus ergibt sich folgendes:

1. Die Größe der Produktion, gemessen am Energiegehalt der Milch, ist nicht ohne weiteres ein Maß für die Nettoenergie eines Futtermittels, das über das Erhaltungsfutter gereicht worden ist.

2. Auch wenn zwei Futtermittel in einer Ration ohne Schwankungen in der Produktionsmenge Milch vertauscht werden, beweist nicht deren Gleichwertigkeit. Auch mit geringsten Mengen Futter über das ermittelte Erhaltungsfutter hinauszugehen, um dessen Produktionswert als Milchfutter festzustellen, ist unmöglich, weil Gewebeabbau vorkommen kann.

Alle uns heute bekannten Versuchsmethoden erweisen sich unbrauchbar, wenn es sich darum handelt, den Wert eines Futtermittels als Milchfutter festzustellen. Deshalb muß von einer anderen Seite ausgegangen werden, und erscheint der von Professor Holger Mollgard=Kopenhagen eingeschlagene Weg, über das Fettbildungsvermögen auf die Milchbildung zu schließen, der Fragelösung am meisten näher zu [illegible] im folgenden die Rede sein.

Wie schon betont, ist die bis heute üblich gewesene Beurteilung der Futtermittel hinsichtlich ihres Wertes als Milchproduktionsfutter durchaus ungenügend und schon vielfach verurteilt worden, ganz gleich, welche Futtereinheit (Stärkewert, Therm usw.) zugrunde gelegt wird. All die vielen Aufzeichnungen der Kontrollvereine über verabfolgtes Futter sind mehr oder weniger wertlos, eben weil nur für den Mast= und nicht für den Milcheffekt zutreffend.

Einige prinzipielle Bemerkungen seien noch vorausgeschickt:

1. Die Anzahl Nettokalorien, die zur Bildung von 1 Kg. Milch erforderlich sind, wird Energieäquivalent der Milch genannt.

2. Die Anzahl Mästungsnettokalorien, die erforderlich sind, um 1000 Kalorien in der Milch zu erzeugen = Produktionsäquivalent. Dieses ist unabhängig vom Fettgehalte der Milch, und sind die Unterschiede zwischen verschiedenen Rassen bedeutend. Der Mittelwert aller beobachteten Produktionsäquivalente liegt bei 830 Nettokalorien (Spitzenwerte 820 und 860!). Da nun zufällig eine nordische Futtereinheit 1600 Nettokalorien enthält, wird die Berechnung sehr vereinfacht, da eine Milcheinheit (1000 Kalorien in der Milch) gleich ist ½ Futtereinheit. Andererseits läßt sich auch über den Stärkewert Kellners ein günstiges Verhältnis finden, so daß auch diese Größe ein bequemes Rechnen erwarten läßt.

3. Es besteht ein Zusammenhang zwischen dem Proteingehalt des Futters und dem Fettgehalt der Milch, der in der Milchsynthese begründet ist. Nach H. Mollgard besteht eine gewisse Energiemenge des Produktionsäquivalentes aus Proteinenergie, und wird der numerische Wert aus dem Verhältnis zwischen Proteinnettoenergie und Gesamtnettoenergie Produktionsquotient des Produktionsfutters genannt. Eine vermehrte Zufuhr von Protein über das notwendige Maß hinaus hat keine Proteinablagerung zur Folge (Milchvieh ist in der Regel ausgewachsen!), sondern eine vermehrte Oxydation von Proteinstoffen, also eine vergrößerte Wärmebildung. Daraus ergibt sich eine Steigerung des Produktionsäquivalentes. Die Mittelwerte aus sämtlichen Versuchen betragen für:

Rohprotein	0,19 (0,18—0,21)
Reinprotein	0,17 0,15—0,19)

als Produktionsquotienten für Milchvieh. Langjährige amerikanische Versuche versprechen unter Einhaltung dieser Größe volle Leistungsfähigkeit der Milchdrüse durch mehrere Laktationsperioden. Es wird empfohlen, den Wert auf 0,20 abzurunden. Wird das Produktionsfutter so verabfolgt, daß sein Produkionsquotient = 0,20 ist, so wird das Produktionsäquivalent auch ein Minimum halten können. Die Futterkosten bei Milchproduktion kann man nur dann auf eine bestimmte Anzahl Futtereinheiten per Milcheinheit festsetzen, wenn jede Futtereinheit eine bestimmte Menge Proteinenergie enthält und eventuell soviel, daß diese dem Produktionsquotienten K =0,20 entspricht. Nach der Methode von O. Kellner lassen sich die nötigen Unterlagen mit Hilfe der Ziffer für Wertigkeit errechnen, da im Stärkewert die Nettoenergie der Proteinstoffe enthalten ist. Unsere gebräuchlichen Futtermittel ergeben Werte zwischen 0,03—0,5. Durch Kombination läßt sich mühelos ein Futtergemenge herstellen, das dem K = 0,20 entspricht. Alle Futtermittel mit einem Produktionsquotienten über 0,20 werden als Kraftfutter bezeichnet. Nicht der relativ hohe Eiweißgehalt eines Futtermittels bietet Gewähr für maximale Ausbeutung auch vom wirtschaftlichen Standpunkte,

sondern die möglichst günstige Lage zum Produktionsfaktor 0,20 in der Gesamtration. **Das ist der wesentliche Unterschied zwischen der üblichen und der hier ausgeführten Grundlage zur Beurteilung des Produktionsfutters für Milchvieh.** Es ist keineswegs eine Zufälligkeit, daß gerade Kokoskuchen durch seinen Produktionsquotienten 0,20 theoretisch von allen Futtermitteln am besten entspricht, er ist dem Praktiker längst als bestes Milchfutter bekannt. Das hier vorgeschlagene Futtereinheitssystem gewährt nach dem Stande unserer neuesten Forschungen die rationellste Berechnung der Futterrationen für Milchkühe, gestattet eine weitgehende Betriebsdisposition der Futtermittel und ist bei Einkauf von Kraftfutter ein unersetzbarer Wegweiser. Es ist — und das ist das Wertvollste — das einzige System, das den Wert eines Futtermittels als Produktionsfutter für Milchvieh berücksichtigt. Die Anwendung der Tabellen usw. ist viel einfacher, als eine Futterberechnung nach O. Kellner und kann jeder Landwirt ausführen. Die Ausbildung der Kontrollbeamten stieß gerade auf dem Gebiete der Futterbewertung auf große Schwierigkeiten, und würde sich bei Annahme dieses Systems sehr vereinfachen, ganz abgesehen davon, daß die Aufzeichnungen über die Fütterung endlich einmal nicht mehr wertlos, sondern brauchbare Unerlagen darstellen würden.

Auch die Verwertung der chemischen Analyse ist eine einfachere, da die Laboratorien sich darauf beschränken können, anzugeben:

1. die Menge Kilogramm auf 1 Futtereinheit.
2. Den Produktionsquotienten.

Diese beiden Angaben enthalten alle Gesichtspunkte, die für die Beurteilung genügen.

Nach diesen Darlegungen wäre die Einführung folgenden Entwurfes zu einem neuen Futtereinheitssystem zu empfehlen, wie dieser von H. Mollgard aufgestellt wurde:

1. Voraussetzung ist, daß der Mineralstoffbedarf gedeckt ist und daß nur gemischtes Kraftfutter (mindestens 3 Sorten!) gefüttert wird, unter Beachtung der sonstigen diätischen Regeln.
2. Die Milchmenge wird nach Milcheinheiten gemessen, bei Berücksichtigung des Fettgehaltes. Eine Milcheinheit = 1000 Kalorien in der Milch. Demnach ist 1 Kg. Milch von 6,5 Prozent Fettgehalt ziemlich genau eine M. E. Bei jeder Schwankung des Fettgehaltes um 0,5 Prozent ändert sich die Milchmenge um 0,05 Milcheinheiten je Kg. nach folgender Skala:

Fettgehalt Proz.	Milcheinheiten Kg. Milch
2,5	0,60
3,0	0,65
3,5	0,70
4,0	0,75
4,5	0,80
5,0	0,85
5,5	0,90
6,0	0,95
6,5	1,00

3. Der Nährwert der Futtermittel wird bestimmt als deren Nettoenergie für Mästung ausgewachsener Tiere unter günstigen Verhältniswerten (Nährstoffverhältnis!) korrigiert auf konstantes Körpergewicht bei 18 Gr. C. Außentemperatur, ausgedrückt in Futter-
4. Eine Futtereinheit = dem Produktionsäquivalente der Milch = eine Milcheinheit = ca. 830 Nettokalorien.
5. Der Wert der Futtermittel für bestimmte Produktionen wird genauer als deren Produktionsquotient bezeichnet.
6. Der Produktionsquotient ist gegeben als das Verhältnis zwischen der Anzahl Proteinfuttereinheiten und der Summe Futtereinheiten in einem Futtermittel.
7. Einer Milcheinheit entspricht eine Futtereinheit mit dem Produktionsquotienten „K" = 0,20 (Reinprotein!).
8. Der Nahrungsbedarf für die Erhaltung wird über Armsbys Mittelzahl: 5918 Nettokalorien für ein Körpergewicht von 453,6 Kg. bestimmt. Das Energieoptimum proportional mit $\sqrt[3]{v^2}$ berechnet, ergibt folgende Werte für Erhaltung:

Körpergewicht Kg.	Futtereinheiten
350	6.—
400	6.50
450	7.—
500	7.50
550	8.—
600	8.50
650	9.—
700	9.50
750	10.—

9. Eine Futtereinheit für die Erhaltung soll einen Produktionsquotienten von 0, 1 haben. Danach entfallen auf 450 Kg. Lebendgew. ca. 55 Gr. verdauliches Eiweiß per 100 Kg. Lebendgewicht.
10. Bei Futtermittelanalysen reichen die Bestimmungen von Rohprotein, Rohfett, Rohfaser und Asche aus. Die N-freien werden durch die Differenz gefunden, und kann man sich mit den Angaben folgender zwei Werte begnügen:
    1. ? Kg. auf eine Futtereinheit,
    2. den Produktionsquotienten.

1 Kg. verdauliches Kohlehydrat	2,8 Futtereinheiten
1 Kg. Rohfett in Getreide usw.	6,1 Futtereinheiten
1 Kg. Rohfett in anderen Futtermengen	6,0 Futtereinheiten
1 Kg. Rohfett in Oelkuchen	6,8 Futtereinheiten
1 Kg. Reinprotein	2,6 Futtereinheiten

Nach Addition wird der errechnete Futtereinheitsgehalt mit der Wertigkeitszahl von O. Kellner vervielfacht.

11. Die Anzahl der Proteinfuttereinheiten per 100 Kg. ist gleich der Anzahl Kg. verdaulichen Reinproteins × 2,6.
12. Der Produktionsquotient ist die nach § 11 gefundene Größe, dividiert durch die Summe der Futtereinheiten in 100 Kilogramm.

Über Milchwirtschaft in der Ziegenzucht.

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Die Ziege wird in der Hauptsache ihres Milchertrages wegen gehalten. Die Ziegenmilch ist auch bei Grünfütterung in der Farbe rein weiß und im Geruch und Geschmack, wenn sie von sauber gehaltenen Tieren stammt, von guter Kuhmilch kaum zu unterscheiden. Freilich dürfen Ziegen und Böcke unter keinen Umständen in ein und demselben Stall untergebracht werden, sonst nimmt die Ziegenmilch einen mehr oder weniger strengen Geruch, den sogenannten „Bocksgeruch" und ebenso einen strengen oft sogar widerlichen Geschmack an. Der Bocksgeruch rührt von den den Ziegen, und namentlich den Böcken eigentümlichen Hautausdünstungen und Talgdrüsenabsonderungen her, die sich bei mangelhafter Stallhaltung, Lüftung, Einstreu, Haut — und Körperpflege leicht zersetzen, wobei sich dann flüchtige, aufdringlich und unangenehm riechende und schmeckende freie Fettsäuren, wie Buttersäure, Valeriansäure, Capron-, Caprin- und Caprylsäure bilden, deren Geruch und Geschmack von der Milch begierig angezogen, festgehalten und nicht wieder abgegeben wird. Gute Ziegenmilch ist wegen ihres Fettreichtums, der Kleinheit und feinen Verteilung der Fettkügelchen und der im Magen erfolgenden zartflockigen Gerinnung der Eiweißstoffe sehr nahrhaft, leicht verdaulich und gut bekömmlich und wird deshalb auch ärztlicherseits als Kinder- und Kurmilch für Kranke und Genesende vielfach empfohlen und gebraucht. Dazu kommt, daß die Ziegen viel seltener tuberkulös sind, als die Kühe. Freilich gilt das nur für Ziegen, die in der Freiheit leben oder denen im Sommer ausgiebige Gelegenheit zum Weidegang gegeben wird, während andauernd im Stalle gehaltene Ziegen für tuberkulöse Erkrankungen ebenfalls anfällig sind. Wie bei den Kühen, so ist auch bei den Ziegen die gefährlichste Art der Tuberkulose die Eutertuberkulose, weil bei dieser Erkrankung unzählige Tuberkelkeime auch in der Milch ausgeschieden werden. Ziegen, die nachweislich mit Eutertuberkulose behaftet sind, sollten sofort getötet werden. Schmerzhafte Geschwülste, Knoten und Euterverhärtungen kommen bei der Ziege öfter vor und sind durch sachgemäße Behandlung meist leicht wieder zu heilen. Viel bedenklicher sind nicht schmerzende Euterverhärtungen. Man ziehe in solchen Fällen sofort den Tierarzt zu Rate, und scheue auch nicht die Kosten der bakteriologischen Untersuchung der Milch auf ihren etwaigen Gehalt an Tuberkelbazillen. — Wer sich und seine Angehörigen vor Ansteckungsgefahr mit Sicherheit schützen will, sollte auch die Ziegenmilch vor dem Genuß stets aufkochen. Durch das Erhitzen wird auch der strenge Geschmack der Ziegenmilch gemildert und sie bleibt bei der nachfolgenden Abkühlung und Kühlhaltung längere Zeit süß, als roh aufbewahrte Milch. Allerdings verliert die Ziegenmilch durch das Kochen ihre wertvollen Rohmilcheigenschaften. Das Ideal einer Kur- und Kindermilch ist sauber gewonnene rohe Ziegenmilch von tierärztlich kontrollierten Ziegen. Sehr empfehlenswert ist auch die halbstündige schonende Dauererhitzung der Ziegenmilch auf 63—65 Gr. C. im Haushalt, wobei man die Gewähr dafür hat, daß bei voller Erhaltung der wertvollen Rohmilcheigenschaften etwaige Tuberkelkeime abgetötet werden. Man muß nur durch abwechselndes Aufsetzen und Abheben des Kochtopfes vom Feuer dafür Sorge tragen, daß das Thermometer in der Milch während dieser für jede Mutter „heiligen halben Stunde" niemals über 65 Gr. C. steigt, und auch niemals unter 63 Gr. C. sinkt. Bei der schonenden Dauererhitzung auf 63—65 Gr. C. wird auch das vielfach beobachtete Gerinnen der Ziegenmilch unterbleiben, über das beim Aufkochen bis zur Siedehitze oft geklagt wird. —

In ihrer chemischen Zusammensetzung ist die Ziegenmilch der Kuhmilch sehr ähnlich. Sie enthält — und in ganz ähnlichen Prozentsätzen wie die Kuhmilch — Fett, Eiweißstoffe, Milchzucker und Salze. Der Fettgehalt der Ziegenmilch meist Schwankungen auf zwischen 2—8 Proz.; er beträgt gewöhnlich 3—6 Proz. je nach der Individualität, Abstammung, Haltung und Fütterung, der Gründlichkeit des Ausmelkens, dem Stande der Laktation usw. und entspricht etwa dem Fettgehalte der Kuhmilch von Höhenrassen.

Das Euter der Ziege soll groß, aber kein Hängeeuter und auch kein Fleisch- oder Fetteuter sein. Nach dem Melken soll das Euter nicht mehr prall sein, sondern schlaff zusammenfallen, sonst besteht es nicht aus normalem Drüsengewebe. Die beiden Striche sollen gleichmäßig und gut entwickelt sein, derart, daß sie sich mit der vollen Hand fassen lassen. Das Euter muß sehr sauber gehalten, von Zeit zu Zeit mit einem Schwamm und lauwarmem Wasser gewaschen und darauf mit einem weichen sauberen Tuch gut trocken gerieben werden. Um dabei Eutererkältungen zu vermeiden, empfiehlt es sich, der Ziege noch eine Zeit lang nach dem Waschen einen wärmenden Euterbeutel umzuhängen. Wie die Kuh, so soll auch die Ziege mit der vollen trockenen Hand gemolken werden, Strippen und Naßmelken dagegen sind verwerfliche Methoden. Beim Melken soll den Tieren die Milch abgeschmeichelt, nicht abgezerrt werden. Die Melkzeiten sollen mit der größten Pünktlichkeit eingehalten werden; die Ziege hat sozusagen die Uhr im Euter. Vor allen Dingen muß gut und restlos ausgemolken werden, denn gerade die zuletzt ermolkene Milch ist die fettreichste. Mangelhaftes Ausmelken schädigt den Ziegenbesitzer nicht nur um den einmaligen Milch- und Fettertrag, sondern veranlaßt die Tiere dauernd zu geringerer Milch- und Fetthergabe und zieht außerdem früher oder später gewöhnlich Euterentzündungen nach sich. Um das Selbstmelken der Ziegen zu verhindern, ist es zweckmäßig, ihnen ein Halsjoch anzulegen. Die Erstlings- oder Kolostrummilch gehört dem neugeborenen Ziegenlämmchen, das derselben zur Entfernung des Mutterpechs oder Darmpechs unbedingt bedarf. Nach dem Zickeln gibt eine gute Ziege gewöhnlich 2—4 Liter Milch. Im weiteren Verlaufe der Laktation nimmt der Milchertrag gewöhnlich mehr und mehr ab und schließlich steht die Ziege bis zum Lammen 1, 2 bis 3 Monate trocken. Manche Ziegen melken bis zum Lammen ununterbrochen durch, doch sollte dies durch knappere Fütterung und selteneres Melken nach Möglichkeit verhindert werden. Der Jahresmilchertrag der Ziege beträgt 300, 500, 700, 800 ja selbst 1000 Liter und mehr. Die Ziege gibt im Verhältnis zu ihrem Lebendgewicht das 10- bis 15- und mehrfache Milchgewicht im Jahre her, also weitaus mehr als die Kuh, hat aber auch bedeutend mehr Futter nötig als die Kuh im Verhältnis zu ihrem Lebendgewicht. Das Füttern soll 3—5 mal am Tage geschehen und die gewohnten Futterzeiten sollen regelmäßig eingehalten werden. Die tägliche Futtermenge einer Ziege von 50 Kg. Lebendgewicht wird im Sommer zu 1½ Kg. Heu, 1½ Kg. Kleie und 5 Kg. Grünfutter, im Winter zu 3 Kg. Rüben, 1 Kg. Heu, 1½ Kg. Kleie und 250 Gr. Erdnußmehl angegeben. Daneben frißt die Ziege gern allerhand Küchenabfälle, Baumlaub und Baumreisig, vor allem aber würzige Kräuter, wie Schafgarbe, Kümmel, Fenchel, Anis, Melde, Wermuth, Pfefferminze, Wiesenplatterbse u. dergl., Futterstoffe, die ihr anscheinend zur Befriedigung eines inneren Bedürfnisses dienen. Von den Hackfrüchten kommen Kartoffeln, Rüben, Möhren und Topinambur in Frage, während von den Körnerfrüchten gequetschter Hafer in angemessenen Portionen sehr bekömmlich und von guter Wirkung auf die Gesundheit und den Milchertrag ist. Ganz unentbehrlich ist der Ziege in ihrer täglichen Futterration eine kleine Menge Salz, das man ihr entweder unter das Futter mischt oder in Form von Lecksteinen zugänglich macht. Das Zie-

...genfutter soll möglichst von kalkhaltigem Boden stammen und aus kalkhaltigen Pflanzen bestehen. Wo dies nicht der Fall ist, sollte eine kleine tägliche Beigabe von Schlämmkreide oder besser noch von phosphorsaurem Futterkalk nicht vergessen werden. Außerdem braucht die Ziege täglich ein gewisses Maß von reinem, gut temperierten Wasser, das niemals zu kalt verabreicht werden darf.

Die Stallhaltung soll trocken, sauber, hell und luftig sein, man sorge für reichliche saubere, trockene und häufig erneuerte Einstreu und im Winter für einen genügend warmen Stall.

Die Milchmenge und der Fettgehalt der Milch schwanken bei den Ziegen je nach der Individualität, Abstammung, Laktation, Fütterung, Pflege usw. genau so, wenn nicht noch mehr als bei den Kühen. Daher sind auch in der Ziegenhaltung regelmäßige Messungen oder Wägungen der Milchmenge und und regelmäßige Fettgehaltsermittlungen, ferner die Führung von Melk- und Zuchtregistern und von Futterverbrauchs- und Milch- und Fettertragstabellen sehr empfehlenswert und es wäre zu erwägen, ob sich nicht in irgend einer Form das bei den Kühen mit so gutem Erfolge gehandhabte Kontrollvereinswesen auch auf die Ziegenzucht übertragen ließe.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Wir suchen für unseren verheirat.

Geschäftsführer

1 Kind, der unseren Betrieb techn. u. kaufmänn. unter den schwierigst. Verhältnissen in jeder Hinsicht zu unserer vollst. Zufriedenheit geleit. hat, wegen Wohn.-Mangels sofort oder später entsprechende Tätigkeit. Gefl. Angebote erbeten unter **6258** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

auf allen Gebieten durchaus erfahren, 42 Jahre alt, 24 J. im Fach, verheirat., 1 Kind, sucht zu bald od. später dauernde, **leit. Stellung.** Nachdem Suchender in jüng. Jahr. in den ersten Betrieb. Deutschlands als Gehilfe und Obermeier, sowie Betriebsleiter tätig war, ist er jetzt 12 Jahre selbständig gewes., besitzt erstklass. Erfahrungen auf dem Gebiete der Butterei, Käs., Dauermilchfabrikation u. städt. Milchversorgung. Übernehme für erstklass. Produkte Garantie, bringe unrent. Betriebe wieder hoch. Angeb. unt. **6416** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Molkerei-Leiter

40 er, mit allen Zweigen d. Faches bestens vertraut, Versand, Hart- u. Weichkäserei, Schweinemast und -Zucht, sowie verschiedene Nebenbetriebe, kaufmännisch wie technisch

sucht Dauerstellung

mit Wohnung. Übernehme f. beste Fabrikate jede Garantie. Antritt sofort eventl. später. Angebote m. Gehaltsangabe erbitte unter 6405 an diese Zeitung.

Erfahr. Molk.-Fachmann
Ende der 30er, seit langen Jahren Betriebsleiter, erstklass. Betriebsleiterzeugn. der Molk.-Schule Hameln, sucht zu bald oder später anderweit. Stellg. Oldenburg u. Ostfriesland bevorzugt. Angeb. unter 6556 an diese Zeitung erbeten.

Jg. Fachmann

23 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Stellung als Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-Posten. Molkereischule mit gutem Erfolg absolviert. Gefl. Angeb. m. Gehaltsangabe erb. (6561
Herm. Pilchowski
Hardegsen, Hannover.

Tücht. Molk.-Fachmann, 30 Jahre evgl., national ges., sucht zu sofort od. später Stellg. Suchend. ist mit Butterei, Käs., Maschin., Kessel u. mit all. Molk.-Arbeit. bestens vertraut. Gefl. Angeb. unter **E. 6559** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

31 Jahre alt, Molk.-Schule Güstrow mit best. Erfolg absolv., in jed. Beziehung auf dem Gebiete der Milchwirtschaft firm, mit Buchführung u. Abrechn.-Wesen vollständig vertr., gewandt im Umgang mit den Lieferanten u. der Kundschaft, sucht, gest. auf prima Zeugnisse, zu bald oder später Dauer-Vertr.-Stellg. in Molkerei od. verwandt. Betrieb. Die Herren Chefs, welche auf eine gute Kraft reflektieren, belieb. Angebote zu richten an (6660
Böldt, Warin (Mecklbg.)

Jg., 19 jähr. Molk.-Gehilfe s. sich zum 15. 4. oder 1. 5. zu verändern, am liebst. in beschr. Betrieb. Ang. an **W. Kluß, Molk. Welle,** Kreis Harburg. (6657

Suche zum 15. April oder später für einen kräftigen, ehrlichen (6627

Gehilfen

Stellg. Ders. ist 6 Jahre im Fach, mit Masch.-Wes., Butterei, Käserei, Schweinemast vertr. u. scheut keine Arbeiten.
Kothe, Molkerei Uentrop
Kreis Hamm.

Suche für meinen (6572

Gehilfen

welcher 1 Jahr bei mir tätig war und in jedem Fache wie Milchversf., Butterei, Käserei und Maschinen durchaus erfahren ist, zum 15. April bezw. 1. Mai dauernde Stellg., wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor auszubilden. Angebote sind zu richten an **Herrn H. Vollstedt, Burg i. D.,** Hafenstr. 12.
Velke, Tramm
Post Roseburg i. Lbg.

Jg. tücht. Gehilfe, mit all. Facharbeiten gut vertraut, in Kontorarbeiten bewandert, sucht zum 1. Mai oder einige Tage später Stellung. Werte Angeb. m. Geh.-Ang. sind zu richt. an **Molk.-Geh. Rob. Wagner, Gen.-Dampfm. Blankenhain,** Thür.

Gehilfe

23 J. alt, s., gest. auf gute Zeugn., Verwalt.-, Obermeierstelle od. Vertrauenspost. Selb. ist mit all. Facharbeit. best. vertr., firm in Käserei, Camemb., Romadur, Tils., Limburger, auch Quarg- u. Eiweißbereitg. Schnell. u. sich. Rechner, mit techn. u. kaufmänn. Buchführung vollkommen vertraut. Molk.-Schule besucht. Kaut. kann gest. werden. Angeb. erb. **Ewald Barnekow, Zemitz** in Vorpommern. (6540

Wir suchen für 22 jährigen

Gehilfen

vertraut mit sämtlichen Molkerei- und Kontorarbeiten, flotter, sicher Rechner, Kenntnisse in Weichkäse, spez. Camembert, zum 1. Mai Stellung, wo er sich in der Käserei weiter ausbilden kann, oder auch als erster für Betrieb u. Kontor, ted. nicht Bedingung. Gute Zeugnisse vorhanden. W. Angeb. an (6420
Molkereigenossensch. **Poblotz**
Krs. Stolp i. Pomm.

Suche zum 15. April Stellung für meinen (6530

Gehilfen

als Obermeier od. 1. Gehilfe.
Pa. Zeugnisse u. Empfehlungen z. Verfügung
C. Jans, Betriebsleiter
Havetoft, Krs. Schleswig.

Suche für 1 Gehilfen

23 J. alt, der 1¾ Jahr in meinem Betriebe tätig war, zum 1. Mai Stelle, wo er sich in Kont. u. Käs. vervollkomm. kann. Er ist mit allen ins Fach schlag. Arb. bestens vertr. u. kann ich ihn jed. Kollegen als ehrl, fleiß. u. willigen Gehilfen empfehl. Angeb. erb. (6407
R. Haschke, Molkereibesitzer
Bunderhee b. Bunde
(Ostfriesland).

Harzkäsemeister, verheir., der m. Lübbers Automat, Engelm. Formmaschine, Trocken- und Schwitzverfahr., pa. marktfäh. Ware herstellt, sucht z. belieb. Antr. Lebensstelle. Ang. m. Geh.-Ang. an Käsemeister in **Gr.-Wüstenfelde** bei Thürkow, Mecklenburg. (6524

Käsemeister

44 Jahre, alleinstehend, seit Kindheit in der Harzkäserei tätig, für prima haltbare Ware garantierend, sucht als Betriebsleiter (Meister) angenehme Dauerstellung. Angebote sind zu richten an den Betriebsleiter der
Altmärker Käsefabrik Hohentramm
Krs. Salzwedel. (6404

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen voriger Woche:

Berlin. Dienstag, 6. April. 175 Mark je Zentner.
Donnerstag, 9. April. 168 Mark je Zentner.
Sonnabend, 11. April. 168 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 9. April. 165 Mark je Zentner.
Auktion am 8. April. Höchstpreis 169.70 Mark, Durchschnitt 165.73 Mark.

Köln. Dienstag, 7. April. Höchstpreis 195 Mark je Zentner.
Freitag, 10. April. Höchstpreis 1:0 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 8. April. 180 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Mittwoch, 8. April. 460 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 510 Kronen).

Berlin, 14. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner-Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 168 G.-M., zweite Qualität je Zentner 150 G.-M., abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 10. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse: Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 1,80 Mk., 2. Qualität 1.65—1.70 Mk. Tendenz: flau.

Kempten, 8. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 180,— Mark. 2. Qualität 155—170 Mark. Tendenz: weichend.

Leeuwarden (Holland), 10. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 195 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 201—205 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. April. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Trotz der verhältnismäßig starken Herabsetzung der amtlichen Notierungen in letzter Zeit trat die erwartete Belebung im Berliner Buttereinzelhandel nicht annähernd im entsprechenden Umfange ein. Insbesondere ist das Ostergeschäft bisher jedenfalls auffallend ruhig gewesen. Die sehr reichlichen Zufuhren an Inlandsbutter sowie das dringende Angebot an Auslandsware brachte auch heute wieder eine Ermäßigung der amtlichen Notierung um 7 ℳ pro Zentner, also auf 1,68 ℳ p. Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Auch die Kleinhandelspreise sind in der letzten Woche erheblich zurückgegangen und bewegen sich zur Zeit zwischen 1,90 bis 2,30 ℳ, die des Großhandels zwischen 1,84 bis 2,12 ℳ p. Pfund. — Das Schmalzgeschäft ist noch ruhiger geworden. Der Absatz von Margarine war etwas besser.

Berlin, 11. April. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Obwohl der Konsum sich Anfang der Woche bereits etwas gebessert hatte, verlief das Geschäft zunächst weiter in recht gedrückter Stimmung. Die flauen Berichte vom Ausland, besonders aber der starke Rückgang in Kopenhagen um 50 Kr., wirkten ungünstig auf den deutschen Markt ein. Die inländischen Zufuhren, die diese Woche wider Erwarten noch größer geworden sind, ließen sich erst in den letzten beiden Geschäftstagen zu weiter stark ermäßigten Preisen räumen. Das Ostergeschäft hat uns genau wie das Weihnachtsgeschäft stark enttäuscht und dem Handel große Verluste auferlegt. — Schmalz: Bei unveränderten Preisen war das Geschäft in den letzten Tagen etwas besser, besonders hat sich die Nachfrage in der Provinz etwas gehoben.

Leipzig, 9. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die panikartigen Zurücksetzungen der Berliner Notierungen in dieser Woche zeigen deutlich den Zusammenbruch der bisherigen Preispolitik auf dem Buttermarkte. Es war verfehlt, die Preise künstlich hochzuhalten, weil man alle Hoffnungen auf das Ostergeschäft setzte. Natürlich nützen die Notierungs-Ermäßigungen von dieser Woche nichts mehr, den Festbedarf zu verstärken, denn erst wenn der Rückgang der Kleinhandelspreise bekannt ist, wird sich das Geschäft beleben.

Hamburg, 9. April. Bericht von A. F. C. Fick. Die vorwöchigen starken Ermäßigungen der Notierungen kennzeichneten bereits zur Genüge den überaus flauen Osterbedarf. Auch in der Berichtswoche trat keine Veränderung ein. Der Handel blieb auf der ganzen Linie flau, höchstens der hiesige Platz zeigte nach der letzten Verbilligung hier und da etwas mehr Kauflust. — Das Inland verhielt sich naturgemäß besonders reserviert, nur einzelne Plätze haben noch zufriedenstellend gekauft. Aehnlich verlief das Geschäft in Dänemark und Holland. Die Preise mußten im Laufe der Woche beträchtlich nachgeben, so daß Kopenhagen, wo bereits gestern die Notierung festgesetzt wurde, um 50 Kronen auf 460 Kronen heruntergehen mußte. Zur gleichen Zeit erzielte die hiesige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein bis ℳ 169,70 — im Durchschnitt ℳ 165,75 —. Die heutige Großhandelsnotierung erfuhr einen abermaligen Rückgang von 11 ℳ auf 165.— ℳ. — Die Kleinhandelspreise sind nunmehr innerhalb 3 Wochen um 40 Pfg. je Pfund ermäßigt worden. Das sollte unbedingt genügen, um den Konsum so zu stärken, daß selbst die wesentlich größeren Zufuhren Absatz finden können. Hinzu kommt, daß jeder Händler ohne Ausnahme vor dem Fest sehr scharf disponiert hat und eigentlich nirgends mehr Bestände vorhanden sind. — In ausländischer Butter war der Bedarf nur Anfang der Woche gut, um dann völlig nachzulassen. Die letzten Forderungen für australische, neuseeländische und argentinische Butter wird man nach dem Fest nicht mehr bewilligen. Von der eingetroffenen frischen sibirischen Butter wurden bereits größere Posten aus dem Markt genommen. Die Qualitäten waren teilweise recht gut. Es bleibt aber abzuwarten, ob diese Provenienz heute schon eine Konkurrenz für die beliebte und eingeführte australische Butter bedeutet. —

Bremen, 9. April. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Nach den Preisrückgängen der letzten Woche entwickelte sich bereits im Anfang dieser Woche ein lebhaftes Geschäft. Seitens der Provinz liefen noch erhebliche Aufträge ein, und auch das Platzgeschäft war besser, als man anfangs erwartet hatte. Feinste Butter war weit besser gefragt als in den Vortagen, so daß die Läger darin ziemlich geräumt werden konnten. In Kolonialbutter dürften auch keine wesentlichen Läger mehr vorhanden sein, da allgemein knapp disponiert war, während auf der anderen Seite loko Ware stark gekauft wurde. In dieser Woche trafen die ersten Sendungen frischer sibirischer Winterbutter hier ein, die im großen und ganzen von wirklich guter Beschaffenheit waren, sodaß auch hierin verschiedenes gehandelt werden konnte. Die Entwicklung des Marktes nach den Feiertagen ist bis jetzt kaum zu übersehen, wenn auch die Kundschaft allgemein mit weiteren bedeutenden Preisrückgängen rechnet, so darf nicht unberücksichtigt gelassen werden, daß das Konsumgeschäft sich auf der jetzigen Preisbasis ganz wesentlich gehoben hat. —

Breslau, 9. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Der ungeheure Preisrückgang kennzeichnet an sich bereits genügend die ganze Lage, so daß es im Augenblick über ist, heute mehr zu sagen. In letzter Stunde zeigte sich wohl etwas Nachfrage, im ganzen aber blieb das Geschäft doch auch noch hinter unseren bescheidenen Erwartungen zurück. Nunmehr begegnet man auch der Auffassung, daß die Notierung noch weiter zurückfallen müßte. Berücksichtigt man den Umstand, daß der private Molkereibesitz nur noch dann seine Existenz behaupten kann, wenn die Notierung unseren Verhältnissen angepaßt wird, so ist man geneigt, die Entwickelung am Buttermarkt zu begrüßen; wird es doch jetzt möglich, die Relation vom Butter- zum Käsepreis eher zu finden. In dem Falle ist damit zu rechnen, daß die Nachfrage nach Butter nach dem Osterfest noch weiter zurückfallen wird, und daß demzufolge auch die Notierung noch weiter zurückgesetzt werden muß.

London, 11. April. Der hiesige Buttermarkt stand in der vorliegenden Berichtsperiode völlig unter dem Einfluß der Feiertage, und die das letzte Mal gemeldete Mattigkeit des Tones dauerte daher nicht nur an, sondern gestaltete sich sogar noch intensiver. Die Großhändler hatten sich für den Feiertagsbedarf bereits in den jüngsten Wochen eingedeckt, sodaß sie sich diesmal ablehnend zeigen konnten, was sie um so bereitwilliger taten, als sie die letzte Erhöhung der kontinentalen Preise für ungerechtfertigt hielten. Infolge der geringen Nachfrage vermochten sich letztere nicht zu behaupten, und dänische Butter ist abermals auf 194—198 sh zurückgegangen. Koloniales Produkt nahm an der Abschwächung ebenfalls teil, und feinste gesalzene neuseeländische Butter war diesmal schon zu 164—168 sh erhältlich, während ungesalzene zu 174—178 sh abging. Feinste australische Ware ging auf 158—160 sh zurück, und ungesalzene erzielte etwa 5 sh mehr. Feinste ungesalzene argentinische Butter fand zu 156—162 sh leidliche Beachtung, doch war das Geschäft in keiner Abteilung des Marktes wirklich rege. Auf dem Liverpooler Markt war gleichfalls ein sehr matter Ton zu verzeichnen, und die Preise neigten stark zu Gunsten der Käufer. Dänische Butter wurde auf 202—206 sh herabgesetzt und feinste neuseeländische auf 166—168 sh.

Kopenhagen, 8. April. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, Akt.-Ges. Der Markt eröffnete in dieser Woche vollkommen demoralisiert. Selbst bei sehr bedeutendem Nachlaß im Preise war es unmöglich, Begehr hervorzurufen; sogar Gebote waren nicht erreichbar. Da es sich indessen heute herausstellte, daß eine Ermäßigung der Notierung von 50 Kronen auf 400 Kronen notwendig war, so herrscht jetzt eine zuversichtlichere Stimmung im Markte, und im Laufe des heutigen Tages sind wesentlich vergrößerte Aufträge aus England eingegangen, welches sicher den Preis für dänische Butter mäßig findet. Der Markt schließt deshalb heute nachmittag fester, und es steht in Aussicht, daß der Preis sich nächste Woche behaupten läßt, auch wenn Deutschland garnicht Käufer wird. Bei den stark reduzierten Preisen muß man mit einer bedeutenden Steigerung des Konsums rechnen, und eine nach oben gehende Änderung ist mehr als wahrscheinlich, wenn auch keine starke Hausse zu gegenwärtiger Jahreszeit erwartet werden kann. Markttendenz: stetig.

Käse.

Dresden, 11. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Verkehr mit Butter war vor den Feiertagen schwach. Die fortwährend weichenden Preise haben eine unruhige Stimmung geschaffen und es wird nicht eher eine bessere Nachfrage kommen, bis der niedrigste Punkt erreicht ist. Viel richtiger wäre es, ein Preisabstrich würde auf einmal so stark erfolgen, daß man unmittelbar einen besseren Begehr ennehmen könnte. Das Osterfest war in Bezug auf die erhöhte Geschäftstätigkeit nicht nur ein Versager für Käse, sondern auch für Butter, Margarine und, wie man hörte, auch für Eier. Die Holländer haben den Preis für vollfetten Edamer wieder um 7 Gulden heraufgesetzt. Der Handel glaubt an einen Rückgang der Inlandskäsepreise, weil die Butter so stark gefallen ist. Es ist dies keine unmittelbare Folge, aber wünschenswert wäre eine Ermäßigung. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: pa. echter Emmenthaler M. 170 bis 173, pa. bayr. Emmenthaler, vollfett, M. 140 bis 145, bayr. Schweizerkäse M. 130 bis 135, pa. bayr. Limburger, 20proz., M. 65 bis 70, pa. bayr. Stangenkäse, 20proz., M. 66 bis 70, pa. bayr. Stangenkäse, 40proz., M. 100 bis 105, pa. bayr. Romadour, 20proz., in Stanniol und Etikett, M. 80 bis 85, pa. bayr. Romadour, 40proz., in Stanniol und Etikett, M. 105 bis 110, pa. holl. Edamer, vollfett, M. 95 bis 98, pa. echter Roquefort M. 160, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett, M. 140, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr., M. 0,25 bis 0,30 per Stück, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8teilig, M. 0,96 bis 1,03 per Stück.

Breslau, 9. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Nach den einzelnen Sorten Käse bestand eine leidliche Nachfrage, immerhin gewinnt man den Eindruck, als ob in den letzten Wochen Schnittkäse vernachlässigt wird. — Quarg. Die Lage ist unverändert geblieben. Es zeigt sich die Neigung, den Preis für das Rohmaterial noch etwas zu senken.

Leeuwarden (Holland), 10. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden heute: 20 proz. Käse mit 60—66 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 74—80 holl. Gulden, 10 proz. Käse mit 92 bis 98 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 10. bis 16. April festgesetzt in

Berlin: 15,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 17 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 ₰ je Liter frei Verladestation.

Reisende

welche Provinz Sachsen, Provinz Hannover, Königreich Sachsen, Anhalt bereisen, können durch Mitnahme zweier Artikel 500 M verdienen. Anfragen unter **6791** an diese Zeitung.

Krankheitshalber suchen zu sofort einen ordentlichen, sauberen

Gehilfen.

Gehalt 40 M, Kassen frei. (6789
Dampfmolkerei Prosigk
bei Köthen, Anhalt.

Wir suchen zum baldmöglich. Antritt einen selbständig arbeitenden und an Sauberkeit gewöhnten jg.

Gehilfen

Gute Kenntnisse in der Käserei, hauptsächlich Harzkäserei, erforderlich. Demselben wird auch Gelegenheit geboten, sich in Kontorarbeiten auszubilden. Bewerbungen an
Molkerei=Genossenschaft Oppersdorf
Krs. Neiße. (6799

Suche zum 15. April spätestens 1. Mai einen jungen, tüchtigen und fleißigen (6794

Gehilfen

für alle vorkommenden Facharbeiten. Anfangsgehalt 40—45 Mark bei freier Station und Kassen. Bewerbungen erbittet 34
Molkerei Bad Levern i. Westfl.
Station Bohmte.

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen **Gehilfen,** welch. perf. in Tils. Käs. ist u. sich a. all. anderen Arb. will. unterzieht. Wirkl. tüchtige Kräfte, welchen an gut. Stellung geleg. ist, wollen sich melden. Bewerbung. m. Gehaltsford. u. Zeugnisabschr. erb.
R. Haeschke, Molkereibesitzer
Bunderhee b. Bunde
Ostfriesland. (6793

Suche einen jungen, fleißigen

Gehilfen

der keine Arbeiten scheut. Meld. erb.
Molkerei Raben, Bez. Potsdam.

Gehilfe

Während der Urlaubszeit für etwa 2 Monate ein **Gehilfe** zur Aushilfe gesucht. (6785
Braunschweiger Molkerei e. G.,
Hagenstraße 31.

Suchen zum 1. Mai einen fleißigen, katholischen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. (6778
Gelderensche Molkerei,
Veert bei Geldern.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen zum 1. oder 15. Mai gesucht. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen bei freier Station und Kassen erbittet (6806
Molkerei=Genossensch. Neuenbrok
i. Odenburg.

Wir suchen bis spätestens 1. Mai einen tüchtigen, ehrlichen (6812

Gehilfen

für Kessel, Maschinen, elektr. Lichtanlage u. Zentrifugen. Ders. muß auch kleine Reparaturen selbst ausführen können. Angebote m. Geh.=Forderung u. Zeugnisabschriften erbitten (6812
Molkerei=Genossenschaft Funnix
in Ostfriesland.

Domäne **Kienberg** b. Nauen, Bz. Potsdam, sucht zur Frischmilchverarbeitung zu Kindermilch mit Eismaschine und Erhitzer für 1. Mai eine zuverlässige (6808

alleinsteh. Person

(event. Meier od. Meierin). Versand der Milch ab Molkerei in Flaschen. Zweckmäßigste Maschinenanlage vorhanden. Bewerbung m. Zeugnisabschr. und Lebens!auf einschicken, Vorstellung wird bestellt.
H. Volckmann.

Zum 1. Mai suchen wir einen jungen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

für Milchannahme, sowie für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß an Sauberkeit, Ordnung und flottes Arbeiten gewöhnt sein. Gehalt p. Monat 60 Mk., freie Kassen und freie Stat. Gefl. Zuschriften mit Zeugnisabschriften erbittet (6777
Molkerei=Gen. Stadtlohn i. Westf.,
Kreis Ahaus.

Junger, zuverlässiger

Molkereigehilfe

zur selbständigen Führung kleiner Landmolkerei zu sofort gesucht. Angebote mit letzten Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung erbeten unter **Pommern 6802** an diese Ztg.

Jüng. Käsemeister

welcher vollständig firm in der Harzkäserei ist und nach Möglichk. nach Harsumer Art die Quargkäsefabrikation versteht, von großer Käsefabrik für sofort oder später gesucht. Ausführliche Bewerbung unter Beifügung der Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbeten u. **L. 6521** an diese Ztg.

Gesucht wird zum baldigen Antritt ein tüchtiger, erfahrener

Harzkäser

der besonders gute Erfahrung in der Herstellung des in der Magdeburger Umgegend so sehr beliebten Blauschimmel=Käse besitzt, und für eine marktfähige Ware garantieren kann. Bei guten Leistungen wird hohes Gehalt zugesichert. Angeboten erbeten unter **6591** an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt ein.

Tilsiter Käser.

Ostpreuße bevorzugt. Bewerbungen erbittet (6432
Hansa=Meierei Gieselrade
Provinz Lübeck.

Ein zuverlässiger (6319

Käsemeister oder Gehilfe

der in der Lage ist, einen guten, marktfähigen Quargkäse herzustell., wird zum 1. Mai oder etwas spät. evtl. früher gesucht.
Käserei Wetterzeube.

Ein jüngerer, strebsamer (6620

Tilsiter Käser

für größere Weichkäserei in Dauerstellung baldigst gesucht. Meldung mit Zeugnisabschrift u. Gehaltsansprüchen erbeten.
Kuchenbecker, Godnicken,
Krs. Fischhausen, Ostpr.

Suchen zum 1. Mai einen kräftig. jungen Mann, nicht unter 15 Jahren, als (6638

Lehrling

zur gründlichen Erlernung d. Molkereifaches.
Molk. Heiligenloh, e. G. m. u. H.
Prov. Hannover.

Junger Mann, der Lust hat das Molkereifach gründl. zu erlernen, kann sofort oder 1. Mai in mein. mittleren Vollbetrieb als (6543

Lehrling

unter günstigen Bedingungen eintreten. Gute Behandlung und Familienanschluß zugesichert.
Molkerei Aerzen.

Molk.=Lehrling

findet in hies. mod. Betriebe Aufnahme zur gründlichen Erlernung des Faches. (6653
Molk.=Genoss. Börry
bei Emmerthal, Krs. Hameln.

Gutsmolkerei Hahnenmoor
Post Müden, Kreis Gifhorn
sucht zum sofortigen Antritt kräft.

Lehrling.

Gründliche Ausbildung zugesichert. Vollbetrieb. (6754

Suche zum möglichst sofortigen Antritt eine junge, tüchtige, ehrliche

Meierin

zur Führung eines frauenlosen Haushalts (zwei Personen) und Hilfe in der Molkerei. Gehalt 40 Mk. Offerten erbeten an (6849
Molkerei Halverde
Bez. Münster in Westfalen.
Offerten nimmt auch der neue Verwalter entgegen. Adresse:
Herm. Paeschke, Hildesheim,
Wollenweberstraße 66.

Zu sofort oder 1. 5. saub., ehrl.

junge Meierin

für Butterei und Haushalt gesucht. Auch kann daselbst ein (6805

Lehrling

eintreten.
Molkerei Neunheilingen
bei Langensalza.

Jüng. Meierin, flotte Verkäufer., auch in Büroarb., Schreibmaschine bew., ges. Kaut. erw. Ang. m. Bild Geh.=Anspr. an **Butter=, Eier=, Käse=Milch=Zentrale Neubrandenburg i. Meckl.,** Am Treptowertor.

Suche tüchtige und ehrliche (6619

Meierin

zum 15. 4. 25. Anfangsgehalt 45 Mark monatlich, fr. Station. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.
Walter Borm, Molk. Baltruschkehmen, Post Skören.

Suche für meinen mittleren Molkereibetrieb zu sofort eine ältere, ehrliche (6810

Meierin

die meinen frauenlosen Haushalt mit besorgt. Zeugnisabschriften m. Bild einsenden. Gehalt nach Vereinbarung.
Dampfmolkerei **Fr. Scheffler**
Gehland b. Sorquitten
Kreis Sensburg, Ostpreußen.

Suche für sofort e. ehrliche, tücht.

Meierin

für Betrieb u. Hilfe im Haushalt. Angebote erbittet (6730
Heinrich Kruhöfer
Avenwedde b. Friedrichsdorf
i. Westfl.

Tücht. Meier

oder Meierein sucht zum 1. Mai
Gutsmeierei Gr.=Sonnenburg
b. Gr.=Schwansfeld, Ostpr.

Wir suchen zum baldigen Antritt eine flotte, ältere, erfahr., saubere

Meierin

für Butterei u. Hilfe im Haushalt b. hoh. Lohn. Angeb. sind z. richt. an
Dampfmolkerei Rössing,
6779) Bez. Hannover.

Stelle besetzt. Besten Dank
6766) **Molkerei Frose i. Anhalt.**

6786 **Gehilfenstelle besetzt.**
Molkerei Stakendorf=Bendfeld.

Gehilfe hat Stellung erhalten, für Angebote besten Dank. (6809
Behnke, Molkereiverwalter
Rügenwalde.

Stellen=Gesuche.

Tüchtig., strebs. Molk.=Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.=Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach= u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart= u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter= und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Wir suchen zum 15. 4. oder 1. 5. für tüchtige, solide (6696

Meierin

für sämtliche Betriebsarbeit. Stellung.
Molkerei=Ein= und Verkauf Spar= u. Kredit=Genoss. e. G. m. b. H., Römhild i. Thür.

Molk.= u. Harzkäs.=Fachmann

evgl. u. nation. ges., von Jug. auf im Fach, mit all. vorkomm. Arbeit. best. vertraut, auch mit Lübb. Automat, kein Std.=Arbeiter, guter Pferdepfleg., in Schweinemast sehr erfahren, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. April od. ersten Mai Dauerstell., woran sehr geleg. Werte Angeb. erbet. an **W. Mücke, Görlitz i. Schles., Weberstr. 17.**

Kräft. Gehilfe, Holst., an selbst., flott. Arbeit. gewöhnt, 22 J., sucht sof. Stellg. Selbst ist mit sämtlich. ins Fach schlagend. Arbeit. bestens vertr., flott. Former. Gute Kenntnisse in der Weichkäs. Geg. gleich. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. mit Gehaltsangabe erb. **Johs. Mohe,** z. Zt. bei Paul Noak, **Nordhausen a. Harz,** Kaffee Dietze. (6795

Fachmann

24 Jahre alt, firm in Führung u. Behandlung der Maschinen, imstande eine erstkl. Tafelbutt., sowie auch Romadur=, □= u. Tils. Käse herzustell. Molk.=Sch. Greifswald mit Erfolg absolviert, sucht Vertr.=Stellg. Werte Angeb. zu richt. an **R. Scherz,** p. Adr. Ernst Süring, **Berlin=Lichtenberg,** Wilhelmstr. 39.

Strebsamer Fachmann,

27 Jahre alt, unverheiratet, sucht **Vertrauensstellung** zum 1. oder 15. Mai als Obermeier, Betriebsleiter, Gutsmeier, Leiter einer Rahmstation oder Filiale, wo Kenntnisse voll verw. werden können. Firm in Hart= u. Weichkäserei, sow. sämtl. Maschinen d. Neuzeit. Lege Wert a. Dauerstellung, da heimatl. Angeb. erbitte unter Chiffre **6771** an diese Zeitung.

Zwei reichsdeutsche Molkereigehilfen

mit sämtlichen Molkereiarbeiten, sowie Hart= u. Weichkäserei bestens vertr., suchen, gestützt auf gute Zeugn., z. 1. Mai Stellung. Gegend gleich.
Busse und Köhler,
Molkerei Dörnsdorf, Erzgebirge,
Schecho=Slowakei. (6769

Tücht. Molk.=Gehilfe

24 J. alt, sucht zum 1. Mai Stell. Selbiger ist mit Kessel, Maschinen, Kühlmaschinen, Butterei, Hart= u. Weichkäserei bestens vertraut. W. Angebote sind zu richten an (6798
G. Knorr, Angermünde.
Molkerei.

Wir suchen für ein. empfehlenswerten (6807

Gehilfen

welcher hier ca. 2 Jahre gewesen, zum 1. oder 15. Mai Stellung, wo derselbe Nachmittags im Kontor arbeiten kann.
Molkerei Neuenbrok i. Oldbg.

Suche für meinen

Gehilfen

20 Jahre alt, strebsam, fleißig und ehrlich, keine Arbeit scheuend und kein Stundenarbeiter, zum 1. Mai **anderweitig Stellung.**
Derselbe ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut.
A. Zwilling, Molkerei=Genossensch., **Stadtlohn i. Westf.** (6776

Strebs. solider Gehilfe,

23 Jahre alt, an selbst. arbeiten gew., m. Fachab. best. vertraut, sucht z. sof. od. spät. Stellung, a. liebsten, wo Vervollkommnung in d. Käserei mögl. Um Angeb. bittet höflichst **K. C. Schar',** **Molkerei Jeinsen, Kr. Springe.**

Suche zum 15. April für ordentlichen, fleißigen, jungen (6728

Gehilfen

Stellung.
Molk.=Gen. Crivitz i. M.
Fernruf 30. **P. Lange.**

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
ter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.
Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.
Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 39 — Hildesheim, den 16. April 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Einwirkung des Futters
uf Menge und Beschaffenheit der Milch.

Von Diplom-Landwirt Lamprecht

ssistent am Institut für Milcherzeugung der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel; Direktor: Professor Dr. Bünger.)

Schwere Wunden sind der deutschen Milchwirtschaft durch den ieg geschlagen. Es war nicht möglich, den Lebensmittelbedarf im genen Lande zu decken. Nach dem Kriege setzte dann in der Landrtschaft eine Bewegung ein, die das Ziel hatte, in der Lebensttelversorgung unsere Bevölkerung vom Auslande möglichst unabngig zu machen. An diesem Ziel wird ständig gearbeitet und wir cken ihm immer näher, aber vorläufig sind wir leider noch recht it von ihm entfernt.

Vorläufig können wir also den Bedarf an Lebensmitteln ohne sländische Hilfe noch nicht decken. Um ihn zu decken, können wir ei Wege einschlagen:

1. Einfuhr von Fertigwaren, 2. Einfuhr von Rohstoffen.

Die Einfuhr von Fertigwaren ist sowohl vom volkswirtschaftlichen als auch vom landwirtschaftlichen Standpunkt aus falsch. Sie lastet unsere Handelsbilanz, drückt die Landwirtschaft, drängt zur tensiveren Wirtschaft und setzt die Kaufkraft des inneren Marktes rab. Wenn wir einführen müssen, dann wollen wir eben Rohffe einführen. 1. Kosten diese weniger als Einfuhr von Fertigaren. Unser Einfuhrbedarf an Fett und Fleisch beträgt z. B. Million Tonnen = 800 Millionen Mark. Eine entsprechende uttermittelmenge zur Erzeugung dieser Ware im eigenen Lande tet aber nur 400 Millionen Mark. Wir können also um die Hälfte arsamer wirtschaften, und die 400 Millionen Mark, die sonst das usland verdient, selber verdienen.

2. Ferner wird die Landwirtschaft durch die Einfuhr von Rohffen intensiver. Wir müssen die Rohstoffe veredeln und dazu mehr eh aufstellen, oder das vorhandene Vieh intensiver füttern. Der ndwirt verdient dabei.

3. Wird der innere Markt dann durch die vermehrte Kaufkraft r Landwirtschaft gestärkt. Es springt dabei also auch ein Vorteil r unsere Industrie heraus.

4. Wird die Arbeitslosigkeit gemildert und

5. wird die Stalldüngererzeugung vermehrt, verbessert, und darch ist es möglich, unser Ackerland in eine bessere Kultur zu ingen.

Unser letztes Ziel muß aber immer sein, durch Steigerung der genen Futtererzeugung, hauptsächlich durch intensive Düngung den bensmittelbedarf im eigenen Lande zu decken.

Eins unserer wichtigsten Lebensmittel ist die Milch mit ihren rodukten. Außerdem ist sie durch ihren verhältnismäßig hohen reis unter anderen ein Mittel mit, um der Landwirtschaft über e augenblicklich herrschende Krise hinwegzuhelfen.

Welche Mittel stehen uns nun zur Verfügung, um die Milchmenge und den Milchfettgehalt zu steigern?

Die Individualität und Rasse der Tiere, sowie der Entwicklungszustand der Milchdrüse sind die Faktoren, die die Milchproduktion in erster Linie beeinflussen.

Die Nahrungszufuhr steht neben anderen Bedingungen erst an zweiter Stelle. Nichtsdestoweniger hängt es von ihr wesentlich ab, ob die Leistungsfähigkeit der Milchdrüse auf der vollen Höhe erhalten bleibt oder nicht. Es sind also alle Maßnahmen nur erfolgreich, wenn das nötige Futter vorhanden ist.

Jedes Tier braucht eine gewisse Menge Nährstoffe, auch im Zustande vollkommener Ruhe, um den Leibesumfang ohne Verlust zu erhalten. Das dazu nötige Futter bezeichnet man als Erhaltungsfutter. Für Kühe von 500 Kg. Lebensgewicht beträgt das Erhaltungsfutter 300 Gr. Eiweiß und 2,5 Kg. Stärkewerte. Diese Nährstoffmenge muß dem Tier unbedingt zugeführt werden, falls es nicht von der Körpersubstanz zehren soll.

Nun kann das Futter aber auch den Erhaltungsbedarf überschreiten und dem Körper einen Überschuß zuführen, der zur Bildung von Fleisch, Fett und Milch verwandt wird. Es ist dieses das sogen. Produktionsfutter.

Eine Kuh gibt in einem Liter Milch ca. 35 Gramm Eiweiß ab. Man muß also, wenn die Kuh Milch gibt und nicht trocken steht, mindestens diese Menge zu dem Erhaltungsfutter zusetzen. Diese Menge genügt aber trotzdem nicht, sondern es hat sich als notwendig erwiesen, daß den Drüsenzellen und den im Körper kreisenden Säften ein gewisser Materialüberschuß für die Milchbildung gegeben werden muß. Versuche haben ergeben, daß ein Zusatz von 50 Gr. Eiweiß und 220 Gr. Stärkewerten für die Erzeugung von ein Liter Milch vollkommen genügt. Das Nährstoffverhältnis von Eiweiß zu Stärkewerten soll beim Milchvieh wie 1 : 6 bis 1 : 10 sein. Ein weiteres Verhältnis ist nicht angebracht, denn wir müssen bedenken, daß das Eiweiß wohl imstande ist, im Körper Fett und Kohlehydrate zu bilden, daß der Körper aber nicht aus Fett und Kohlehydraten Eiweiß im Körper aufbauen kann. Der Einfluß des Eiweißes kommt vor allem in einer Erhöhung der Milchmenge zum Ausdruck, während er die prozentische Zusammensetzung der Milch und Milchtrockensubstanz nicht berührt.

	Eiweiß	Stärkewerte
Eine Kuh mit 5 Liter Milch braucht	0,55 Kg.	3,75 Kg.
Eine Kuh mit 10 Liter Milch braucht	0,8 Kg.	5,0 Kg.
Eine Kuh mit 15 Liter Milch braucht	1,05 Kg.	6,25 Kg.
Eine Kuh mit 20 Liter Milch braucht	1,30 Kg.	7,50 Kg.

Es hat sich nun allerdings gezeigt, daß von einem bestimmten Punkte des Ertrages an jede weitere Steigerung der Produktion eines immer höheren Futteraufwandes bedarf, dadurch daß ein stetig ansteigender Teil der Nährstoffe dann nicht mehr zur Milchbildung, sondern zur Bildung von Körpersubstanz, hauptsächlich Fett verwandt wird. Zum Grundsatz soll man sich machen, daß man für das Erhaltungsfutter kein Kraftfutter verwendet. Wenn das Erhaltungsfutter schon so nährstoffarm ist, daß man zu einer Zugabe von Kraftutter gezwungen ist, so käme das Futter viel zu teuer. Kraftfutter soll nur als Produktionsfutter zur Anwendung kommen. Man soll sogar eine Kuh mit 5 Liter Milchertrag noch möglichst ohne Kraftfutterzusatz füttern. Die Vorbedingung hierfür ist gutes Heu oder gutes Silofutter. Je dürftiger gefüttert wird, ein um so größerer Anteil des gereichten Futters wird lediglich als Erhaltungsfutter gebraucht, ohne daß ein Tier nur etwas anderes dafür leistet, als am Leben zu bleiben.

Als Grundlage für ein Erhaltungsfutter reicht etwa:

4 Kg. gutes Heu	=	0,14 Kg. Eiweiß und 1,04 Kg. Stärkewerte
8 Kg. Haferstroh	=	0,09 Kg. Eiweiß und 1,53 Kg. Stärkewerte
20 Kg. Rüben	=	0,06 Kg. Eiweiß und 1,50 Kg. Stärkewerte
		0,29 Kg. Eiweiß und 3,87 Kg. Stärkewerte.

Sehr wichtig sowohl für den Landwirt wie auch für die Meierei ist eine gute Fütterung im Winter zur Erzeugung von Wintermilch. Es muß eine gewisse Stetigkeit in der Milchanlieferung eintreten, damit man Maßnahmen auf weite Sicht treffen kann. Es ist doch

so, daß in den meisten Gegenden, die auf Weidebetrieb eingestellt sind, im Winter ungefähr nur 1/5 der Sommermilchmenge angeliefert wird. Dieses Mißverhältnis muß mindestens auf ein Verhältnis von 1 : 3 verbessert werden. Der Landwirt bekommt dadurch mehr Milchgeld im Winter und die Meierei kann den Betrieb durch regelmäßigere Anlieferung rentabler gestalten. Die erste Bedingung für eine vermehrte Wintermilcherzeugung, nämlich vernünftige Preise für die Erzeugnisse, ist zur Zeit erfüllt. Selbstverständlich müssen wir allmählich dazu übergehen, die Abkalbezeit eines Teiles des Kuhbestandes in die Herbstzeit zu verlegen, damit man in den Wintermonaten nicht nur altmelkende und trockenstehende Kühe, sondern auch frischmelkende Kühe hat. Mit einem Mal läßt sich dieses ohne Störung natürlich nicht durchführen. Ein Belegen der Kühe sofort nach dem Kalben würde ja schädlich auf den ganzen Organismus der Kuh einwirken. Am zweckmäßigsten geht man so vor, daß man die Starken und die güst gebliebenen Tiere so belegen läßt, daß sie im Herbst und Vorwinter abkalben. In 2—3 Jahren wird man dann die gewünschte Kalbezeit erreichen. Die Hauptsache ist bei der Wintermilcherzeugung natürlich auch die Futterfrage. In erster Linie müssen die Wiesen das Winterfutter liefern. Eine Gabe guten Heues ist für die Winterfütterung kaum zu entbehren. Auch gutes Stroh ist ein ausgezeichnetes Rauhfutter für den Winter. Höhere Erträge der Wiesen erreicht man durch gute Ent- und Bewässerung, durch gute Haltung und Pflege und durch ausreichende Düngung, hauptsächlich auch mit Stickstoff.

Weiter sind für die Winterfütterung die Hackfrüchte von großer Bedeutung. Die Futterrüben enthalten zwar wenig Eiweiß, die Nährwerteinheit wird aber in ihnen am billigsten erzeugt und die Wirkung auf die Milchabsonderung ist eine sehr günstige.

Neuerdings gewinnen die Silos und Futtergruben zur Grünfutterkonservierung für die Sicherung der Winterfütterung eine größere Bedeutung. Im großen und ganzen sind mit der Konservierung des Futters durch Einsäuern so günstige Erfahrungen gemacht, daß wir uns dieses Konservierungsverfahren so weit als möglich zu Nutze machen sollten. Durch die Silos werden wir von der Witterung unabhängiger und sind imstande, ohne den übrigen Ackerfruchtbau einzuschränken, den Futterbau auszudehnen durch stärkere Ausnutzung des Zwischenfruchtbaues, durch Bebauung der Brache mit Wickfutter und Verwertung des zweiten und evtl. eines dritten Wiesenschnittes.

Bevor ich näher auf die Wirkung der einzelnen Futtermittel eingehe, will ich noch einige andere Momente, besonders der Fütterungstechnik erwähnen, die einen starken Einfluß auf die Milchabsonderung haben. Eine große Rolle spielt das Tränkwasser. Je kälter das Tränkwasser ist und je weniger oft es den Tieren gegeben wird, um so geringer wird die Milchleistung. Das Wasser soll möglichst im Stall in einem Behälter schon vorgewärmt sein, da dann die Kühe weniger Körperwärme, also Futterenergie aufzuwenden brauchen, um die Wassertemperatur zu Körpertemperatur zu erwärmen. Kaltes Wasser hat einen höheren Futtermittelaufwand nötig als warmes Wasser. Die beste Tränkanlage ist die Selbsttränke. Das Wasser wird in einem Behälter im Stall vorgewärmt und die Tiere können saufen, wann sie wollen. Eine Kuh säuft am Tage wohl ca. 20—30 mal.

Schädlich auf die Milchleistung wirkt ferner eine plötzliche Futteränderung. Der Tierkörper, die Verdauung muß sich erst allmählich an das neue Futter gewöhnen. Ein allmählicher Futterübergang in 4—5 Tagen ist darum unbedingt nötig. Es wird auch noch sehr oft der Fehler gemacht, daß gleichzeitig gefüttert und gemolken wird. Beim Füttern wird im Stall viel Staub aufgewirbelt, und Staubteilchen und kleine Organismen geraten in die Milch und verändern ihre Beschaffenheit, besonders ihren Geschmack. In einem unsauberen Stall kann man dieselben Erfahrungen machen. Kotteilchen geraten hier sehr leicht in die Milch und verändern ihre Beschaffenheit.

Ferner ist die Verteilung des Futters je nach Leistung der Tiere von Wichtigkeit. Einzelne Kühe verbrauchen das ihnen gereichte Futter mehr zum Ansatz von Fett und Fleisch, andere dagegen zur Produktion von Milch in schwankenden Mengen. Am besten ist natürlich eine individuelle Fütterung. In größeren Betrieben läßt sich diese kaum durchführen. An ihre Stelle muß die Gruppenfütterung treten. Man macht es etwa so, daß man vier Gruppen aufstellt:

1. Tiere bis zu 5 Liter Milchleistung
2. Tiere bis zu 10 Liter Milchleistung
3. Tiere bis zu 15 Liter Milchleistung
4. Tiere bis zu 20 Liter Milchleistung und darüber.

Sehr wichtig ist eine richtige Zusammensetzung der Futterationen. Ein richtiges Eiweißverhältnis und eine richtige Futtermischung ist unbedingt nötig. Gewarnt werden muß vor dem Ankauf fertiger Futtermischungen, da hierbei sehr oft verdorbene Futtermittel und Schmutz in die Mischung hineingemengt werden. Unter einer Bedingung könnten zur Not fertige Futtermischungen im Handel zugelassen werden; und zwar dann, wenn sich die liefernde Firma damit einverstanden erklärt, die Futtermischung ständig unter amtlicher Kontrolle herzustellen. Erst dann ist die Gewähr gegeben, daß der Käufer eine einwandfreie Ware erhält.

Bei der Aufstellung der Futterrationen muß man die Wirkungen der einzelnen Futtermittel berücksichtigen: Die Rüben wirken wegen des zu hohen Wassergehaltes erschlaffend auf die Verdauungsorgane. Darum darf man nur ca. ⅓ des gesamten Trockensubstanzbedarfes davon an Rinder verfüttern. Kühe vertragen bis zu 30 Kg. davon sehr gut. Nur bei Steckrüben sollte man wenig geben. Bei Stoppelrüben gibt man höchstens 15 Kg. wegen d zu hohen Wassergehaltes und des strengen Geschmacks, den sie du Kot, Luft und auch durch das Blut auf die Milch übertragen. Du sehr saubere Milchgewinnung kann man diesem Übelstande etw abhelfen. Im übrigen sind die Rüben ein stark milchtreiben Futter, die Milchmenge steigt, die Fettmenge bleibt ungefähr d selbe. Außerdem ist der Futterrübenanbau lohnend, da die Näh werteinheit in den Futterrüben am billigsten produziert wird. benher erreicht man durch den Hackfruchtbau noch eine bessere gare und ein unkrautfreies Land.

Vor der Verfütterung der Kartoffeln an Milchvieh scheu die meisten Landwirte zurück. Die Kartoffeln besitzen eine eige tümliche Schärfe, die leicht Verdauungsstörungen hervorruft. Milchkühe kann man gut bis zu 15 Kg. verfüttern. Größere Gab haben eine schlechtere Wirkung. Sie bewirken eine wässerige Mi mit unangenehmem Beigeschmack, der auch nach dem Kartoffelentz noch längere Zeit anhält. Bei Kartoffelfütterung ermolkene Mi buttert schlecht aus und die Butter ist von schlechter Qualität. Hö stens die Hälfte der Futtermischung sollte man in Gestalt von Ka toffeln geben. Gedämpfte oder gekochte Kartoffeln kann man etwas größeren Mengen verabreichen. Bei der Verfütterung d rohen Kartoffeln muß man darauf achten, daß die Keime entfer werden, da durch diese leicht Vergiftungserscheinungen durch das den Keimen enthaltene Solanin entstehen können.

Kartoffeln in geringeren Mengen wirken auf die Milchmen erhöhend, der Fettgehalt bleibt ungefähr derselbe. Sehr wichtig das Beifutter für die Kartoffelfütterung. Verschiedentlich ist d Erfahrung gemacht, daß bei Kartoffeln und auch bei Rüben d Wirkungen derselben im Anfang und in der Mitte der Stallz günstiger war als im Frühjahr. Man führt diese Wirkung a das Beifutter zurück. Kartoffeln und Stroh zusammen haben ei sehr günstige Wirkung, Kartoffeln und Sauerfutter dagegen, d ja meistens im Frühjahr verfüttert wird, haben eine sehr ungünsti Wirkung. Auf den Fleischansatz wirken die Kartoffeln durcha günstig.

Kartoffelflocken und Kartoffelschnitzel zeig eine gute Wirkung auf die Milchmenge.

Die Futter- und Zuckerrübenblätter sind in ihr Wirkung auf die Milch ebenfalls recht gut. Die Milchmenge w erhöht, der Fettgehalt bleibt derselbe oder neigt etwas zum Sink Das Milchfett wird hart und bröckelig.

Die Körnerfrüchte sind im allgemeinen im geschroten Zustande als Futter für Milchkühe gut zu gebrauchen. Roggen u Weizen kommen allerdings als Milchviehfutter weniger in Frag Sie sind ein hitziges, Dickblütigkeit hervorrufendes Futter, d Muskelkraft erzeugt. Man soll darum nur geringe Menge Gers geben.

Der Hafer ist dagegen als Milchviehfutter gut. Die Mil menge steigt, der Fettgehalt dagegen sinkt etwas. Er ist also ei Futtermittel, das hauptsächlich für die Landwirte in Frage komm welche ihre Milch nicht nach Fettgehalt, sondern nach Milchmen bezahlt bekommen. Auf das Butterfett wirkt der Hafer ebenfa ein. Er erzeugt eine weiche Butter.

Die Hülsenfrüchte zeigen ganz verschiedene Wirkunge Bohnen und Erbsen sind als Futter für Milchvieh geeignet, Wicke dagegen wirkt schlecht auf den Geschmack und die Menge d Milch ein. Die Körner muß man zweckmäßig wegen ihrer Här einweichen und quetschen oder auch schroten.

Die Lupinen enthalten Bitterstoffe, die auf die Gesundhe der Tiere und auch auf die Milch schlecht einwirken. Milch u Butter haben einen unangenehmen Geschmack. Es gibt ja heu mehrere Entbitterungsverfahren, die die Bitterstoffe entferne sollen; diese sind aber mit einem mehr oder weniger großen Näh stoffverlust verbunden. Die Verwendbarkeit der Lupinenkörne als Futter ist daher nicht so groß. Sie kommen höchstens für leic Sandböden in Frage, wo die Lupine ja noch sehr gut gedeiht.

In größeren Gaben verfüttert, bewirken die Hülsenfrüch eine harte Butter.

Der Grünmais kommt für unsere Verhältnisse hier wenig in Frage. Er hat evtl. für Norddeutschland Wert als Silofutt Dafür ist er allerdings wegen seiner großen Massenerträge u seines hohen Zuckergehaltes sehr gut geeignet. Er wirkt auf Milchmenge erhöhend, auf den Fettgehalt erniedrigend ein.

Der Körnermais hat dieselbe Wirkung. Er wirkt günsti auf die Milchmenge, ungünstig auf den Fettgehalt und erzeugt e weiches Butterfett.

Die Hirse wird von den Kühen meistens verschmäht, da si zu hart ist.

Die Leinsamen haben hauptsächlich Bedeutung für die Au zucht, aber auch für Milchkühe sind sie gut geeignet wegen ihre guten diätetischen und milchfettsteigernden Wirkung.

Die Kleien haben eine ganz verschiedene Wirkung. Sehr gu sind Weizen- und Gerstenkleie. Sie erhöhen die Milchmenge etwas der Fettgehalt bleibt ungefähr derselbe. Nicht so gut ist die Roggen kleie. Die Weizenkleie erzeugt eine milde, weiche Butter, di Roggenkleie dagegen eine grobe, trockene Butter.

Ebenso wie die Weizenkleie wirkt das Reisfuttermeh auf die Konsistens der Butter ein. Auf die Milchmenge wirkt es da gegen nicht besonders erhöhend ein und den Milchfettgehalt drück es sogar.

Die Rückstände der Ölfabrikation haben auf di Milcherzeugung eine ganz verschiedene Wirkung. Ihre Verwendung

chtet sich nach dem Preis und nach ihren Sonderwirkungen. Man reibt einzelnen Futtermitteln und besonders den Oelkuchen Son- rwirkungen, besondere Kräfte zu, vermöge deren sie die tierische roduktion mehr oder weniger vorteilhaft oder nachteilig beein- ussen. Am billigsten ist der Rapskuchen. Bei Ankauf des- ben ist Vorsicht am Platze, da er sehr leicht Senföl enthalten kann d dann schädlich auf Milchbildung und Gesundheitszustand der ere einwirkt. Besonders schlecht ist der indische Rapskuchen, besser egen der deutsche. Von dem Senfölgehalt kann man sich sehr cht überzeugen, wenn man den Rapskuchen etwas in Wasser auf- eicht. Es entwickelt sich dann ein stechender Senfölgeruch. Milch d Butter schmecken leicht bitter, das Fett ist weich. Man sollte cht mehr als 1 Kg. pro Tag im trockenen Zustande verfüttern.

Preiswert ist zur Zeit das Baumwollsaatmehl. Es nn aber sehr leicht verderben. Kälber gehen dann oft nach Ge- ß von durch Verfütterung von verdorbenem Baumwollsaatmehl zeugter Milch ein. Hochtragende Kühe verkalben leicht. Die Son- rwirkungen sind ähnlich wie beim Rapskuchen; nur gibt das umwollsaatmehl, in größeren Mengen verfüttert, eine harte, ockene, farblose Butter. Mehr als 1 Kg. pro Tag sollte man auch n diesem Futtermittel nicht verfüttern.

Die Kokos- und Palmkernkuchen sind ausgezeichnete ttermittel. Sie wirken besonders auf den Fettgehalt der Milch höhend ein. Die Milchmenge nimmt bei Zulage dieser beiden ttermittel normal zu. Eine Sonderwirkung auf die Milch- enge haben sie nicht, sondern diese erstreckt sich hauptsächlich auf n Fettgehalt der Milch. Kokos- und Palmkernkuchen kommen also uptsächlich für Landwirte in Frage, die ihre Milch nach Fettgehalt zahlt bekommen. In großen Gaben verfüttert ergeben sie eine rte Butter. Man kann bis zu 2,5 Kg. an Milchkühe verabreichen.

Erdnußkuchen sind die eiweißreichsten Oelkuchen, zum lchviehfutter also sehr gut geeignet. Infolge des hohen Nähr- offgehaltes steigern sie die Milchmenge. In ihren Sonderwirkun- n sind sie ziemlich indifferent. Dagegen fördern sie den Geschmack r Milch.

Die Sesamkuchen haben in bezug auf die Verdauung die- be diätetische Wirkung wie die Leinkuchen. Eine Sonderwirkung f die Milchmenge haben sie nicht, und den Fettgehalt erniedrigen sogar. Das Butterfett wird durch ihre Verfütterung weich.

Die Sonnenblumenkuchen sind in ihrer Wirkung eben- lls ziemlich indifferent. Das Butterfett wird durch sie nicht beein- ßt. Man kann bis zu 2,5 K. an Milchkühe verfüttern.

Eine sehr schlechte Wirkung haben die Mohnkuchen. Sie niedrigen den Fettgehalt stark. Der Geschmack der Milch wird de, die Farbe bläulich und ferner hat die durch Mohnkuchenfütte- ng beeinflußte Milch die unangenehme Eigenschaft, nur ungenü- nd aufzurahmen. Als Futter für Milchtiere muß der Mohnkuchen so unbedingt abgelehnt werden.

Die Sojabohnenkuchen gehören zu den Kraftfuttermit- ln, die die Milchmenge erhöhen, den Fettgehalt aber erniedrigen. n der letzten Zeit sind im Rheinland Krankheitserscheinungen bei rker Verfütterung von Sojabohnenkuchen aufgetreten. Es ist dies e sogenannte Dürener Krankheit. Ueber Art und Charakter der- lben ist man sich noch nicht im Klaren. In anderen Gegenden hat an wieder die Erfahruena gemacht, daß durch Verfütterung von ojabohnenkuchen keine nachteiligen Erscheinungen auftraten. Vor- ufig muß man also bei der Verfütterung der Sojabohnenkuchen rsichtig sein.

Die Zuckerrübenschnitzel verursachen in größeren aben verabreicht eine harte weiße Butter und einen schlechten Ge- mack derselben. Falls das Grundfutter nicht gutes Heu enthält, uß man außerdem Kalk zufüttern, da die Zuckerrübenschnitzel kalk- m sind.

Melasse ergibt eine Milch und Butter von normaler Be- haffenheit. Man darf nicht mehr als 2,5 Kg. geben, da sonst hoch- agende Kühe leicht verkalben.

Die Malzkeime haben eine anregende Wirkung für das ilchvieh. Man kann sie bis zu einer Menge von 3 Kg. verfüttern.

Die Biertreber müssen frisch sein. Sie verderben sehr nell, rufen Durchfall hervor, die Milchleistung geht zurück, Milch d Butter haben einen schlechten Geschmack. Gute, frische Bier- eber sind dagegen ein gutes Milchviehfutter. Naß kann man sie s zu einer Menge von 20 Kg., trocken bis zu 3 Kg. verfüttern.

Gutes Silofutter ist ein vorzügliches Milchfutter. Es wird rn genommen und fördert die Milchabsonderung. Die Wirkung f den Fettgehalt ist noch nicht klar, Scheinbar tritt aber eine ge- nge Steigerung desselben ein. Im allgemeinen kann man rechnen, ß man 3 Kg. Rüben durch 1 Kg. Silofutter und 1 Kg. Heu durch Kg. Silofutter ersetzen kann.

Der Einfluß auf die Beschaffenheit des Milchfettes wird haupt- chlich durch die leicht verdaulichen Kohlehydrate und besonders rch das Nahrungsfett bewirkt. Sonderbar ist, daß das Nahrungs- tt keinen o r nur einen geringen Einfluß auf die Milchfettmenge at. Milchmenge und Fettgehalt hängen ja von verschiedenen Fak- ren ab:

1. Von Rasse und Schlag. Das Höhenvieh gibt bekanntlich eine fettreichere Milch als das Niederungsvieh.
2. Von der erblichen Veranlagung des Einzeltieres. Ein Tier gibt mehr Milch oder mehr Fett, das andere weniger. Eine absolut feste Korrelation zwischen Milchmenge und Fettgehalt besteht nicht, d. h. es gibt Tiere mit viel Milch und viel Fett, viel Milch und wenig Fett, mit wenig Milch und viel Fett und mit wenig Milch und wenig Fett.
3. Sind Milchmenge und Fettgehalt von der Fütterung abhängig.

Beim Ankauf der Futtermittel soll, wie schon erwähnt wurde, nicht nur Rücksicht auf den Preis, sondern auch auf die Son- derwirkungen genommen werden. Diese Sonderwirkungen beruhen nicht auf dem Fettgehalt der Futtermittel, sondern sie haben ihre Ursache in Eigenschaften, die noch nicht erforscht sind, von denen man nur weiß, daß sie vorhanden sind.

Nach ihren Sonderwirkungen kann man die Futtermittel in 4 Gruppen einteilen:

1. Solche, die die Milchmenge erhöhen, den Fettgehalt aber er- niedrigen. Das sind: Hafer, Mais, Sojakuchen und Weizenkleie.
2. Solche, die die Milchmenge wenig verändern, den Fettgehalt aber erniedrigen. Dahin gehören: Leindotterkuchen, Mohnkuchen, Reisfuttermehl und Sesamkuchen (nicht zu empfehlen).
3. Solche, die die Milchmenge wenig verändern, den Fettgehalt aber erhöhen. Das sind: Palmkernkuchen, Kokoskuchen, Leinkuchen, trockene Maisschlempe und Kakaoabfälle. Die letzteren drücken aber die Milchmenge stark, außerdem enthalten sie meistens noch giftige Bestandteile ,das Theobromin.
4. Solche, ohne besonders hervortretende Sonderwirkungen, wie Erdnußkuchen, Rapskuchen, Sonnenblumenkuchen, Weizenkleie und Baumwollsaatmehl.

Wenn die Meiereien die Milch nach Fettgehalt bezahlen, so sind besonders Kokoskuchen und Palmkernkuchen für die Fütterung zu empfehlen.

Die Konsistenz des Butterfettes wird ebenfalls durch die Futter- mittel beeinflußt. Hier wirkt hauptsächlich das Nahrungsfett auf das Milchfett ein. Futtermittel mit weichem Fett erzeugen auch eine Milch mit weichem Fett und umgekehrt.

Hartes Butterfett erzeugen: Rüben (hart und bröcke- lig), rohe Kartoffeln (abnorm fest und krümelig), Rübenblatt (hart und bröckelig), überstandenes Grünfutter und Sauergräser (hart), Hülsenfruchtkörner (fest), Kokos- und Palmkernkuchen (hart), Baum- wollsaatmehl (hart und trocken), Roggenkleie (grob und trocken).

Weiches Butterfett erzeugen: Hafer in starken Gaben (weich), Mais (weich und schmierig), Weizenkleie (weich und mild), Maisschlempe in größeren Gaben (weich und schmierig), Reisfutter- mehl in größeren Gaben (weich und schmierig), Sesamkuchen (weich), Rapskuchen (weich), Grünfutter in jungem Zustande (weich).

Auch der Geschmack von Milch und Butter wird durch das Futter beeinflußt. Hierbei spielen niedrige Organismen eine große Rolle. Es wurde schon erwähnt, daß man möglichst nicht zu gleicher Zeit füttern und melken soll. Beim Füttern fliegen viel Bakterien in der Luft herum und geraten in die Milch. Auch im Kot finden sich diese Bakterien. Deshalb ist es eine der Hauptbedingungen mit, die Milch im Stalle möglichst sauber zu gewinnen, um den Geschmack der Milch möglichst wenig zu beeinträchtigen. Einen Einfluß auf den Geschmack der Milch haben die Futterstoffe auch bereits bei der Milchbildung im Euter.

Den Wohlgeschmack fördern: Junges Grünfutter von guten Gräsern und Futterpflanzen, Klee, Moorrüben, Wurzelge- wächse in geringen Mengen, Hafer, Kokoskuchen, Erdnußkuchen.

Den Wohlgeschmack beinträchtigen: Hackfrüchte in größeren Mengen (scharfer Geruch, salziger Geschmack), viel Stroh (etwas salziger Geschmack), Buchweizen, Rapskuchen (strenger, schar- fer Geschmack und Geruch), Lupinen, Fleischfuttermehl, Fischfutter- mehl.

Gewisse Unkräuter beeinträchtigen ebenfalls den Geschmack der Milch, hauptsächlich Kornrade und Lauch.

Die Farbe der Butter wird in folgender Weise beeinflußt:

Weiße Butter bewirken: Winterfutter (besonders viel Stroh und Rüben), Mohnkuchen, Baumwollsaatmehl, Kakaofutter.

Gelbe Butter bewirken: Junges Grünfutter und Mohrrüben. Die Ausbutterungsfähigkeit des Rahmes wird beein- trächtigt durch rohe Kartoffeln und starke Gaben Buchweizenmehl.

Bei der Herstellung von Futtermischungen zu beachten ist ferner die Wertigkeit der Eiweißstoffe in den einzelnen Futtermitteln. Nicht jedes Futtereiweiß ist vollwertig und imstande, Körpereiweiß aufzubauen. Sehr oft fehlen einige Bausteine. Versuche haben ergeben, daß das beim Stoffwechsel verbrauchte Körpereiweiß zu 100 Prozent durch das Eiweiß, der Milch und des Fleisches, zu ca. 40 Prozent durch das der Cerealien und zu etwa 30 Proz. durch das des Maises ersetzt wird. Cerealien und Leguminosen ergänzen sich gut gegenseitig, untereinander dagegen sehr schlecht. Mais und Erbsen ergänzen sich sehr schlecht. Tierisches Eiweiß ergänzt die Körnerfrüchte gut. Besonders gut zur Ergänzung der Samen und Körner sind die grünen Blätter und Wiesen- und Weide- pflanzen. Es sind dieses die Futterstoffe, von denen unsere pflanzenfressenden Tiere allein ohne jedes Beifutter zu leben ver- mögen. Daraus ersieht man, welche Bedeutung die Grünlandbe- wegung hat.

Die Tatsache der verschiedenen Wertigkeit der Eiweißstoffe, fer- ner die Sonderwirkungen der Futtermittel auf Milchmenge, Fettge- halt, Geschmack und Farbe der Milch und Milcherzeugnisse machen gewisse Fütterungsmaßnahmen zur Notwendigkeit. Wenn einseitig viel von einem Futtermittel gegeben wird, so treten die Sonderwir- kungen selbstverständlich besonders stark auf. Aus diesem Grunde ist es ratsam, Futtermischungen zusammen zu stellen, in denen die ein- zelnen Bestandteile verschiedene Wirkungen ausüben. Die Futter- mischungen soll man, wie schon erwähnt, möglichst nicht fertig kau- fen, sondern sich selber zusammenstellen, damit man eine Garantie für die Reinheit derselben hat.

Besonders die Tatsache, daß der Geschmack und die Beschaffenheit der Milch und ihre Produkte durch gewisse Futtermittel, durch die Fütterung selber und durch die Haltung des Milchviehs stark beeinflußt wird, muß von den Landwirten noch viel mehr beachtet werden. Es ist einer Meierei nicht möglich, aus schlechter Milch gute Meiereiprodukte herzustellen. Die Verbesserung dieser Produkte muß von der landwirtschaftlichen Praxis ausgehen. Erst wenn einwandfreie Milch angeliefert wird, wird es den Meiereien möglich sein, einwandfreie Qualitätsware herzustellen und dadurch die uns jetzt so gefährliche Konkurrenz des Auslandes auszuschalten.

Die Landmolkereien und der Berliner Milchgroßhandel.

Zwecks Aufklärung über die Verhältnisse im Berliner Milchgroßhandel hat der Molkereirevisionsverband zu Prenzlau ein Rundschreiben nachstehenden Inhalts an seine Mitgliedsmolkereien gerichtet:

Die stetige Bevölkerungszunahme der Großstädte hat auch den Bedarf an Frischmilch zur Versorgung der Einwohner, vornehmlich der Säuglinge und Kranken, in ganz erheblichem Maße gesteigert, so daß schon seit einer Reihe von Jahren die Milchanfuhr aus dem nächsten Umkreise der Großstädte längst nicht mehr zur Deckung der Nachfrage von Milch genügt. Aus immer größeren Entfernungen muß denn auch die Stadt Berlin die für die Bevölkerung benötigte Milch mittels Eisenbahntransports heranschaffen. Die Knappheit der Milch während der Zwangswirtschaft ließ die Milchpreise immer mehr und mehr anziehen, so daß mancher Landwirt, der bis dahin an eine Genossenschaftsmolkerei geliefert hatte, nun nichts eiligeres zu tun wußte, als die Beziehungen zu seiner Genossenschaft zu lösen und an den Milchhändler oder an eine den Milchbezug pflegende Organisation in Berlin seine Milch zu liefern. Wollten diejenigen Molkereien, denen günstige Eisenbahnverhältnisse zu Gebote standen, nicht ihre besten Milchlieferer verlieren, so mußten sie Sorge tragen, daß sie diesen wenigstens so viel für ihre Milch zahlten, wie von der Berliner Händlerschaft geboten wurde. Durch Verarbeitung der angelieferten Milch auf Butter und Käse war den Molkereien aber eine Verwertung, die es ihnen gestattet hätte, den Lieferanten einen gleich hohen Milchpreis, wie ihn Berlin bot, zu zahlen, nicht erreichbar. Folglich mußten die betreffenden Molkereien, ihren Betrieb auf Milchversand umstellen. Viele dieser Molkereien sahen sich, soweit sie nicht schon damit ausgerüstet waren, daher gezwungen, eine Kühlmaschine aufzustellen, mit Hilfe deren sie die Versandmilch so tief herunterzukühlen in der Lage waren, wie es die Haltbarmachung der Milch für den langen Bahntransport erfordert. Daß die Molkereien für die Versandmilch nur Milch von größeren Lieferanten mit gesundem Milchvieh auswählen, bedarf hierbei keiner Frage. Milch von kranken Tieren oder solchen, die frisch gekalbt haben, kommt überhaupt nicht in den Molkereien zur Anlieferung. Jeder Genosse weiß auch, daß laut Molkereisatzung die Lieferung derartiger Milch unstatthaft ist und mit empfindlicher Geldstrafe durch den Vorstand geahndet wird. In dieser Hinsicht kontrolliert also jede Molkerei von sich aus die einwandfreie Beschaffenheit der angelieferten Rohmilch.

Durch die Reinigung mittels Zentrifuge, durch die Erhitzung zwecks Abtötung schädlicher Bakterien und die nachfolgende Tiefkühlung zwecks Verlangsamung des natürlichen Säuerungsprozesses, oder deutlicher gesagt, zwecks Süßerhaltung der Milch, wird die Versandmilch unstreitig einem Veredelungsverfahren unterworfen. Daß dieses Verfahren den Molkereien Kosten verursacht, liegt auf der Hand. Würde die von den Molkereimitgliedern gelieferte Milch (Abendmilch) in der Molkerei kurzerhand in die Milchtransportfässer geschüttet und zum Versand gebracht, so entständen der Molkerei weiter keine nennnenswerten Kosten.

Die molkereimäßige Behandlung der Milch aber, wie sie eben geschildert wurde, erfordert erheblichen Mehrverbrauch an Kohlen, Schmieröl und sonstigen Bedarfsgegenständen. Das Erhitzen der Milch auf die vorgeschriebene Temperatur bringt zudem Milchverluste infolge Verdampfens. Dieser Mehrbelastung des Kostenkontos der Molkerei haben die Berliner Milchhändlerorganisationen seinerzeit Rechnung getragen, indem sie den Molkereien für die molkereimäßig behandelte Milch eine sogenante „Molkereispanne“ zahlten, die 2½ Pfg. je Liter Milch betrug. Als aber bei Beginn des letzten Winters die Milcherzeugung sich infolge der milden Witterung erheblich steigerte und Berlin über genügende Tagesmilcheingangsmengen verfügte, da glaubte die Händlerschaft, die „Molkereispanne“ nicht mehr bewilligen zu können, und nur dem heftigen Widerstande der Interessenvertretung der nach Berlin Milch versendenden Molkereien war es zu danken, daß die Spanne mit wenigstens 1 Pfg. je Liter bestehen blieb.

Die Milcheinfuhr der Stadt Berlin regelt die Milchversorgungsgesellschaft; sie setzt sich aus folgenden Firmen zusammen:

1. aus der **Milchlieferungsgesellschaft,** sie ist die Organisation der Milchgroßhändler;
2. der **Interessengemeinschaft märkischer Milchproduzenten;**
3. der **Berliner Kommunalverwaltung,** und
4. der **Meierei Bolle.**

Unter Führung der Milchlieferungsgesellschaft (M.L.G.) übt die Milchversorgungsgesellschaft heute amtliche Befugnisse aus, wie früher das Milchamt zu Berlin. Der größte Teil der Berliner Molkereien gehört der M.L.G., infolgedessen ist der letzteren Bestreben immer darauf gerichtet, die Berliner Molkereien zu stützen und die ländlichen Molkereien, die sie als ihre größte Konkurrenz erkannt hat, zu schädigen. Aus diesem Grunde versucht man nun, den ländlichen Molkereien die Vergütung für die bei der molkereimäßigen Behandlung der Versandmilch entstehenden Unkosten möglichst zu entziehen. Auf der anderen Seite aber wird den Berliner Molkereien der alte Satz von 2½ Pfg. Molkereispanne je Liter weitergezahlt. Auf diese Weise soll der Großhändler instand gesetzt werden, einen höheren Preis an die Landwirte zahlen zu können, als den ländlichen Molkereien gegenüber ihren Lieferanten möglich ist.

Resultat: Ein Landwirt wird gegen den anderen, seinen Berufsgenossen, ausgespielt. — Was geschieht aber, wenn es gelingt, die ländlichen Molkereien zu erledigen? Ein Beispiel gibt uns schon heute der Berliner Kleinverkaufspreis, der im Verhältnis zu den Gestehungskosten viel zu hoch ist.

Der Milchpreis von voriger Woche betrug	19,5 ₰	je Liter
hierzu kommt die Molkereispanne mit	1 ₰	je Liter
die Kleinhandelsspanne mit	4 ₰	je Liter
die Bahnabfuhr mit	0,9 ₰	je Liter
die Großhändlerverdienstspanne mit	1,4 ₰	je Liter
Summa	26,8 ₰	je Liter
Preis im Kleinhandel	31,0 ₰	je Liter

Neuerdings geht der Milchgroßhandel Berlins darauf aus, überall da, wo ihm ein geeigneter Boden vorhanden zu sein scheint, **Kühlstellen** für Sammelmilch einzurichten. Er beschränkt sich dabei nicht etwa auf Gegenden, in denen sich keine Molkereien befinden, nein, er richtet vielmehr **Kühlstellen auch in allernächster Nähe bestehender Molkereien** ein. Im Kreise Prenzlau sind derartige Kühlstellen mehrere errichtet worden. Es ist uns auch ein Fall bekannt, daß Berlin an eine unserer Verbandsmolkereien mit einem Pachtangebot herantrat; die dieserhalb mit der Genossenschaft gepflogenen Verhandlungen haben sich glücklicherweise wieder zerschlagen. Bemerkenswert ist aber, daß diese Verhandlungen gepflogen wurden zu einer Zeit, da Berlin über reichliche Milchmengen verfügte, also keinen Anlaß hatte, sich neue Milchlieferungsquellen zu erschließen.

Daß durch die Errichtung von Kühlstellen von Seite des Berliner Milchhandels die Molkerei-Genossenschaften in ihrem Bestande aufs äußerste gefährdet werden, liegt klar zu Tage. Ob diese Gefahr von den Molkereien bisher in vollem Umfange erkannt worden ist, scheint nicht der Fall zu sein. Mit allem Nachdruck müssen die Milchversandmolkereien gegen dieses Verfahren des Berliner Milchhandels zu Felde ziehen. Es kann nicht angehen, daß der Milchhandel bei dem jetzigen reichlichen Angebot von Milch seinen Bedarf da deckt, wo er augenblicklich die Milch zu einem günstigeren Preise beziehen kann, und so den Molkereien, die von ihm in früheren Zeiten der Milchknappheit mit schwärmerischer Liebe umworben wurden, Abbruch tut.

Wie festgestellt worden ist, zahlen die Kühlstellen den Landwirten für die Milch, wie sie von der Kuh kommt, den Erzeugerpreis von 19½ Pfennige. Davon werden 1½ Pfg. für Fracht und ½ Pfg. für Milchkühlung abgezogen, so daß 17½ Pfg. netto zur Auszahlung kommen. Berlin zahlt den ländlichen Molkereien für m o l k e r e i m ä ß i g behandelte Milch 20½ Pfg., abzüglich 1½ Pfg. für Fracht, das sind netto 19 Pfg. je Liter.

Danach hält man es in Berlin für richtig, die Molkereien, ohne die die Milchwersorgung der Stadt Berlin in der Zeit der Zwangswirtschaft ein **jämmerliches Fiasko** erlitten hätte, mit einem Mehrpreis von 1 Pfg. je Liter Milch abzuspeisen, für eine Milch, die durch sachgemäße, erhebliche Kosten verursachende Behandlung im Molkereibetriebe zur **Qualitätsmilch** hergerichtet worden ist, während man den Berliner Molkereien für diese Bearbeitung die Spanne von 2½ Pfg. weiter zahlt. Können unsere Molkereien dazu schweigen? Wollen sie den Dingen ihren Lauf lassen, um nachher mit Schrecken zu gewahren, daß man einen Feind, anstatt einen Freund an seinem Busen genährt hat? **Es ist höchste Zeit, daß die Molkereien aufwachen und dem Berliner Milchhandel zeigen, daß man in dieser Weise nicht mit ihnen umspringen darf. Höchste Zeit ist es auch, daß die Interessenvertretung der Milchversandmolkereien, die sich in der Vereinigung „Brandenburger Molkereien G m. b. H." zusammengeschlossen haben, gegen die Einrichtung von Kühlanlagen, diesen D o l ch s t o ß i n d e n R ü c k e n d e r M o l k e r e i e n, scharf ins Zeug geht.**

Ein weiteres Moment im Verkehr zwischen Milcherzeuger und Milchgroßhandel ist ebenfalls als Zeichen dafür anzusprechen, daß der Milchgroßhandel sich ernsthaft anschickt, unter Umgehung der Molkereien seinen Milchbedarf **direkt beim Erzeuger** zu decken. Neuerdings zahlt nämlich ein Berliner Großhändler Landwirten für Milch aus nachweislich tuberkulosefreiem Viehstand die Molkereispanne **genau so wie den Molkereien.** Die Landwirte erhalten somit für Rohmilch, die noch keinerlei Behandlung für die Herrichtung als Trinkmilch erfahren hat, den gleichen Preis als die Molkereien für ihre mit erheblichen Kosten heraerichtete, **qualitativ auf einer weit höheren Stufe stehenden Versandmilch.**

Da nun dise Kosten aus der Molkereikasse bestritten werden müssen, so ist die Molkereigenossenschaft natürlich nicht in der Lage, ihren Lieferanten einen Milchpreis von (20½ — 1½ =) 19 Pfg. je Liter zu zahlen. Wie sollen bei solchem Milchpreisunterschied unsere Molkereien noch konkurrenzfähig bleiben können?

Noch kann der Berliner Milchgroßhandel die Molkereien nicht entbehren. Sobald er aber überall Kühlstellen in großer Zahl den ländlichen Molkereien ‚auf die Nase" gesetzt hat, wird es mit der Existenz der Landmolkereien rasch zu Ende gehen, denn die von den Kühlstellen gezahlten günstigeren Preise veranlassen schließlich die treuesten Milchlieferer zur Molkereiflucht.

Wenn der Berliner Milcharoßhandel das Bestreben hätte. den ländlichen Molkereien ihre Existenzfähigkeit zu lassen, hätte man schon längst eine Relation von 1 zu 13, mit Rücksicht auf den Butterpreis einführen müssen, denn dadurch würde es den Molkereien möglich gemacht, die Milch durch Verarbeitung auf Butter und Käse so zu verwerten, daß sie ihren Lieferern gleiche Preise wie beim Milchversand zahlen können. Bei Beschwerde von Seiten der ländlichen Molkereien beruft man sich aber immer darauf, daß die Relation von 1 zu 9 bezw. 1 zu 10 ja durch Vermittelung der Landwirtschaftskammer beschlossen worden sei. Wenn die ländlichen Molkereien eine Heraufsetzung der Relation erstreben, so werden sie erfahrungsgemäß immer wieder die Händler, einschließlich der Interessengemeinschaft märkischer Milchproduzenten, als Gegnerschaft haben; man sieht also, daß die Interessengemeinschaft H ä n d l e r interessen vertritt. Dennoch behauptet die Interessengemeinschaft, daß sie die Belange der Landwirtschaft vertrete, indem sie nämlich für einen höheren Milchpreis eintrete. Es läßt sich nun wohl sehr darüber streiten, ob es kaufmännisch richtig ist, wenn man in Zeiten des Milchüberflusses den Milchpreis künstlich hoch hält, in Zeiten der Milchknappheit aber (Inflation) für einen niedrigeren Preis Stimmung macht (Oktober 1923: Milchpreis 1 Goldpfennig je Liter).

Noch ist es nicht zu spät, gegen das Gebaren des Berliner Milchhandels geschlossen Front zu machen, denn vorläufig noch stehen die Landwirte im großen und ganzen treu zu ihrer Genossenschaft. Es gilt aber, unverzüglich einheitliche Maßregeln der Abwehr zu ergreifen. Nicht allein die Milchversand betreibenden Molkereien sind durch das Vorgehen des Milchgroßhandels gefährdet, sondern auch die v o r w i e g e n d a u f B u t t e r e i eingerichteten Landmolkereien dürften bald verspüren, welche unheilvolle Wirkung die Kühlstellen der Berliner Großhändler auf ihre Mitglieder ausüben werden.

3

Kommen die Molkereien nicht zu einer baldigen, sie befriedigenden Einigung mit dem Milchgroßhandel, so wäre in Erwägung zu ziehen, ob sie nicht besser fortan direkt an den Milchkleinhandel liefern, der ja wie der Milchgroßhandel eine Organisation für sich bildet, oder, wenn der Kleinhandel dazu nicht bereit wäre, den Vertrieb der Milch in eigene Hand nehmen sollen. Mögen den Molkereien durch diese Umstellung vielleicht vorübergehend finanzielle Nachteile entstehen, sie werden letztere durch den Nutzen der Ausschaltung des Großhandels, als eines den Milchkonsum naturgemäß verteuernden Zwischengliedes im Milchhandel, reichlich wieder aufgewogen.

Noch einmal sei zum Schlusse hier betont: Alle nach Berlin liefernden Molkereien sollen im engen Zusammenarbeiten mit ihrer Interessenvertretung unverzüglich über die Schritte beraten die zu tun sind, um die den Landmolkereien durch die Errichtung von Kühlstellen drohende Gefahr abzuwenden. **Es ist die unabweisbare Pflicht und Schuldigkeit jedes Leiters einer Molkerei sowie des Molkereivorstandes, mit allem Nachdruck auf ihre Interessenvertretung „Brandenburger Molkereien G. m. b. H. zu Berlin" einzuwirken, um eine bessere Bewertung der Milch zu erzielen. Schlechthin jede Molkerei, ob sie nun am Milchversand beteiligt ist oder nicht, hat es nötig, der Interessenvertretung in Berlin, deren Tätigkeitsbezirk sich übrigens nicht auf Brandenburg allein beschränkt, als Mitglied beizutreten. Geht doch aus den geschilderten Verhältnissen zur Genüge hervor, daß auch die Belange der Molkereien, die ihre Milch verarbeiten, indirekt berührt werden.** W. Petersen, Prenzlau.

Ist es statthaft, Kuhmilch in Mischung mit Ziegenmilch an die Molkereien zu liefern?

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Von einer Molkereigenossenschaft wurde kürzlich folgende, gewiß auch einen größeren Leserkreis interessierende Anfrage an mich gerichtet: Mehrere unserer Mitglieder haben Ziegen, von denen sie angeblich auch einige Liter mit der Kuhmilch zusammen zur Molkerei liefern. Es wird um Mitteilung gebeten, ob die Ziegenmilch die Butter in irgend einer Weise beeinflußt?" Ich habe darauf folgendes erwidert: „Die aus Ziegenmilch bereitete Butter besitzt gewöhnlich einen mehr oder weniger strengen Geruch und Geschmack, den sogen. Bocksgeruch und -Geschmack und wird erfahrungsgemäß leichter ranzig, als Butter aus Kuhmilch. Ob kleine Mengen Ziegenmilch in Mischung mit Kuhmilch eine Mischbutter ergeben, in der der eigentümliche Geruch und Geschmack der Ziegenbutter durchschlägt, vermag ich nicht anzugeben, jedoch ist dies nicht unwahrscheinlich, namentlich bei längerer Lagerung solcher Butter. Der Bocksgeruch und -Geschmack tritt am unangenehmsten dort in Erscheinung, wo die Ziegen mit einem Bock in einem gemeinsamen Stalle untergebracht sind und auch überall dort, wo die Stallhaltung und Hautpflege der Ziegen nicht mit der größten Sorgfalt gehandhabt wird. Soviel steht jedenfalls fest, daß eher eine Verschlechterung als eine Verbesserung des Geschmackes der Butter durch Vermischen von Kuh- mit Ziegenmilch eintritt und daß es bei der in heutiger Zeit geradezu überhandnehmenden Konkurrenz des Auslandes mit feinster Butter auf dem deutschen Buttermarkt nicht geraten erscheint, diese Unsitte zu dulden, zumal hierdurch höchstwahrscheinlich auch gegen das Nahrungsmittelgesetz verstoßen wird".

Ich bin, nebenbei gesagt, ein großer Freund der Ziegenzucht und unterstütze gern alle Bestrebungen zur Förderung der Haltung der Ziege, der „Kuh des kleinen Mannes", die uns während der Kriegs- und Fettnotjahre recht beachtenswerte Milch- und Buttermengen geliefert und entsprechende Mengen von Kuhmilch und Kuhbutter für versorgungsberechtigte freigemacht hat. Es ist mir auch versichert worden, daß in den Sommerfrischen im Harz stellenweise Ziegenmilch und Ziegenbutter von ganz vorzüglichem Geschmack zu haben sein soll. Bekanntlich wird ja Milch von gut gehaltenen Ziegen infolge ihrer im Magen erfolgenden zartflockigen Gerinnung und infolge ihres häufig recht bedeutenden Fettgehaltes als Kur- und Kindermilch vielfach ganz besonders geschätzt. Aehnliches mag auch von guter, frisch bereiteter Ziegenbutter gelten. Immerhin sind Ziegenbutter und Kuhbutter verschiedene Fettarten. Die Ziegenbutter ist im allgemeinen kein für den Handel, sondern mehr ein für den Selbstverbrauch oder für den Verbrauch im engeren über die Herkunft dieser Butter unterrichteten Kreise bestimmtes Butterfett, das m. E. weder in reinem noch mit Kuhmilchfett gemischtem Zustande unter der allgemeinen Bezeichnung „Butter" feilgehalten werden darf. Wer Liebhaber von Ziegenbutter ist, mag sie als solche fordern und wer Ziegenbutter zu verkaufen hat, mag sie als solche anpreisen bezw. zum Verkauf stellen, eine Vermischung beider Butterarten und der Verkauf eines solchen Gemisches als „Butter" erscheint mir jedoch kaum statthaft.

Das Gesetz betr. den Verkehr mit Butter, Käse, Schmalz und deren Ersatzmitteln vom 15. Juni 1897 (Margarinegesetz), sagt hierüber im § 1 Absatz 1 wörtlich: „Margarine im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen der Milchbutter oder dem Butterschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich der Milch entstammt." Es ist hier zwar nicht ausdrücklich von „Kuhmilch" die Rede, doch ist wohl anzunehmen, daß unter „Milch" Kuhmilch zu verstehen ist. Wäre das nicht der Fall, so wäre wohl im Gesetz irgend ein erläuternder Zusatz, etwa derart, daß unter Milch außer Kuhmilch auch die Milch anderer Tierarten und welcher zu verstehen sei, gemacht worden. — Im § 1 Absatz 3 des Margarinegesetzes heißt es ferner: „Kunstspeisefett im Sinne dieses Gesetzes sind diejenigen, dem Schweineschmalz ähnlichen Zubereitungen, deren Fettgehalt nicht ausschließlich aus Schweineschmalz besteht. Ausgenommen sind unverfälschte Fette bestimmter Tier- oder Pflanzenarten, welche unter den ihrem Ursprung entsprechenden Bezeichnungen in den Verkehr gebracht werden." Danach ist reine Ziegenbutter weder als „Margarine" noch als „Kunstspeisefett" anzusprechen, muß aber beim Inverkehrbringen ausdrücklich als „Ziegenbutter" bezeichnet werden.

Im § 3 des Margarinegesetzes heißt es weiter: „Die Vermischung von Butter oder Butterschmalz mit Margarine oder anderen Speisefetten zum Zwecke des Handels mit diesen Mischungen ist verboten."

Daraus geht hervor, daß zwar jeder zum Selbstverbrauch Kuhbutter und Ziegenbutter mischen oder Butter aus einer Mischung von Kuhmilchrahm und Ziegenmilchrahm herstellen kann, daß derartige Mischungen „zum Zwecke des Handels" aber verboten sind und bestraft werden. Da Molkereibutter aber zum Zwecke des Handels hergestellt wird, so macht sich der Molkereileiter m. E. strafbar, wenn er von der Anlieferung eines Gemisches von Kuhmilch mit Ziegenmilch Kenntnis erhält und nicht sofort gegen diese Gepflogenheit einschreitet. Es wäre sehr wünschenswert,

wenn auch andere Leser sich zu der angeschnittenen Frage äußern und zu ihrer Klarstellung beitragen würden. Man tut m. E. weder den Molkereien noch den Ziegenhaltern einen Gefallen damit, die auf diesem Gebiet offenbar bestehende Unklarheit weiter bestehen zu lassen oder einen Standpunkt zu vertreten, der sich bei einem etwa zu erstattenden Sachverständigengutachten vor Gericht nicht aufrecht erhalten läßt. —

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein ehemaliger Schüler der Molkereischule Güstrow i. M. Es wird beabsichtigt, einen Verein ehemaliger Schüler der Molkereischule Güstrow i. M. zu gründen. Zweck des Vereins soll sein: Pflege der Geselligkeit, Wahrung wirtschaftlicher und Standesinteressen, Förderung der Solidarität sowie Errichtung einer Sterbekasse. Mitglieder können nur ehemalige Schüler der Molkereischule Güstrow i. M. werden.

Um einen Überschlag über die zu erwartende Beteiligung machen und die nötigen Vorarbeiten rechtzeitig erledigen zu können, werden alle ehemaligen Schüler obengenannter Anstalt hiermit ganz ergebenst ersucht, dem Unterzeichneten baldigst mitteilen zu wollen, ob sie dem Verein beitreten würden. Die Gründungsversammlung wird voraussichtlich am 16. Mai cr. in Güstrow stattfinden. Besondere Einladungen dazu ergehen noch.

Güstrow i. M., im April 1925.
Molkereischule.

Im Auftrage der aktiven Schüler: Guter.

Verband Westpreußischer Hartkäsefabrikanten e. V., Campenau. Unsere Mitglieder werden hierdurch zu der am Sonnabend, den 18. April 1925, mittags 12 Uhr im Gesellschaftshaus, Marienburg stattfindenden Mitgliederversammlung eingeladen.

Tagesordnung:

1. Käsereikredite 1925.
2. Langfristiges Milchpreisabkommen.
3. Lagerprämiierung und Markenschutz.
4. Studienreise nach Dänemark.
5. Unvorhergesehenes.

J. A.: Stucki.

Rundschau

Die Erfahrungen der Berliner Milchwirtschaft. Die Vereinigten Berliner Milchhändler geben jetzt den Jahresbericht ihres Vereins über das Geschäftsjahr 1924 heraus. Es wird darin auch über die schlimmen Erfahrungen der achtjährigen Zwangsbewirtschaftung von 1916—1924 berichtet. Diese Erfahrungen haben gelehrt, daß die Milchversorgung in der schwerfälligen Hand der Kommune, je mehr sich diese damit befaßte, sowohl der Menge wie der Beschaffenheit immer schlechter wurde. Oft stand nur der fünfte Teil des Bedarfs und dann auch nur in recht mangelhafter Beschaffenheit zur Verfügung.

Einschließlich der in Berlin selbst erzeugten Milch betrugen die Jahresmengen für Groß-Berlin im Jahre 1921: 140 Millionen Liter, 1922: 170 Millionen, 1923: 130 Millionen, dagegen 1924: 250 Millionen Liter Milch. Erst vom Mai 1924 ab, als die Zwangswirtschaft für Milch gelockert wurde, trat in Verbindung mit den günstigeren Produktionsmöglichkeiten eine Besserung ein. Der volle Milchbedarf Berlins konnte nur in einigen Zeitabschnitten, und zwar von Anfang Mai bis Ende Juli und Ende Dezember gedeckt werden. Während der übrigen Zeit des Jahres mußte die Bedarfsmenge jedes Kleinhändlers bis zu 40 Prozent gekürzt werden. Dabei hat sich die Bevölkerung infolge der jahrelangen Entbehrung zu einem Teil der Milch entwöhnt, auch der Geburtenrückgang spielt eine Rolle. Insgesamt ist der Milchbedarf der Bevölkerung geringer geworden.

In gesundheitlicher Hinsicht war der größte Erfolg der letzten Zeit, daß die sogenannte Neutralisation der Milch, die während der Zwangswirtschaft notwendig geworden war, fallen gelassen werden konnte. Es ist erinnerlich, welche schlimmen Folgen diese Versetzung der Milch mit Soda und anderen „Schutzmitteln„ für die Säuglinge gehabt hat. Die Güte der Milch ist unter der freieren Wirtschaft so gestiegen, daß mit dem 9. Januar d. J. die Neutralisation beseitigt wurde.

Täuschungsversuche mit Büchsenmilch. Der Preuß. Minister für Volkswohlfahrt sieht sich veranlaßt, in einem besonderen Erlaß auf Mißstände im Verkehr mit Milchkonserven, Dosenmilch, hinzuweisen. Untersuchungen in den amtlichen Nahrungsmitteluntersuchungsanstalten haben gezeigt, daß bei der Verdünnung nach den aufgedruckten Gebrauchsanweisungen sich in mehreren Fällen Auflösungen ergaben, die an Milchtrockensubstanz und Fett hinter natürlicher Milch zurückstanden. Ausländische Erzeugnisse mit fremdsprachlicher Aufschrift, die als „kondensierte Milch" angeboten wurden, waren einfache sterilisierte Milch und kondensierte Magermilch. Derartigen, auf Unkenntnis der fremden Sprache beim Käufer berechneten Täuschungsversuchen will der Erlaß des Wohlfahrtsministers begegnen. Er ersucht die zuständigen Stellen in erhöhtem Maße die Aufmerksamkeit auf den Verkehr mit Dosenmilch zu richten und auf die Abstellung von Mißständen besonders in der Beschriftung und Bezeichnung hinzuwirken.

Die Entwicklung der Milchpreise in Sachsen. Am 23. März ist der Preis für das Liter Milch ab Stall von 20 auf 22 Pfg. und der Kleinverkaufspreis ab Laden von 32 Pfg. auf 35 Pfg. frei Haus, oder ab Wagen auf 38 Pfg. im Bezirk der Stadtgemeinde Dresden erhöht worden. Damit ist Dresden wieder in die Reihe der Großstädte eingerückt, die den höchsten Milchpreis haben. In Hamburg beträgt der Kleinverkaufspreis ab Laden nur 31 Pfg. und in Berlin 30 Pfg. In beiden Städten ist im Gegensatz zu Dresden in der letzten März-Woche ein erheblicher Preisrückgang zu verzeichnen. Die sächsische Landwirtschaft hat ab 23. März den Stallpreis wieder auf den Stand vom 8. Februar, nämlich 22 Pfg. gebracht, dagegen aber den Preis frei Dresden, der bis 8. Februar 24 Pfg. betrug, um einen Pfennig, auf 25 Pfg. erhöht. Da seit dem 8. Februar die Frachtpreise der Reichseisenbahn nicht erhöht worden sind, fehlt für diese Erhöhung der Transportkosten um 50 Prozent die innere Berechtigung. — Im Milchhandel war bis zum 8. Februar die Differenz zwischen Preis für Dresden und Verkauf im Laden 10 Pfg., in der Zeit vom 9. Februar bis 22. März nur 9½ Pfg. und ist jetzt wieder auf 10 Pfg. gestiegen. Dafür ist aber der Zuschlag für Lieferung in das Haus oder Verkauf am Wagen von 2 auf 3 Pfg. erhöht worden, so daß 1 Liter Milch frei Haus oder ab Milchwagen 38 Pfg. kostet. H.

Vorauszahlungen auf Einkommensteuer. In den siebenten Durchführungsbestimmungen über die Vorauszahlungen auf Einkommen- und Körperschaftssteuer vom 3. April 1925 ist bezüglich aller Molkereien und Käsereien folgendes bestimmt:

„Der Steuersatz von 1,2 v. H. der Betriebseinnahmen ist ein Durchschnittssatz, weil in Molkereien und Käsereien nicht nur Be- und Verarbeitung stattfindet, sondern regelmäßig auch Milch oder andere Lebensmittel unverarbeitet abgesetzt werden. Wird der Durchschnittssatz von 1,2 v. H. angewendet, so unterbleibt die Nachprüfung über den Umfang der Verarbeitung. Es wird jedoch den Molkereien und Käsereien bei buchmäßigem Nachweis über die einzelnen Betriebsarten gestattet
a) für Absatz im Einzelhandel 0,7 v. H. } nach Abzug der
b) für Be- und Verarbeitung 2 v. H. } Löhne u. Gehälter
c) für Absatz im Großhandel 0,2 v. H. (ohne jeden Abzug)
zu entrichten. Molkereien und Käsereien, die nur Einzelhandel mit Milch und anderen Lebensmitteln treiben oder bei denen höchstens ein Zehntel der Betriebseinnahmen aus Be- und Verarbeitung herrührt, dürfen 0,7 v. H. (nach Abzug der Löhne und Gehälter) entrichten. Etwa noch anhängige Beschwerden sind hiernach zu entscheiden."

Einbruch in eine Molkerei. Eingebrochen wurde in der Nacht vom 8. zum 9. April in die Molkerei Vinnen, Kreis Hümmling. Die Einbrecher gelangten durch ein Fenster in die Butterkammer. Gestohlen wurden 38 Pfund Butter.

Wöchentliche Festsetzung des Kölner Milchpreises. In Köln hat sich ein Ausschuß von Vertretern der Landwirtschaft, der Molkereien, des Handels und der Stadt Köln gebildet, der jeden Freitag nach der Börse Richtlinien für die Milchpreisbewegung festlegen soll.

Freispruch von der Anklage der Preistreiberei. Der Verwalter der Molkerei Deetz hatte sich vor dem Amtsgericht in Zerbst unter Anklage wucherischer Preisforderung für Butter zu verantworten. Er war über die für Anhalt richtunggebenden Berliner Preisnotierungen für Butter hinausgegangen. In der ersten Instanz war auf eine Geldstrafe von 40 ℳ erkannt. Auf erhobene Berufung kam die Strafkammer nach Vernehmung eines Sachverständigen zu einem Freispruch.

Ausland.

Das Molkereiwesen in Estland. Laut amtlichen Angaben gab es in Estland im Jahre 1923 319 685 Kühe. Eine spätere Zählung des Hausviehs hat nicht stattgefunden. Davon waren aber nur 227 717 Milchkühe. Rechnet man ca. 4500 Pfund Milch pro Kuh im Jahr, so kann man die gesamte Milchproduktion Estlands im Jahre auf ca. eine Milliarde Pfund schätzen. Wie viel davon von den einzelnen Wirtschaften verbraucht wird, entzieht sich gegenwärtig noch der Beurteilung. Von den im Lande vorhandenen 119 Vereins- und 53 Privatmolkereien sind 1923 insgesamt 151 Millionen Pfund Milch, das sind 15,1 Proz., verbraucht worden. Als hauptsächlichsten Milchabnehmer kommen, neben den ländlichen Wirtschaften, die Städte in Frage, doch liegen über den Milchverbrauch derselben ebenfalls keinerlei Angaben vor.

Die Zahl der Vereinsmolkereien war zu Beginn 1924 auf 126 gestiegen, so daß die Gesamtzahl sämtlicher in Estland tätigen Molkereien 210 betrug, da auch die Privatmolkereien auf 84 angewachsen waren.

Ueber die Butterproduktion der Vereinsmolkereien liegen Angaben bloß von 115 vor, die zusammen 4,6 Millionen Pfund produziert haben. Zusammen mit den Privatmolkereien sind in Estland 1923 ca. 5,5 Millionen Pfund Butter hergestellt worden.

Im Jahre 1924, über welches noch keine abschließenden Daten vorliegen, ist die Zahl der Molkereien in Estland, wie auch die Höhe der Butterproduktion ganz enorm gestiegen, so daß man schon jetzt annehmen kann, daß sie die Norm des Vorjahres um mehr als 100 Proz. übersteigt.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkereigenossenschaft e. G. m. u. H., in Clüsserath. Die Liquidation ist beendet. Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist erloschen.

Molkerigenossenschaft Enniger, e. G., m. u. H. Der Sitz der Genossenschaft ist nach Tönnishäuschen verlegt.

Dampfmolkerei Löwen, Johann Ruohs, Löwen. Inhaber: Dampfmolkereibesitzer Johann Ruohs in Löwen.

Meiereigesellschaft Uphusum, G. m. b. H., in Uphusum. Durch Beschluß vom 14. Dezember 1924 ist die Auflösung der Gesellschaft beschlossen.

Fritz Paul und Wilhelm Bramme, Käsefabrik, Brandenburg, Havel. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Meierei C. Bolle, A.-G., Berlin. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 21. November 1924 ist das Grundkapital auf 4 Millionen Reichsmark umgestellt.

Kölner Molkerei- und Milchhandels-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Köln. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung sowie der Vertrieb von Molkereiprodukten auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Meierei-Genossenschaft, e. G. m. b. H., Geltorf. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung sowie der Vertrieb von Molkereiprodukten auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchgenossenschaft Heckfeld, Amt Tauberbischofsheim, e. G. m. b. H., Heckfeld. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr und die Vermittlung landwirtschaftlicher Bedarfsartikel.

Butter-Handels-Gesellschaft m. b. H., Chemnitz. Die Umstellung des Stammkapitals auf 60 000 R.-Mk. ist erfolgt.

Ehinger Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H., Ehingen i. Ries. Gegenstand des Unternehmens: Vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch.

Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H., Leiwen. Die Liquidation ist beendet. Die Vertretungsbefugnis der Liquidatoren ist erloschen.

Molkereigenossenschaft Eulenburg, e. G. m. b. H., Eulenburg. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei sowie Betrieb einer Schrotmühle. Der Geschäftsbetrieb beschränkt sich auf den Kreis der Mitglieder.

Zentralmolkerei, Inh. Johannes Abbühl, Bobersberg. Die Firma ist in Zentralmolkerei Bobersberg Johannes Abbühl geändert. Inhaberin: Frau Molkereibesitzer Friederike Abbühl, geb. Wieth, in Bobersberg.

Franz Schmidt, Burkersdorf. Inhaber: Molkereibesitzer Franz Schmidt in Burkersdorf. Geschäftszweig: Handel mit Milch und Milchprodukten.

Jenaer Milchversorgung, G. m. b. H., Jena. Das Stammkapital ist auf 5000 R.-M. umgestellt.

Butter-Handelsgesellschaft m. b. H., Essen. Das Stammkapital ist auf 8700 R.-M. ermäßigt.

Molkerei Recklinghausen, G. m. b. H., Recklinghausen. Das Stammkapital ist auf 30 000 R.-M. umgestellt.

Goltermann und Ahrens, Molkereigeschäft, Bruchhausen. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Friedrich Ahrens in Bruchhausen ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Firma lautet jetzt: Molkerei Schloßmühle, Bruchhausen (Friedrich Ahrens).

Käsegroßhandlung, Käse-Import Hanns Krau, Breslau, ist geändert in: „Breslauer Käsefabrik Hanns Krau."

Firma Oberlausitzer Käsefabrik Alfons Hirche, Reichenbach, O.-L. Die Firma ist erloschen.

Kramer & Beyer, Käse-Import und Großhandlung in Oldenburg. Die offene Handelsgesellschaft ist aufgelöst. Das Geschäft wird unter unveränderter Firma von dem früheren Gesellschafter Kramer fortgesetzt.

Mecklenburger Milchkonservenfabrik und Dampfmolkerei Toni von Borries, Wittenburg i. Mecklenburg. Der Firma wird der Zusatz angehängt: Inhaber Wilhelm Eckermann als Pächter. Vom 1. März 1925 ab geht das Geschäft auf Rechnung des Pächters.

Rahmeis, G. m. b. H., Frankfurt a. M. Gegenstand des Unternehmens : Herstellung und Vertrieb von Speiseeis, insbesondere Rahmeis und Eiscreme und Produkte ähnlicher Art. Stammkapital: 20 000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufleute Karl Körver in Langen in Hessen und Carl Fay in Frankfurt a. M.

Milch-Centrale Stettin, e. G. m. b. H. in Stettin. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Adalbert - Molkerei Josef Zerrer Nachf. in München. Maria Sparapani-Istynfeld ist als Inhaberin gelöscht. Nunmehriger Inhaber: Kaufmann Karl Heinrich Sparapani - Istynfeld, München.

Nährmittelwerk Deppner & Co., Berlin. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Zum Liquidator ist der vereidigte Bücherrevisor Hans Pichinot in Kiel bestellt.

Mülheimer Milchversorgung, G. m. b. H., Mülheim - Ruhr. Das Stammkapital ist auf 48 000 R.-M. umgestellt.

Milchlieferungsgenossenschaft e. G. m. b. H., Kochelsdorf. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Lieferung an die Molkerei Sarnau, e. G. m. u. H.

Molkerei Friesena, e. G. m. u. H., Horsten. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Grönland Eiskrem - Gesellschaft m. b. H., Berlin. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung und der Vertrieb von Eiskreme und anderen Lebensmitteln. Stammkapital: 50 000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufmann Karl Baer, Berlin, Rentier Emil Glaser, Blankenburg a. H.

Molkerei - Genossenschaft Offingen, e. G. m. u .H. in Offingen A.-G. Riedingen. Statut vom 19. Februar 1925. Der Zweck der Genossenschaft ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Kappel, e. G. m. u. H. in Kappel. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Milchabsatz-Genossenschaft Gölshausen, Amt Buetten, e. G. m. b. H., Gölshausen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Malenter Milchzentrale, e. G. m. b. H., Malente. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Norddeutsche Milchversorgung, G. m. b. H., Hamburg. Gesellschaftsvertrag vom 30. Januar 1925 mit Abänderungen vom 10. März 1925 und 27. März 1925. Gegenstand des Unternehmens ist die Hebung und Förderung der städtischen Milchversorgung und des Milchhandels, insbesondere durch Errichtung und Betrieb milchwirtschaftlicher Unternehmungen. Stammkapital: 75 400 R.-M. Geschäftsführer: Bernhard Berthold Scholz, Milchhändler zu Hamburg.

Die Molkerei in Vinnen, Krs. Hümmling ging durch Kauf in den Besitz des Kaufmanns Rolfs in Herssum über. Der Kaufpreis beträgt 5000 ℳ.

Molkereigenossenschaft Friedersdorf bei Oberglogau, O.-Schlesien, ist an Gebr. Adamek vom 1. 4. 1925 in Pacht übergegangen.

Sprechsaal

Verschiedene Anordnungen bei der Raumkühlung. Die Ausführungen des Herrn Reimers in Nr. 37 ds. Ztg. veranlassen mich, auf meine Ausführungen in Nr. 19 ds. Ztg. zurückzukommen.

So lange ich Kältemaschinen baue, habe ich es bewußt vermieden, aus dem Betrieb derartiger Maschinen Schlußfolgerungen zu ziehen, wenn mit leeren Kühlräumen gearbeitet wird. Die Gründe hierfür brauche ich wohl kaum auseinanderzusetzen. Meine Ausführungen lassen keinen Zweifel, daß ich den Kühlraum normal beansprucht denke, sei es durch Butter oder sonstige Erzeugnisse, durch gekühlte Milch in Flaschen, Kannen oder Behälter. Im Beharrungszustande und bei geregelter Benutzung ist es eben das eingelagerte Kühlgut, das den wirksamsten Kältespeicher bildet. Was aber das Kühlgut bei der Steigerung der Raumtemperatur an WE. hergibt, braucht nicht der Sole entnommen werden. Daher die verhältnismäßig geringe Temperatursteigerung in der Sole.

Albert Fischer.

Etwas über Schweinezucht und -Mast. In dieser Zeit der Not und allgemeinen Verarmung ist es Pflicht eines jeden, alle Kräfte anzuspannen und jeden sich bietenden Vorteil auszunützen, um aus seinem Betriebe eine möglichst hohe Rente herauszuwirtschaften. Die Schweinezucht sowie auch -Mast würde sich noch viel rentabler gestalten, wenn die Grünfütterung mehr Aufnahme fände. In den Sommermonaten kann man durch Grünfutter und Zugabe von Molken sehr gut Sauen und Läuferschweine fast kostenlos ernähren, es ist ein sehr gesundes, bekömmliches Futter, die Schweine haben große Freßlust und nehmen während der Wachstumszeit sehr gut zu, ohne jede Schrotbeigabe.

Ich betreibe neben meinem Molkereibetrieb Schweinemast. Die im März-April gekauften Ferkel erhalten zunächst Buttermilch, gedämpfte Kartoffeln und Gerstenschrot. Bei milder Witterung kann ich schon Ende April mit Grünfütterung beginnen, weil dann die Comfrei-Blätter soweit ausgetrieben sind, daß sie zum erstenmal geschnitten werden können. Bei wärmerer Witterung wachsen die Blätter schnell wieder nach, man kann die Grünfütterung immer mehr steigern und dementsprechend immer

weniger Kartoffeln und Schrot geben. Mit dem Anfang Mai stattfindenden Austrieb der Kühe auf die Weide steigt auch das Milchquantum erheblich; das zur Verfütterung stehende Quantum Molken und Buttermilch steigt damit ebenfalls. Dann ist der Zeitpunkt erreicht, wo man die Läuferschweine ohne Schrot oder sonstiges zugekauftes Futter, fast ohne Unkosten, weiter ernähren kann. Sind die Schweine ziemlich ausgewachsen (100—150 Pfd.), muß man langsam mit Schrotbeigabe beginnen und die Grünfütterung nach und nach einstellen. Die an Stelle der verkauften Fettschweine wieder eingeschobenen Ferkel erhalten selbstverständlich in den ersten 3 Wochen gedämpfte Kartoffeln, aber gleich etwas Comfrei daneben. Mit dem Schneiden desselben kann man bei frostfreiem Wetter bis in den November hinein anhalten.

Vor ca. 15 Jahren habe ich eine Comfrei-Kultur angelegt von ca. 1000 qm. Dieselbe genügt für 50—60 Schweine. Die Stecklinge werden gepflanzt, ähnlich wie Kartoffeln, in ca. 50 Zentimeter Abstand. Schon im ersten Jahr kann man 1—2 mal schneiden. Im dritten Jahr kann man, bei guter Düngung, die Blätter 8—10 mal schneiden. Die Düngung erfolgt nach dem 2. Schnitt, Anfang Juni, indem man die Reihen dicht mit Dung belegt, ohne unterzugraben, der Boden wird dadurch rein, feucht und nahrhaft erhalten. Im Frühling erfolgt nur ein tiefes Durchhacken. Der Ertrag ist dann sehr groß. Bei wenig Mühe und Arbeit hat man sehr großen Nutzen. Ich habe festgestellt, daß die im Winter mit Kartoffeln ernährten Läuferschweine bei der Mast nicht so schnell zunahmen, als die im Sommer mit Comfrei ernährten. Es ist daher jedem Schweinezüchter und -Mäster sehr zu empfehlen, eine Comfrei-Kultur anzulegen. Die kleine Ausgabe und geringe Arbeit macht sich sehr bald bezahlt.

Friedrichshagen. W. Püstow.

Einige Winke über Quargherstellung zur Verarbeitung in den Harzkäsereien. Mit meinem heutigen möchte ich mich als alter Molkereifachmann und früherer langjähriger Verwalter etwas mit den Molkereibetrieben beschäftigen, welche Käsequarg herstellen.

Vor allen Dingen ist es notwendig, daß die Herstellung von Quarg einer gewissenhaften, zuverlässigen Kraft anvertraut wird. Denn ein gewissenloses Darüberhinarbeiten bedeutet für die Käsereien große Gefahr. In meiner Instruktionstätigkeit in den Käsereien bekomme ich manchmal Quarg zu sehen, wie man nicht für möglich halten sollte, man sieht direkt, daß bei der Herstellung absolut keine Sorgfalt obwaltet, die Käserei kann ja sehen, wie sie auf ihre Kosten kommt. Das kann so nicht weitergehen, und da ich die Unterschiede genau kennengelernt und geprüft habe, so halte ich es für meine Pflicht, ein wenig mit dazu beizutragen, daß im Inland wieder ein einwandfreier Quarg hergestellt wird, zum guten Ruf der Molkereien und zum Weiterbestehen der Käsereien.

Zur Herstellung eines einwandfreien Quargkäses braucht die Käserei vor allen Dingen einen nicht eisenhaltigen Sauermilchquarg. Man stelle den Quarg auf folgende Weise her: Die frisch zentrifugierte Magermilch welche noch eine Temperatur von 28—30 Gr. hat, wird in einem gut verzinnten, doppelwandigen Kessel g a n z s c h w a c h eingelabt, und ohne nachzuwärmen zugedeckt. Nach 5—6 Stunden ist diese Milch dickgelegt. Darauf wird verrührt und der Bruch auf **40 Grad C.** unter langsamem Umziehen nachgewärmt. Nachdem man etwas Molken abgelassen hat, füllt man den Quarg in Säcke, welche man etwas beschwert. Am andern Morgen ist dieser Hitzquarg fertig zum Versand. Nun aber haben die meisten kleineren Betriebe am Abend keinen Dampf mehr, hier läßt man die dickgelegte Sauermilch bis früh im Kessel, um, sobald Dampf vorhanden, auf 40 Grad nachzuwärmen und einzusacken.

Ich möchte ausdrücklich betonen, n i e m a l s (wie dies nämlich so viel gehandhabt wird) Reste im Kessel zu lassen zur Ansäuerung oder gar Molken hinzuzusetzen; durch diese Handhabung wird die Uebersäuerung hervorgerufen. Deshalb nach jedem Leeren des Kessels denselben gut reinigen und der Milch nichts von dem vorher ausgeschöpften hinzuzusetzen. Mir sind sehr viele Molkereien bekannt, welche so arbeiten und einen wirklich erstklassigen, 60—65 proz. trockenen Quarg herstellen. Bei solchem Material hat auch die Käserei niemals Schwierigkeiten mit dem Bitterwerden und Ablaufen der Käse, vorausgesetzt, daß die Käserei dann nicht durch Anwendung einer unsachgemäßen Schwitzmethode die Ware verdirbt. In den kleinen Molkereibetrieben sind vielfach nur Holzbottiche zur Quargbereitung, in solchen ist es natürlich ausgeschlossen, einen Hitzquarg herzustellen. Der nun zum Versand kommende Quarg muß hauptsächlich im Sommer im Faß gut festgestampft werden. Wird dieser kernige Quarg nur lose ins Faß geschüttet, so entwickelt sich schon nach einigen Stunden zwischen dem locker liegenden Quarg warme Luft, die den Quarg in eine krankhafte Gärung versetzt, so daß er zur Käsebereitung nicht mehr zu verwenden ist. Es ist eine kleine Mühe, den Quarg im Faß festzustampfen, und es werden damit Aerger und Verluste vermieden.

Es würde mich freuen, wenn meine Zeilen etwas zur Verbesserung des Quargmaterials beitragen sollten, zum Wohle unserer heute schwer kämpfenden Harzkäseindustrie. Ed. T., L.

Zu den Anzeigen der Firma A. V. Branth-Hamburg. „Die Firma A. V. Branth-Hamburg veröffentlichte im Anzeigenteil der Nr. 34 dieser Zeitung ein Zeugnis einer „Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt". Der Sitz dieser Anstalt war nicht angegeben. Um Mißverständnissen vorzubeugen, sehe ich mich veranlaßt, bekannt zu geben, daß das Zeugnis nicht von der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel stammt.

Der Verwaltungsdirektor: Professor R a h n.

Berichtigung. In dem Artikel „D i e F e t t b e s t i m m u n g i n d e r M i l c h n a c h d e m N e u s a l v e r f a h r e n" in Nr 39, Seite 609, der Molkereizeitung muß die Durchschnittszahl der ersten Tabelle der mittleren Reihe nicht **3,45**, sondern **3,14** heißen.

A n f r a g e a n d e n L e s e r k r e i s.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Bildung einer festen, butterähnlichen Fettschicht auf Schlagsahne. Wir verarbeiten in unserem Betriebe die Vollmilch überwiegend zu Schlagsahne. Die Verarbeitung geht vor sich, indem die Milch auf 32—35 Gr. Celsius vorgewärmt, zentrifugiert, in Glasflaschen abgefüllt, alsdann im Sterilisier-Apparat auf 100 Gr. erhitzt, sodann unter der Brause abgekühlt wird. Nachdem die Sahne 2—3 Tage in einem kühlen Raume ge-

...anden hat, bildet sich am Flaschenhals ein Stopfen, als wenn sich oben ...n Flaschenhals das gesamte Butterfett zusammengeballt hätte. Außer ...r von uns selbst hergestellten Sahne beziehen wir auch noch von einer ...freundeten Molkerei täglich ca. 100 Liter, welche allerdings in hoch-...steurisiertem Zustand in unseren Besitz gelangt. Es würde uns inter-...sieren, durch die Kollegen zu erfahren, an welcher Ursache dieser Fehler ...egt, und bitten höflichst um eingehende Beantwortung.

Molkerei D. H.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Strebsamer Fachmann,
27 Jahre alt, unverheiratet, sucht **Vertrauensstellung** zum 1. oder 15. Mai als Obermeier, Betriebsleiter Gutsmeier, Leiter einer Rahmstation oder Filiale, wo Kenntnisse voll, verw. werden können. Firm in Hart- u. Weichkäserei, sow. sämtl. Maschinen d. Neuzeit. Lege Wert a. Dauerstellung, da heimatl. Angeb. erbitte unter Chiffre **6771** an diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachm.
u. **Kraftwagenführer**, Führerschein 2 und 3 b, 26 Jahre alt, evgl., led., mit sämtlich. Facharbeit. aufs beste vertraut, mit Hart- u. Weichkäserei sowie Frischmilch- u. Sahneversand, sucht zum 1. Mai Dauerstellung. Gute Zeugnisse zu Diensten. Werte Angebote unter **6699** an diese Ztg.

Jg., tücht. Fachmann
von Jugend auf beim Fach, firm im Kontor u. Maschinenwesen, erfahr. in der Hart-, Weich- sowie Harzkäserei, der sich vor keiner Arbeit scheut, sucht zum 1. Mai resp. etwas früher oder später nur Dauerstellg. Selbiger ist 25 Jahre alt, und steh. ihm pa. Zeugnisse u. Referenz. zur Verfügung. Werte Angeb. sind zu richten an (6690
Rudolf Röhrer
Molkerei-Genoss. Mossin
bei Buchholz, Westpreußen.

Jg. Gehilfe, 23 J., mit allen ins Fach schlag. Arbeit. gut vertr., s. z. 1. Mai Stellg. Thür., Sachsen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.
H. Henning
Molkerei Bekum i. W.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten**, wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Jg. Fachmann
23 Jahre alt, mit allen Facharbeit. bestens vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum baldigen Antritt Stellung als Obermeier, erster Gehilfe oder sonstigen Vertrauens-Posten. Molkereischule mit gutem Erfolg absolviert. Gefl. Angeb. m. Gehaltsangabe erb. (6561
Herm. Pilchowski
Hardegsen, Hannover.

Molk.-Fachmann
31 Jahre alt, Molk.-Schule Güstrow mit best. Erfolg absolv., in jed. Beziehung auf dem Gebiete der Milchwirtschaft firm, mit Buchführung u. Abrechn.-Wesen vollständig vertr., gewandt im Umgang mit den Lieferanten u. der Kundschaft, sucht, gest. auf prima Zeugnisse, zu bald oder später Dauer-Vertr.-Stellg. in Molkerei od. verwandt. Betrieb. Die Herren Chefs, welche auf eine gute Kraft reflektieren, belieb. Angebote zu richten an (6660
Böldt, Warin (Mecklbg.)

Tücht. Fachmann
30 Jahre alt, ledig, Leiter eines größ. Betriebes von 1918 bis 10. 3. 1925 im Hultschiner Ländchen, abgetret. Gebiet, jetzt Tschechoslowakei gewesen, infolge sein. Option für Deutschland ausgewiej., s., gest. auf beste Zeugn. u. Empfehl., Dauerstellg. als Betriebsleit., Obermeier, 1. Gehilfe od. kaufm. Angestellt., da mit allen ins Fach schlagend. Arbeit. best. vertr. Angeb. erb. unter **M. Sch. 6927** an ds. Ztg.

Jg. Molk.-Gehilfe, 20 J. alt, vertraut mit Kess., Maschin., Butterei, Käserei u. Schweinemast, sucht zum 15. 4. od. später Stellung. Angeb. erb. **Rich. Breiße, Marienburg** in Westpr., Rosengasse 5. (6698

22 jähr., strebs. Gehilfe s., gestützt auf gute Zeugn., Stellung für Annahme, Kont. od. als Buttermeier in größ. Betriebe zum belieb. Antr. **Runge, Wenden,** Krs. Nienburg a. Weser. (6711

Wir suchen für jungen, 19 jährig., tüchtigen, soliden und ehrlichen
Gehilfen
welcher 3 Jahre in hies. Genossenschaft tätig war und sich jetzt in der Käserei ausbilden möchte, sofort od. später Stellg. Geg. gleich.
Gleichzeit. suchen wir für unseren Betrieb sofort oder später einen von einem Molk.-Inspektor empfohl.
Gehilfen
Demselben ist Gelegenheit geboten, sich im Kontor auszubilden. Grundbedingung: Solide u. ehrlich. Maschinenkenntnisse erwünscht. (6697
Dampfmolkerei Linda
A. Schuck.

Tücht. strebs. Gehilfe
22 Jahre alt, der an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist, sucht zum 1. Mai Stellung, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Käserei zu vervollkommn., bevorzugt. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut und war auf seiner letzten Stelle über 2 Jahre tätig. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. Werte Ang. erb.
Peters, Molkerei Höftgrube
Hamburg — Cuxhaven.

Suche für meinen (6572
Gehilfen
welcher 1 Jahr bei mir tätig war und in jedem Fache wie Milchvers., Butterei, Käserei und Maschinen durchaus erfahren ist, zum 15. April bezw. 1. Mai dauernde Stellg., wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich im Kontor auszubilden. Angebote sind zu richten an **Herrn H. Vollstedt, Burg i. D.,** Hafenstr. 12.
Belke, Tramm
Post Roseburg i. Lbg.

Suche für meinen jungen
Gehilfen
welcher vor einem halben Jahre s. Lehrzeit beendet hat, Stellung, wo derselbe sich in der Käserei weiter ausbilden kann. Angeb. mit Gehalt an (6858
W. Ramm
Bültum b. Bockenem.

Molkereigehilfe
23 J. alt sucht, gest. a. gute Zeugn., zu sof. od. 1. Mai Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten sow. mit der Herstellung feinster Butter, Tilsiterkäse und Sauermilchquarg bestens vertraut. In jetzig. Stellung 1½ Jahr tätig. W. Angeb. erb. **Ernst Eggerstedt,** Molkerei-Gehilfe, **Abeldorf i. H.,** Klosterhof Nr. 15. (6945

Für einen jungen (6675
Gehilfen
welcher seine 3 jährige Lehrzeit beendet hat und welcher bestens empfohlen werden kann, wird anderweitig Stellung gesucht.
Zur gleichen Zeit findet ein
junger Gehilfe
hier Stellung.
Molkerei Lippborg
bei Hamm in Westfalen.
A. Deimel, Verwalter.

Für jungen, kräftigen (6824
Gehilfen
welcher seine 3 jährige Lehrzeit beendet hat, suche ich zu bald oder später Stellung, wo er sich event. in der Käserei ausbilden kann.
Wohlfeil, Verwalter
Friedrichsberg, Kr. Naugard, Pom.

Gehilfe, 21 J. alt, sucht zum erst. Mai oder später Stellg., wo selbiger sich in der Tilsiter Käserei vervollkommnen kann. Werte Angeb. an
Fritz Ziegler (6686
Magdeburger Molkerei.

Erster Gehilfe
der 2 Jahre in hies. Vollbetrieb zu mein. vollen Zufriedenheit gearb. hat, sucht zur weiteren Ausbildung anderweit. Stellung, am liebst. in größ. Weichkäserei. Werte Angebote mit Gehaltsangaben erbittet (6811
Lange, Verwalter
Mierunsken, Ostpr.

Suche für 18jährigen, brauchb.
Gehilfen
bald oder 25. April Stellung. Angebote an (6826
Zentralmeierei Wahlstedt
i. Holstein.

Wir suchen für 23 jährigen Gehilfen, vertraut mit sämtlich. Molkerei- und Kontorarbeiten, flotten Rechner, durchaus tüchtig u. zuverlässig, Molkereischule Kiel mit sehr gutem Erfolg besucht, Stellung als
1. Gehilfe oder Obermeier.
Kollegen, welche auf zuverlässige, die Interessen des Chefs wahrnehmende Gehilfen reflektieren, können wir denselben nur empfehl.
Molkerei Echte a. Harz.
Rump. (6825

Molkereigehilfe
22 Jahre, sucht Stellung für Betrieb und Kontor. Angeb. erbittet
Cäsar Kreitz
Stade, U.-E.
Gr. Schmiedestr. 2.

Wir suchen für ein. empfehlenswerten (6807
Gehilfen
welcher hier ca. 2 Jahre gewesen, zum 1. oder 15. Mai Stellung, wo derselbe Nachmittags im Kontor arbeiten kann.
Molkerei Neuenbrok i. Oldbg.

Suche für meinen
Gehilfen
20 Jahre alt, strebsam, fleißig und ehrlich, keine Arbeit scheuend und kein Stundenarbeiter, zum 1. Mai **anderweitig Stellung.**
Derselbe ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut.
A. [illegible]willing, Molkerei-Genossensch., **Stadtlohn i. Westf.** (6776

Strebs. Gehilfe
22 Jahre, sucht sich zum 15. 5. zu verändern. Sachsen bevorz. Gefl. Zeugnisabschriften stehen zu Dienst. Um werte Angebote bittet (6938
H. Klärner, Milchversorgung
Köln a. Rhein, Schlachthof.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 14. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 1,80 ℳ, 2. Qualität 1,70—1,75 ℳ. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 15. April. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die Nachfrage ist nach den Feiertagen als schwach zu bezeichnen und reichen die Zufuhren, welche des Festes wegen unregelmäßig und teils verspätet eintrafen, völlig zur Deckung des Bedarfes aus. — Schmalz. Bei ruhigem Geschäft haben sich die Preise nicht geändert.

Hamburg, 15. April. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Der weitere Verlauf des vorwöchigen Marktes zeigte dieselbe Lustlosigkeit wie vorher. Der Rückgang aller Notierungen (u. a. Kopenhagen 50 Kronen, Schleswig-Holsteinische Auktion ca. 18 ℳ, Hamburger Börsennotierung 11 ℳ) ließ allerdings zunächst die Hoffnung aufkommen, daß gleich nach den Osterfeiertagen mit einer freundlicheren Stimmung zu rechnen sein würde, aber auch diese Hoffnung hat sich bis heute nicht erfüllt, was auch daraus ersichtlich, daß Holland nach den Feiertagen seine Forderungen weiter ermäßigt hat. — Obgleich kurz nach hohen Festen die Tendenz des Marktes immer schwer zu beurteilen ist, so ist es doch vielleicht nicht ausgeschlossen, daß noch weitere Preisabstriche nötig sein werden, um eine Belebung des Marktes herbeizuführen. — Die Angebote von England in Kolonialbutter zeigen nach Ostern das gleiche Preisniveau wie in der Woche vor Ostern. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche haben sich die Notierungen für amerikanisches Schmalz ungefähr auf der gleichen Höhe gehalten. Die Preise schwanken zwischen Dollar 39,50—40,50. Ware im Freihafe stellt sich heute auf Dollar 40,50—41,00, je 100 Kg.; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 178,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Notierungen sind in der Berichtswoche ziemlich unverändert geblieben und war die Nachfrage nach diesem Artikel nur schwach. Blasenschmalz notiert ca ℳ 174.— je 100 Kg., Blockschmalz ca. ℳ 168—170 je 100 Kg.

Hamburg, 15. April. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Trotz der starken Ermäßigung des Butterpreises in der Vorwoche hat sich die erwartete Belebung und Befestigung des dänischen Marktes nicht eingestellt. Zwar wurden im Handel mit England zu Anfang der Woche eine Kleinigkeit höhere Preise erzielt, aber die optimistische Auffassung der dänischen Exporteure, die eher mit einer Erhöhung der Preise rechneten, scheint sich nicht zu rechtfertigen. Es ist sogar wahrscheinlich, daß eine kleine Ermäßigung der Notierung vorgenommen wird, denn die in der Vorwoche erzielten Preise von 187—188 Sh. konnten in den letzten Tagen nicht gehalten werden. Gehandelt wurde ungefähr auf der Basis 184 Sh. Die Notierung wird deshalb voraussichtlich um ca. 10 Kronen ermäßigt werden. — Kolonialbutter. Die Preise für australische Butter haben auf dem Londoner Markt in den letzten Tagen keine Veränderungen erfahren. Die Forderungen bewegen sich in der gleichen Höhe, wie am Ende der Vorwoche. Untergebote wurden abgelehnt. Die weitere Entwickelung des Buttermarktes ist noch unübersichtlich. —

Hildesheim, 16. April. Bericht von Mann & Friedeborn. Nach Befriedigung des lebhaften Festbedarfs tritt nunmehr ein größeres Angebot von Butter wieder hervor, doch weniger vom Auslande, als mehr vom Inlande. Im Augenblick ist die Nachfrage erwartungsgemäß nur gering, und wenn dennoch heute die Preise ziemlich steif sind, wird dieses von einer unbestimmten Erwartung baldiger Belebung des Handels diktiert. Tendenz: ruhig.

Dresden, 14. April. Bericht der Firma Georg Münch. Wie nicht anders zu erwarten war, liegt das Geschäft nach dem Fest noch unklar. Die Preismeldungen von allen Märkten sind verschieden und wird eine klare Preisfestsetzung erst Ende der Woche möglich sein. — Das Schmalzgeschäft liegt nach wie vor sehr ruhig. Ob sich dasselbe bei den momentan sehr niedrigen Butterpreisen beleben wird, ist sehr fraglich. — Die Nachfrage nach Margarine ist ruhig, doch ist anzunehmen, daß das Geschäft weiter seinen Gang nehmen wird.

Leipzig, 14. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem die letzten Notierungen im Inlande wie auch im Auslande erheblich zurückgesetzt wurden, zeigte sich auf dem Buttermarkte kurz vor dem Osterfeste eine freundlichere Stimmung. Dieselbe hält auch heute noch an und die allgemein erwarteten weiteren Preisrückgänge werden zunächst wohl noch nicht eintreten. Bei der jetzigen Preislage ist ja auch die Möglichkeit vorhanden, den Butterabsatz zu fördern, zumal da die ermäßigten Kleinhandelspreise jetzt allenthalben durchgeführt sind.

Käse.

Köln, 14. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3.30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 15. April. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Das Ostergeschäft war nicht groß. Auch die Tage nach Ostern brachten einen schleppenden Markt. Die für Hart- als auch für Weichkäse ermäßigten Preise haben bisher keinen belebenden Einfluß auf den Markt gehabt. — Tilsiter Käse. Das Angebot in Tilsiter Käse war reichlicher, ohne daß die Preise wesentlich verändert sind. — Holländer Käse. Die holländischen Käsemärkte lagen etwas fester. Zum Teil wurden die Preise um einige Kronen erhöht. Die Nachfrage hat sich infolge der vorwöchigen Preisrückgänge merkbar gebessert. — Dänen-Käse. Die dänischen Offerten lauteten etwas zurückhaltender. Die Forderungen waren teilweise etwas höher. Der Umsatz war normal. — Schweizer-Käse. Das Geschäft für prima Emmentaler lag auch in der letzten Woche trotz des Osterfestes recht ruhig. Die hohen Preise lassen kein größeres Interesse für diesen Artikel aufkommen. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft lag normal. Die Preise sind zum Teil etwas ermäßigt worden. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Weideware, G.-M. 130—140, do., pa. Stallware G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 49—52, do. 30 proz. G.-M. 74—78, do. 45 proz. G.-M. 112—116, holländischer Gouda-Käse, 20 proz. —, do. 30 proz. G.-M. 88—94, do. 40 proz. 96 bis 110, do. 45 proz. G.-M. 135—170, holländischer Edamer Käse, 20 proz. G.-M. 72—76, do., 30 proz. G.-M. 90—94, do. 40 proz. G.-M. 95—102, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 14. April. Bericht von Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Heute waren 208 Partien am Markte, welche nur mäßig verkauft wurden zu nachstehenden Preisen: 1. Qualität Gulden 46—53, 2. Qualität Gulden 40—44; die Preise für Molkereiware sind heute: Goudakäse, 20 proz. Gulden 30, do. 40 proz. Gulden 42, Edamer 20 proz. Gulden 30, do. 40 proz. Gulden 44—45, nord-holländische Edamer 40 proz. Gulden 47—49.

Eier.

Berlin, 14. April. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Frische über 60 Gr. 11½—12½, über 55 Gr. 10—11, unter 55 Gr. 8½—9½. Auslandseier. Frische über 60 Gr. 12—13, über 55 Gr. 10½—11½, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 15. April. Gerste ist andauernd still. Hafer aber weiter fest, da Polen für seine Proviantämter täglich zukauft, dadurch aber die Zufuhren von hier abzieht und die Konsumversorgung erschwert wird. Lieferung lag ebenfalls fest, dagegen abgelenkte ausländische Andienungsware gedeckt wird. Futterartikel sind ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 251—254, Mai 263—262, Juli 262—260,50, Roggen, märkischer 230—232, Mai 28—27,50, Juli 227—226, Sommergerste, feinste Qualität über Notiz, 210—230, Futtergerste 185—205, Hafer, märkischer 193—202, Mai 189—190, Juli 185—186, Mais (loko Berlin) Mai 177, Weizenmehl 32,50—35, Roggenmehl 31—32,75, Weizenkleie 14, Roggenkleie 14,50—14,60, Raps 390, Leinsaat 380—385, Viktoriaerbsen 23—29, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18—19, Peluschken 19—20, Ackerbohnen 18,50—20, Wicken 19—20, Lupinen, gelb 12—14, Serradella 13 bis 15, Rapskuchen 15,70—16, Leinkuchen 21,30—21,60, Trockenschnitzel 10 bis 10,20, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,20, Kartoffelflocken 19,10—19,50.

Hamburg, 15. April. Getreide. Befestigt, da vom Auslande höhere Forderungen vorlagen. Die Preise konnten leicht anziehen. Weizen 245 bis 230, Hafer 185—200, Inlandsgerste 210—230, Auslandsgerste 200 bis 215, Mais 195—200, Leinsaat 22,50—24 holländische Gulden.

Magdeburg, 15. April. Weizen stetig, 11,90—12,10, Roggen stetig, 11,80—11,90, Hafer stetig, 10,70—10,90.

Emden, 14. April. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,40—9,50, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,10—9,20, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,00 bis 5,25, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,50—4,60, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 2,00—2,10, Steckrüben 1,20—1,25, inländischer Hafer 9,00—9,50, inländischer Weizen 11,00—11,50, inländischer Roggen 11,25 bis 11,50, inländische Sommergerste 10,50—11,00, inländische Wintergerste 10,50—11,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 13,00—13,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 11,00—12,00, inländische Ackerbohnen 10,00—10,50.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	14. 4. ℳ	15. 4. ℳ	ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,11	20,12			
1 amerik. Dollar	4,20	4,20			
100 holländ. Gulden	167,86	168,01			
100 dänische Kronen	77,36	77,60			
100 Schweizer Frank	81,24	81,25			
100 französische Frank	21,61	21,59			
100 tschechische Kronen	12,47	12,47			
100 Schilling	59,20	59,21			

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 16. April. Amtliche Preisfestsetzung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 168 G.-M., zweite Qualität je Zentner 150 G.-M. abfallende je Zentner 130 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 16. April. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort), 1. Kl. 1,63—1,65 G.-M.

Wir suchen zu sofort für unsere Molkerei Damm-Bricht a. N.-Rhein einen tücht., zuverlässigen (7016

Molk.-Fachmann

ledig, der im Besitze eines Führerscheines für Lastkraftwagen ist und Reparaturen selbständig ausführen kann. Angebote mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderungen sind zu richten an die **Milchversorgung Oberhausen**, Rhl. Königstraße 106.

Wegen Erkrankung des jetzigen suchen wir zum baldigen Antritt, spätestens 1. Mai jungen, zuverläss.

Gehilfen

für Betrieb, Milchannahme und Kontor. Gute Handschrift und flottes, sicheres Rechnen unbedingt erforderlich. Gehalt monatlich 50 M bei freier Station und Kassen. Jg. Leute, welche in der Milchannahme geübt und mit dem Abrechn.-Wesen vollkomm. vertr. sind, woll. selbstgeschriebene Bewerbung mit Zeugnisabschriften u. Altersangabe einreichen. (6969
Molk.-Genoss. Luckau, N.-L.

Suche zum 1. Mai d. Js. eventl. etwas früh. einen jüng., sol., kräft.

Gehilfen

als alleinigen, der Quarg und □-Käse herstellen kann, eine Milchtour übernimmt und sich vor kein. Arbeit scheut. Molkerei im Neubau, Betrieb z. Zt. provisorisch eingerichtet. Gehalt monatl. bei freier Station und Kassen 30—35 M. Angeb. erb.
Molkerei Brüsewitz
b. Barskewitz i. Pom. (6963

Wir suchen zum 1. Mai **2 junge, kräftige, fleißige** (6961

Gehilfen.

Gehalt monatlich 50,— M ohne Kassen bei fr. Station. Gefl. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Schweriner Zentral-Molkerei Natur- u. Kondensmilch-Export e. G. m. u. H., Schwerin i. Meckl.

Wir suchen zu sofort oder 20. 4. einen tüchtigen, ehrlichen, sauberen

Gehilfen

f. Milchannahme, Betrieb u. Kontor. Bevorzugt werden solche, die auch aushilfsweise Kess., Maschin., Separatoren und Eismaschine bedienen können. Gefl. Angebote mit Gehaltsansprüchen sind zu richt. an **Wilken, Verwalt., Molk.-Genoss. Bagband**, Ostfriesland.

Suche zu sofort oder 15. 4. einen gewissenhaft., ehrlichen, sauberen

jungen Gehilfen

von 18—19 Jahr., bei Fam.-Anschl. Selbiger muß etwas Kenntnisse in der Butterei u. □-Käs. besitzen. Gutes Gehalt und dauernde Stell. zugesichert. Gefl. Bewerbung. nebst kurzem Lebenslauf an **A. Ehrlich, Molk. Borschnitz** b. Meißen, Bezirk Dresden i. Sa. (6755

Tüchtiger, peinlich sauberer, an selbständiges Arbeiten gewöhnter

Molkereigehilfe

für sofort gesucht. (6717
Molkerei Berges, Barmen U.
Hirschstraße 25/31.

Wir suchen zu sofort oder später einen jungen, tüchtigen (6943

Gehilfen

für Butterausformen, Magermilchrückgabe und nachmittags Kontorarbeiten. Gehalt pro Monat 45 Mark. Zeugnisse in Abschkrift und Angabe des Alters erbittet
Molkerei-Genossenschaft **Betzig**
Prov. Brandenburg.

Wir suchen einen in der Herstellung und Behandlung von Tilsiter erfahrenen (6924

jungen Gehilfen

zum baldigen Antritt. Jg. Leute, welche an sauberes, zuverlässiges Arbeiten gewöhnt sind, belieben Zeugnisabschriften einzusenden an
Hansa-Meierei
Travemünde b. Lübeck.

Gehilfe

gesucht ehrlich, tüchtig, zuverlässig, zur Bedienung von Kessel, Masch., Kühlanlage und sonst. Molkereiarbeiten usw. Gehalt 50 M. (6672
J. Eilers, Breckerfeld
Krs. Hagen in Westfalen.

Zum 1. Mai suchen wir einen jungen, fleißigen, ehrlichen

Gehilfen

für Milchannahme, sowie für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe muß an Sauberkeit, Ordnung und flottes Arbeiten gewöhnt sein. Gehalt p. Monat 60 Mk., freie Kassen und freie Stat. Gefl. Zuschriften mit Zeugnisabschriften erbittet (6777
Molkerei-Gen. Stadtlohn i. Westf., Kreis Ahaus.

Wir suchen zu sofort zwei tüchtige, an selbständiges Arbeiten gewöhnte (6434

saubere Gehilfen.

Stellung ist angenehm u. dauernd. Auch kann ein

Lehrling

eintreten. Gehaltsforderung erbet.
Molkerei e. G. Remels
Ostfriesland.

Gesucht zu sofort ein (6877

junger Gehilfe

für sämtliche Molkereiarbeit. Gehalt 60,— Mark.
Molkerei **Buxtehude**, e. G. m. u. H.

Wir suchen für unsern modernen Betrieb zum 1. Mai oder später einen jungen, sauberen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Zeugnis-Abschriften und Gehalts-Forderung erbeten. (6772
Molkerei Wolbeck,
Bezirk Münster in Westf.,
Rud. Fischer, Verwalter.

Wir suchen sofort oder später

jg. Gehilfen

f. Annahme und Ausgabe, m. gut. Handschrift. (6741
Molk.-Gen. Ferdinandshof, e. G. m. u. H., Krs. Ueckermünde i. Pomm.
Ewald Paetzold.

Spätestens 15. Mai suche für ein. jungen Mann, welcher hier 3 Jahre gelernt, angehende (6974

Gehilfenstelle.

Nähe Leipzig bevorzugt.
Dampfmolk. Schlieben, e. G.

Wir suchen zum 15. April einen jungen, tüchtigen (6749

Gehilfen

für Butterei und Versand. Gehalt nach Leistung.
Molkerei Horn in Westfalen.

Tüchtiger Gehilfe

für Kessel und Maschinen zum 1. oder 15. Mai gesucht. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderungen bei freier Station und Kassen erbittet (6806
Molkerei-Genossensch. Neuenbrok
i. Odenburg.

Wir suchen bis spätestens 1. Mai einen tüchtigen, ehrlichen (6812

Gehilfen

für Kessel, Maschinen, elektr. Lichtanlage u. Zentrifugen. Ders. muß auch kleine Reparaturen selbst ausführen können. Angebote m. Geh.-Forderung u. Zeugnisabschriften erbitten (6812
Molkerei-Genossenschaft Funnix
in Ostfriesland.

Suche zum 1. Mai tüchtigen, sol., ehrlichen, an selbständiges Arbeiten gewöhnten (6550

Gehilfen

der mich evtl. voll und ganz vertreten kann, als alleinigen. Gute Kenntnis all. Facharbeiten u. Maschin., besonders Eismasch. Bedingung. Gehalt bei freier Station und Kassen 50 M. Angeb. m. Alt.-Angabe u. bisherig. Tätigkeit erb.
Zentralmolkerei Küstrin.

Junger, 2. Gehilfe

zuverlässig, der alle Arbeiten mit übernimmt, zum baldigen Antritt gesucht. Nur mit besten Zeugnissen versehene wollen sich mit Angabe der Ansprüche melden. (6671
Molk. u. Weichkäserei Calldorf
bei Vlotho a. Weser.

Suchen zum 1. Mai einen fleißigen, katholischen

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. (67
Geldernsche Molkerei,
Veert bei Geldern. 78

Suche zum 1. Mai einen tüchtigen **Gehilfen**, welch. perf. in Tils. Käs. ist u. sich a. all. anderen Arb. will. unterzieht. Wirkl. tüchtige Kräfte, welchen an gut. Stellung geleg. ist, wollen sich melden. Bewerbung. m. Gehaltsford. u. Zeugnisabschr. erb.
R. Haeschke, Molkereibesitzer
Bunderhee b. Bunde
Ostfriesland. (6793

Jg. Gehilfe

der mit allen Arbeiten, auch Harzkäserei vertraut ist, kann zum erst. Mai oder etwas früher eintreten. Gehalt nach Vereinbarung. (6988
P. Wunsch, Molkereibesitzer
Ahmstorf
bei Neindorf, Bez. Brschwg.

Zum baldigen Antritt (6991

jg. Molk.-Gehilfe

mit all. Arbeiten vertraut, gesucht.
August Meckenstock
Elberfeld, Kieselstraße 44.

Suche zum baldigen Antritt angehenden, jungen (6993

Gehilfen

für alle Molkereiarbeiten Gehaltsforderungen und Empfehlung. bitte zu senden an
Dampfmolkerei Brottewitz
Bez. Halle. **E. Pfundheller.**
Daselbst wird

Lehrling

ca. 16 Jahre, unter günstigen Bedingungen eingestellt.

Suche zum 1. Mai oder etwas früher einen jungen, tücht., ehrlich.

Gehilfen

für sämtliche im Betriebe vorkommenden Arbeiten b. hohem Gehalt.
Molk.-Gen. Kallehne i. Altmark.
Jennrich, Verwalter. (6996

Suche zum 1. Mai einen kräftig., zuverlässigen, (6999

soliden Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten als alleinigen. Bewerb. mit Zeugnisabschriften, Angabe des Alters und Gehaltsforderung erbittet
Dampfmolkerei und Käserei Gebesee i. Thür.
b. Erfurt. Besitzer: **G. Janus.**

Suchen sofort ein. angehenden

kräft. Gehilfen.

Molk. Wunstorf, e. G. m. b. H.

Zum 1. Mai ein (7002

kräftiger Gehilfe

für Betrieb und Käserei gesucht. Gehalt 45—50 M bei freier Station und Kassen. Angeb. nebst Zeugn.-Abschriften an
Dampfmolkerei Hooksiel
bei Wilhelmshaven.

Zu sofort oder 1. Mai ein tücht., erfahrener (7003

Gehilfe als erster

für Tilsiterkäserei bei gutem Gehalt u. Dauerstelle gesucht. Derselbe muß selbständig arbeiten u. gute marktfähige Ware herstellen können. Angebote mit Altersang. nebst Zeugnisabschriften an
Dampfmolkerei Hooksiel
bei Wilhelmshaven.

Molk.-Lehrling

nicht unter 15 Jahre, stellt ein bei 3jähriger Lehrzeit (6887
Walter Weber, Molk. Glindenberg
bei Magdeburg.

Suche zum 1. Mai einen jungen, kräftigen, sauberen (7018

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Derselbe hat hier Gelegenheit die Fettkäserei zu erlernen. Gehalt 35 Mark. Station und Kassen frei.
A. Bantin, Nettelsee i. Holstein.

Gesucht zu sofort ein junger,

fleißiger Gehilfe

für Molkerei und Mühle. Desgl. eine zuverlässige

Meierin

welche in Weichkäserei Erfahrg. besitzt Dauerstellg. Gutes Gehalt u. gute Behandlung zugesichert. (7005
Zentralmolkerei Schwanewede
Krs. Blumenthal in Hannover.
Ed. Peinemann.

Wir suchen zum 1. Mai ds. Js. einen tüchtigen, gewandten (7019

Molkereigehilfen

für unseren modernen Molkereibetrieb. Gehalt 70—80 M bei freier Station.
Düsseldorfer Milchversorgung G. m. b. H.
Düsseldorf, Yorkstraße 29.
Fernsprecher 33 783—84.

Jüng. Käsemeister

welcher vollständig firm in der Harzkäserei ist und nach Möglichk. nach Harsumer Art die Quargkäsefabrikation versteht, von großer Käsefabrik für sofort oder später gesucht. Ausführliche Verwerbung unter Beifügung der Zeugnisabschriften nebst Gehaltsansprüchen erbeten u. **L. 6521** an diese Ztg.

Junger, kräft. Mann als (6990

Milchkutscher

gesucht. Antritt 25. April. Lohn 36,— M, Steuer und Kassen frei.
Dampfmolkerei Kneitlingen
bei Schöppenstedt.

Wegen Nichtantritts des angenommenen (6989

Milchkutschers

suche zu möglichst sofort ein. jungen Mann als Ersatz. Guter Pferdepfleger Bedingung. Gehalt monatlich 40 M und freie Kassen. Angebote an
Dampfmolkerei Heudeber
bei Halberstadt.

Zu sofort od. später kräftiger, jg. Mann als (7013

Milchkutscher

guter Pferdepfleger und für etwas Landwirtschaft (10 Morgen) und sonstige vorkommende Arbeiten gesucht. Gehalt monatlich 40 M und freie Kassen.
Central-Molk. Apfelstädt.

Maschinenmeister

für Lokomobile und Kühlmaschine, selbständig in elektrischer Installation und Maschinen-Montage, gesucht. Wohnung vorhanden. (6820
Gut Karthäuserhof
Coblenz a. Rh.
H. Haule & Söhne.

Einen kräftigen (6822

Lehrling

nicht unter 16 Jahren, Sohn achtbarer Eltern, stellt zum 15. Mai oder auch früher ein
Dampf-Molkerei Siedenlangenbeck
Kr. Salzwedel.

Flaschenmeister

älterer, unverheirat. Gehilfe, gewandt, energisch, ehrlich, gesucht. Anfangsgehalt bei freier Station 75 Mark. Bewerbungen mit kurz. Lebenslauf und 3 letzten Zeugnis-Abschriften an (6813
Hansa-Meierei Lübeck.

Gutsmolkerei Hahnenmoor
Post Müden, Kreis Gifhorn
sucht zum sofortigen Antritt kräft.

Lehrling.

Gründliche Ausbildung zugesichert. Vollbetrieb. (6754

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. im Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 40 — Hildesheim, den 18. April 1925. — 39. Jahrgang.

Leser der Molkerei-Zeitung die bei ihrem Postamte ihr Abonnement für Mai bisher nicht erneuerten, wollen das Versäumte unter Einzahlung von 2.— Mark noch heute nachholen, weil bei späterer Bestellung eine Unterbrechung in der Zustellung unvermeidlich ist.

Unsere Streifbandbezieher wollen uns das Bezugsgeld für Mai mit 50 Mark bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 7 beim Postscheckamt Hannover überweisen, wenn sie nicht auch zu dem 0 Pfg. billigeren Postabonnement übergehen wollen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

erlin. Dienstag, 14. April. 168 Mark je Zentner.
Donnerstag, 16. April. 168 Mark je Zentner.
Sonnabend, 18. April. 160 Mark je Zentner.

amburg. Donnerstag, 16. April. 165 Mark je Zentner.
Auktion am 16. April. Höchstpreis 165,20 Mark, Durchschnitt 162,64 Mark.

öln. Dienstag, 14. April. Höchstpreis 180 Mark je Zentner.
Freitag, 17. April. Höchstpreis 175 Mark je Zentner.

empten. Mittwoch, 15. April. 170 Mark je Zentner.

openhagen. Donnerstag, 16. April. 453 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 460 Kronen).

Berlin, 18. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. racht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 60 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 22 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 17. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. . Qualität 1,75 ℳ, 2. Qualität 1,60—1,65 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 16. April. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftsammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der eierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. ür ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelinzsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

7 Drittel	1. Kl.	zu	165,20	Mk.	30 Drittel	1. Kl.	zu	161,—	Mk.
45 „	1. „	„	165,—	„	8 „	1. „	„	160,50	„
7 „	1. „	„	164,90	„	34 „	1. „	„	160,—	„
20 „	1. „	„	—,80	„	3 „	1. „	„	159,50	„
1 „	1. „	„	—,70	„	2 „	1. „	„	159,—	„
2 „	1. „	„	—,60	„	5 „	1. „	„	158,70	„
23 „	1. „	„	—,50	„	5 „	1. „	„	158,50	„
1 „	1. „	„	—,40	„	2 „	1. „	„	158,—	„
1 „	1. „	„	—,20	„	4 „	1. „	„	157,—	„
2 „	1. „	„	—,10	„	2 „	1. „	„	156,50	„
42 „	1. „	„	164,—	„	8 „	1. „	„	156,—	„
1 „	1. „	„	163,80	„	1 „	1. „	„	155,50	„
1 „	1. „	„	163,60	„	5 „	1. „	„	155,—	„
22 „	1. „	„	163,50	„	3 „	1. „	„	154,—	„
85 „	1. „	„	163,—	„	1 „	1. „	„	153,—	„
35 „	1. „	„	162,50	„	7 „	1. „	„	152,—	„
26 „	1. „	„	162,—	„	8 „	1. „	„	151,—	„

. Klasse 549 Drittel zu . . . . 162,64 Mk. im Durchschnitt
. Klasse 13 Drittel zu . . . . 147,77 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Kempten, 15. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 170.— Mark. . Qualität 155—165 Mark. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 17. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 195 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 201—205 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. April. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Nach der auffallenden Stille, die im Berliner Buttereinzelhandel bis Mitte voriger Woche geherrscht hatte, ließ sich wenigstens am Gründonnerstag und am Ostersonnabend das Geschäft noch gut an, hat allerdings nun schon wieder nachgelassen. Das Angebot an Auslands- und Inlandsbutter war stark. Die amtliche Notierung hielt sich bis heute unverändert auf 1,68 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. In den Kleinhandelspreisen machte sich teilweise eine weitere Reduzierung bemerkbar, sie bewegten sich zwischen 1,90 ℳ bis 2,20 ℳ, auch 2,30 ℳ je Pfund. Die Großhandelspreise wurden mit 1,72 ℳ bis 2,— ℳ je Pfund notiert. — Das Schmalzgeschäft war bei unveränderten Preisen weiter ruhig. Auch der Absatz von Margarine der sich etwas gebessert hatte, hat wieder nachgelassen.

Hamburg, 16. April. Bericht von A. F. C. Fick. Wie immer nach dem Fest eröffnete der dieswöchige Handel sehr unregelmäßig und abwartend. Holland kam sofort mit sehr billigen Offerten heraus, die auch im weiteren Verlaufe unverändert blieben. Die etwas bessere Tendenz, die sich vorerst in Dänemark nach der letzten Ermäßigung von 50 Kronen bemerkbar machte, konnte sich ebenfalls nicht behaupten. Auch in Deutschland nahm der Geschäftsgang einen äußerst ruhigen Verlauf. Das Angebot war von allen Seiten sehr dringend. Es gelang trotz weiterer Preiskonzessionen bis heute noch nicht, die Eingänge zu plazieren. Das Inland hat zum Teil selbst so starke Zufuhren aufzuweisen, daß diese völlig ausreichen, den augenblicklichen Bedarf zu decken. — Am hiesigen Platz läßt der Konsum, obgleich die Kleinhandelspreise bedeutend herabgesetzt sind, sehr zu wünschen übrig. Die Auktion der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein konnte trotzdem das zugeführte, recht ansehnliche Quantum unterbringen. Bezahlt wurde dem Markt entsprechend bis ℳ 162,64. — Die hiesige Börsennotierung blieb unverändert. — Von Kopenhagen wird heute ein Rückgang von 7 Kronen auf 455 Kronen gemeldet. Auf alle Fälle bleibt die Situation auch jetzt noch sehr unübersichtlich. Allgemein rechnet man zwar noch mit einer Zunahme des Konsums; es wird aber sehr viel davon abhängen, wie Dänemark und Holland sich weiter entwickeln. — Auch die Gestaltung der Preise für Kolonialbutter kann eine große Rolle spielen. Augenblicklich herrscht in London noch völlige Unklarheit. Die heutigen Forderungen für australische und neuseeländische Butter lassen jedenfalls einen Import nicht zu, man rechnet aber auch hier mit rückgängigen Preisen. — In sibirischer Butetr war der Absatz überaus zufriedenstellend. Die in der Vorwoche eingetroffenen größeren Partien sind restlos ausverkauft.

Breslau, 16. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Der starke Rückgang vor dem Fest hatte zur Folge, daß der Kleinhandel nur für den notwendigsten Bedarf kaufte. Das hatte wiederum zur Folge, daß sich nach dem Fest alsbald ein leidlicher Bedarf bemerkbar machte. Jedenfalls scheint der Konsum heute in der gleichen Linie zu bleiben, wie in der Karwoche vor dem Fest, denn in unserem Gebiet liegt es nicht so wie anderwärts, daß die Molkereien mit größeren Lieferungen aufwarten. Trotzdem halten wir auch heute dafür, daß ein weiterer Abstrich der Notierung durchaus am Platze wäre.

Leipzig, 16. April. Bericht von Gotthelf Michaelis & Co. Sowohl bei dem Absatz auf dem Buttermarkte, wie auch bei den Einlieferungen von den Molkereien ist durch die Feiertage eine Verschiebung eingetreten. Kurz vor und nach dem Feste war die Stimmung zuversichtlich, jedoch ist seit gestern wieder ein Rückschlag bemerkbar. Auch vom Auslande sind die Nachrichten sehr ungleichmäßig und die kleine Ermäßigung der Kopenhagener Notierung zeugt von der Unsicherheit des dänischen Geschäftes. — Die Einlieferungen von den Molkereien nehmen wieder zu und es wird sich daher notwendig machen, daß auch die deutschen Notierungen noch etwas zurückgehen.

Kopenhagen, 15. April. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Heute herrscht noch eine gewisse Feiertagsstimmung im Markt. — Soweit man es spüren kann, scheint eine bessere Tendenz sich von allen Seiten geltend zu machen. Die meisten Läger sind gut geräumt, und die Zuversicht zum Markt ist im Begriff, zurückzukehren, umsomehr, als man jetzt die Preise als gut betrachten kann. — Die Aufträge, die heute aus England vorliegen, deuten auf eine kleine Besserung, und es sieht deshalb so aus, als ob die Notierung morgen entweder unverändert bleibt oder ein wenig, etwa 5 Oere, in die Höhe geht. — Man ist allgemein der Ansicht, daß die jetzigen Preise sich behaupten lassen und sogar ein wenig steigen werden, so lange, bis die Grasperiode eintritt.

Bremen, 17. April. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Trotz der bedeutend ermäßigten Preise vermochte sich das Geschäft in der verflossenen Berichtswoche nicht zu beleben. Berlin und Hamburg notierten unverändert während Dänemark um 7 Kronen auf 453 Kronen zurückging. Die Zufuhren in feinster deutscher Butter waren bedeutend, konnten aber ziemlich geräumt werden, sofern man den Käufern im Preise entgegenkam. In Kolonialbutter dagegen waren die Zufuhren ziemlich unbedeutend, die Preise hierfür sind im Verhältnis zur feinsten Butter zu hoch. Einige Nachfrage bestand für feinste frische sibirische Butter, aber auch hier scheiterte das Geschäft teilweise an den zu hohen Preisen. Die Entwicklung des Marktes für die nächste Woche ist zur Zeit noch ziemlich unübersichtlich.

Käse.

Köln, 17. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, Vollfett 2,60—2,70 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,40—3,00 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 M, Emmentalerkäse 3,00—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 17. April. Die weichenden Butterpreise haben den Käsehandel insofern beeinflußt, als man sich überall größter Zurückhaltung befleißigt in der Erwartung, daß auch die Käsepreise fallen werden. Einiger Umsatz wurde in Limburger erzielt, ebenso wußte die günstige Preislage in Holländer einige Käufer zu gewinnen. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett pa. 1,15—1,25, do., 2. Sorte 1,00—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,28—1,35, do., mittelgelocht 1,15—1,25, bayrischer Emmentaler 1,35—1,45, bayrischer Schweizer 1,10—1,25, holländischer Käse Edamer, 40 proz. 0,92—1,00, do. 30 proz. 0,87—0,90, do. 20 proz. 0,66—0,72, holländischer Gouda, 45 proz., Winterkäse 1,35—1,45, do. 40 proz., Winterkäse 0,92—1,00, do., 30 proz., Winterkäse 0,80—0,85, bayrischer Limburger 0,61—0,65, bayrischer Stangenkäse 0,63—0,66, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,74—0,88, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,28—0,32, do., geringere Ware 0,24—0,27, Camembert 0,30—0,45, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 17. April. Bericht der Firma C. H. Dancker. Unter dem Druck der billigen ausländischen Angebote ist nun auch Tilsiter Käse, wenigstens, was frische Winterkäse anlangt, im Preise etwas zurückgegangen. Prima Tilsiter Winterkäse war hier heute mit M 108 je 100 Pfund zu haben. Die Sommerware ist so gut wie aus dem Markt verschwunden. Ganz vereinzelte kleine Partien, die bisher wahrscheinlich zurückgehalten waren, haben im Großhandel in voriger Woche M 130 ab Hamburger Lager gebracht. Gegen frische Holländische Käse ist frischer Tilsiter im Preise immer noch sehr hoch. Mit etwa M 82 je Zentner sind frische vollfette holländische Käse frei Hamburg von Holland zu haben so daß ich annehme, daß die Preise für frische Tilsiter ebenfalls weiter zurückgehen müssen. — Der Schweizer Käsemarkt hat sich nicht geändert. Finnische Käse kosten nach wie vor in prima großgelochter Qualität M 115—120 je 100 Pfund, leicht beschädigte und schlecht gelochte Käse je nach Qualität ca. M 90—105.

Breslau, 16. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage nach den unteren Sorten ist befriedigend. Mit Eintreten der wärmeren Witterung dürfte erfahrungsgemäß auch das Interesse für Hartkäse wieder größer werden. Da die Holländer die Preise stark ermäßigt haben, ist es möglich, daß diese Sorte aus der kommenden Entwicklung am meisten gewinnen wird, denn man darf nicht verkennen, daß für weite Kreise der Emmentalerkäse doch zu hoch ist. — Quarg. Das Bild ist unverändert geblieben. Die Anlieferungen genügen, um den Bedarf zu befriedigen.

Kempten, 15. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 40—44 M, Tendenz: Marktlage ungeklärt. Rundkäse mit 45 Proz Fettgehalt 110 bis 130 M. Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 17. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 58—66 holl. Gulden, 30 proz. Käse mit 74—80 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 86 bis 92 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 16. April. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich in Pfennigen je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 12, frische, über 55 Gr. 10½, do. unter 55 Gr. 9½. — Auslandseier: extra große 12, große 10½, normale 8—9, kleine und Schmutzeier 6½—7. Tendenz: flau.

Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 17. bis 23 April festgesetzt in

Berlin: 15,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Köln, 17. April. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 11—12, über 55 Gr. 10. Auslandseier: Frische über 60 Gr. 11½—12½, über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 17. April. Der überraschend starke Rückschlag in Amerika hat am Berliner Platze nicht die entsprechende Wirkung geübt. Für Weizen zeigte sich Deckungsnachfrage. Und vom Inlande wird nur sehr spärlich Weizen auf prompte Abladung angeboten, so daß Manitobaweizen mehr gekauft werden mußte. Der Preisverlust war gegen die gestrigen amtlichen Schlußkurse nur mäßig. In Roggen sind die vorliegenden Angebote von amerikanischem Westernroggen schlank aufgenommen worden und das war wohl mit der Anlaß dafür, daß der Preisverlust in diesem Artikel stärker war als beim Weizen. Vom Inland bleibt Roggen auf Abladung spärlich angeboten, aber das Mehlgeschäft ist auch nach wie vor sehr schwierig. Hafer ist gut behauptet. Bei Vorgabe nach Polen bestand Deckungsnachfrage. Futterartikel wenig verändert. Am Frühmarkt otierten amtlich frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kg.: Hafer, gute Qualitäten 2,20—2,30, mittlere 2,10—2,19, Gerste 2,34—2,44, La Plata Mais 194—195, kleiner Mais 204—208, Roggenkleie 154—156. — Kartoffelnotierungen: Speisekartoffeln, weiße 2, rote 2,20 und gelbfleischige 2,90. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245—248, Mai 252,50—254—253, Juli 251—252—251, Roggen, märkischer 223—225, Mai 218—220,50—220, Juli 217—219—218, pommerscher 220, Gerste, Sommer 210—230, Winter- und Futter- 185—205, Hafer, märkischer 195—204, April 205, Mai 186—187, Juli 182,50, Mais (loko Berlin) Juli 176, Weizenmehl 32,25—34,50, Roggenmehl 30—32,25, Weizenkleie 14,10—14,20, Roggenkleie 15—15,10, Raps 390, Leinsaat 380—385, Viktoriaerbsen 23—29, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18,50—19,50, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 20—21, Lupinen, blau 10,50—12, Lupinen gelb 12,50—14,50, Serradella 14,50—16, Rapskuchen 15,70—16, Leinkuchen 22—22,30, Trockenschnitzel 10,20—10,40, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50 bis 18,50, Torfmelasse 9,30, Kartoffelflocken 19,20—19,50,

Hamburg, 17. April. Getreide. Markt schwächer. Angesichts der fehlenden Auslandsnotierungen Geschäft still. Es notierten in Rentenmark je 1000 Kg.: Weizen 240—245, Roggen 220—225, Hafer 185—195, Inlandsgerste 210—230, Auslandsgerste 200—215, Mais 185—195, Leinsaat 22,50—24 Gulden.

Magdeburg, 17. April. Weizen ruhig, 11,80—12, Roggen matt, 11,40 bis 11,50, Hafer stetig, 10,90—11,10.

Neueste Schweinepreise.

Ort	April	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	15	10135	62—57	56—55	Lebendgew.	ruhig
Bremen	15	1120	60—65	55—52	"	langsam
Breslau	15	2476	62—58	57—52	"	langsam
Danzig	15	1875	62—55	54—51	"	langsam
Dortmund	14	2173	67—62	61—59	"	sehr langsam
Dresden	14	2381	63—57	56—50	"	schlecht
Elberfeld	14	2323	66—60	56—50	"	schlecht
Essen	14	3401	66—60	58—55	"	flau
Frankfurt a. M.	17	588	66—64	63—58	"	ruhig
Hamburg	17	4038	59—57	56—50	"	mittelmäßig
Hannover	15	1640	62—60	58—50	"	langsam
Köln	14	3962	68—65	63—55	"	langsam
Leipzig	16	633	61—55	54—50	"	schlecht
Magdeburg	15	2473	63—57	54—50	"	langsam
Mannheim	14	1716	66—62	60—54	"	ruhig
München	17	601	66—60	54—48	"	schleppend
Stettin	17	850	60—54		"	ruhig
Stuttgart	16	819	63—58	56—48	"	langsam

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 41 — Hildesheim, den 21. April 1925. — 39. Jahrgang.

Verzugsgebühren sind von denjenigen Zeitungslesern an die Post zu entrichten, welche ihr Abonnement erst nach dem 25. April erneuern. Außerdem ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu befürchten, wenn Bestellung unter Bezahlung von 2 Mark nicht sofort erfolgt

Unsere Streifbandbezieher wollen 2.50 Mark für April bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Die Milchkontrolle der Stadt Dresden im Jahre 1924.

Von Prof. Dr. A. Beythien.

Die Überwachung des Milchhandels ist seit jeher als die wichtigste Aufgabe des Chemischen Untersuchungsamtes angesehen worden, und nahezu die Hälfte aller entnommenen Nahrungsmittelproben entfällt auf Milch und Molkereierzeugnisse. Maßgebend für diese anscheinend etwas einseitige Bevorzugung ist einerseits die hervorragende Bedeutung gerade dieses Nahrungsmittels für die Volksernährung, andererseits aber auch die Eigenart der bei seiner Verteilung obwaltenden Verhältnisse.

Daß die Milch unter allen Nahrungsmitteln den ersten Rang einnimmt, bedarf wohl keines näheren Beweises. Bildet sie doch die ausschließliche Nahrung des jungen Menschen, dessen Wohlergehen in hohem Grade von ihrer Beschaffenheit abhängt. Aber auch der erwachsene Verbraucher kann verlangen, daß er nicht durch Verabreichung verfälschter oder verdorbener Milch an seiner Gesundheit und seinem Vermögen geschädigt wird.

Daneben wird die intensive Ausgestaltung der Kontrolle durch die besonderen Verhältnisse des Milchhandels bedingt: Die große Zahl der Erzeuger, die Verteilung an verschiedene Arten von Zwischenhändlern, an Molkereien, Großhändler und die nach Tausenden zählenden Kleinhändler, die teils in der Stadt ihre Läden haben, teils frühmorgens aus der Umgegend herankommen ,ferner die Art der Zufuhr mit Fuhrwerk, Dampfschiff und Eisenbahn oft aus Entfernungen von mehreren hundert Kilometern. Alles Umstände, die zahllose Möglichkeiten der Verfälschung oder sonstigen Veränderung in sich bergen. Es ist daher unbedingt nötig, die Kontrolle nicht nur auf Erzeuger und Großhändler zu beschränken, sondern auch auf alle Kleinhändler auszudehnen.

Die Grundlage der Dresdener Milchkontrolle bildet die **Bekanntmachung über den Verkehr mit Milch**, die nach eingehenden Beratungen mit Vertretern der Nahrungsmittelchemie, Medizin, Veterinärmedizin, Landwirtschaft und des Milchhandels am 5. Dezember 1912 erlassen worden ist.

Abgesehen von besonderen Vorschriften über den Vertrieb von Kur-, Kinder-, Säuglings-, Gesundheits- und sonstiger Vorschriftsmilch und von Anordnungen über die Reinlichkeit bei der Herstellung und dem Vertriebe der Milch, sowie dem Gesundheitszustand der Milchkühe, der Erzeuger und Händler enthält das Milchregulativ folgende wichtigsten Bestimmungen:

§ 1. Als Nahrungsmittel für Menschen darf Kuhmilch, abgesehen von Rahm, Schlickermilch (saure oder dicke Milch), Buttermilch und Molken, nur

1. als **Vollmilch**, d. h. Milch, die durch regelmäßiges, ununterbrochenes und vollständiges Ausmelken gewonnen ist, die auch außer durch Abkochen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Homogenisieren sowie Gefrieren sonst nicht verändert ist, und die mindestens 2,8 Prozent Fett enthält, oder
2. als **Magermilch**, d. h.
   a. Milch, die zwar die gleiche Beschaffenheit wie Vollmilch (Ziffer 1) hat, deren Fettgehalt aber weniger als 2,8 Proz. beträgt, oder
   b. Milch, die außer durch Abkochen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Homogenisieren sowie Gefrieren nur insoweit verändert ist, als ihr das Fett ganz oder teilweise entzogen ist (abgerahmte, sog blaue Milch, Zentrifugenmilch)

in den Verkehr gebracht werden ....

Abgekochte, sterilisierte oder pasteurisierte, homogenisierte Milch ist als solche zu bezeichnen.

Andere Arten von Milch, wie Ziegen-, Schaf- und Eselmilch, sowie Rahm (Sahne), Buttermilch dicke oder saure Milch, Molken sind als solche zu bezeichnen und unterliegen ebenso wie Quarg den Vorschriften in §§ 2—9. **Rahm** (Sahne) muß mindestens 10 Prozent Fett enthalten. Ein Gemisch von Rahm und Milch, das weniger als 10 Prozent Fett enthält, darf nur als Vollmilch bezeichnet werden. Bei der **Buttermilch** ist der bei der Buttergewinnung mitunter unvermeidliche Wasserzusatz zu bezeichnen. Die angewandte Wassermenge darf aber 20 Prozent der unverwässert angenommenen Buttermilch nicht übersteigen. Wird Buttermilch für Säuglinge und Kranke verlangt, so muß sie unverwässert sein. Der Zusatz von Wasser zur fertigen **Buttermilch** ist verboten.

Im Butterfasse behandelte saure Magermilch kann als Zusatz oder Ersatzmittel der Buttermilch dienen, wenn dies besonders bekannt gegeben wird.

§ 2. Jede anders als durch Abrahmen, Abkochen, Sterilisieren, Pasteurisieren, Homogenisieren sowie Gefrieren vorgenommene Veränderung der Milch ist unzulässig. Es ist daher insbesondere auch solche Milch, welcher Wasser oder irgend ein chemisches **Konservierungsmittel**, z. B. doppelkohlensaures Natron, Salizylsäure, Borsäure u. dergl. zugesetzt ist, vom Verkaufe ausgeschlossen.

Wenn Kindermilch nicht Vollmilch ist, so ist dies besonders zu kennzeichnen ....

§ 5. Vom Verkehr ausgeschlossen ist:

1. Milch von kranken Kühen, insbesondere von solchen, die an Milzbrand, Tollwut, Lungenseuche, offener Tuberkulose, Pocken, Darmentzündung, Gelbsucht, Rauschbrand, Blutvergiftung, Eutererkrankung, Gebärmutterentzündung, Vergiftungen sowie anderen fieberhaften Krankheiten leiden, oder die mit Arzneimitteln behandelt werden oder worden sind, die in die Milch übergehen können .....
2. Milch von Kühen, die vor weniger als 8 Tagen gekalbt haben;
3. Milch in die krankheitserregende Keime gelangt sind;
4. bittere, schleimige, oder sonst ekelerregende oder verdorbene (z. B. beim Kochen gerinnende) Milch, insbesondere auch Milch die einen außergewöhnlichen Geruch oder Geschmack oder ein außergewöhnliches Aussehen zeigt;
5. Milch, die bei einstündigem ruhigen Stehen in einer Glasflasche mit ebenem durchsichtigen Boden eine sichtbare Menge von Schmutz oder Gerinnsel absetzt;
6. Milch, die mit einem anderen Stoffe, als es die Milch ist, z. B. mit sogenannten Konservierungsmitteln, auch wenn sie der Gesundheit nicht schädlich sind, versetzt worden ist.
7. Milch, die aus Gehöften oder Haushaltungen stammt, in denen sich an Aussatz, Cholera, Diphtherie, Fleckfieber, Genickstarre, Pest, Pocken, Ruhr, Scharlach, Typhus oder an vorgeschrittener Lungen- oder Kehlkopftuberkulose Erkrankte befinden ...."

Zur Durchführung dieser Vorschriften werden im Verlaufe regelmäßiger Revisionen von den Beamten aller Stadtbezirkinspektionen wöchentlich je 2 Milchproben im Handel entnommen und dem Untersuchungsamte zugeführt.

Die früher eingeführte **Vorprüfung** durch die Probenehmer mit Hilfe des **Fehser**schen Laktoskops und der Senkwage ist schon seit vielen Jahren von mir wieder abgeschafft worden, weil sich ihre Unzweckmäßigkeit herausgestellt hat. Das Laktoskop ist für die Bestimmung des Fettgehaltes nicht geeignet, und die Anwendung der Senkwage, besonders bei Frost und Dunkelheit, macht den Aufsichtsbeamten mehr Arbeit, als wenn sie die Milch in das Untersuchungsamt bringen. Alle Proben werden daher durch die Nahrungsmittelchemiker des Amtes untersucht!

Um die oft geäußerten Befürchtungen einer **Verwechslung** zu entkräften, sind alle nur denkbaren Vorsichtsmaßregeln getroffen. Jede der zu der Probenahme bestimmten Flaschen trägt einen umgelöteten Blechstreifen mit der Ziffer des Polizeibezirks und laufender Nummer, die beide in der schriftlichen Begleitanzeige neben den Angaben über Namen und Wohnung des Verkäufers und Lieferanten vermerkt und auch in die Geschäftsbücher, Akten und Gutachten des Amtes eingetragen werden.

Die chemische **Untersuchung** aller Proben erstreckt sich, abgesehen von der Prüfung auf Schmutzgehalt oder Säuerung, auf die Ermittelung des Fettgehaltes nach Gerber und des spezifischen Gewichtes, sowie bei zu niedrigem Fettgehalt auf Trockensubstanz und Nichtfett. Falls letzteres den Verdacht eines Wasserzusatzes hervorruft, wird außerdem das spezifische Gewicht des Serums bestimmt und auf Salpetersäure geprüft. Bei säuerlicher Milch tritt schließlich noch die Koch- und Alkoholprobe sowie die Bestimmung des Säuregrades hinzu.

Die zur Aufklärung der Minderwertigkeit, des Ursprungs etwaiger Verfälschungen usw. notwendigen Erörterungen werden von den 4 hierfür besonders ausgebildeten Beamten der Revisionsinspektion angestellt, die zunächst durch sorgfältige Überwachung der hiesigen Händler feststellen, ob diese die Milch bereits in dem unvorschriftsmäßigen Zustande geliefert erhalten, und bejahendenfalls durch Entnahme von Vergleichs- und Stallproben beim Erzeuger den Schuldigen ermitteln.

Die strafrechtliche Behandlung der Beanstandungen liegt in den Händen des Wohlfahrtspolizeiamtes, das bei fahrlässiger Übertretung des Milchregulativs zunächst eine Verwarnung ausspricht, bei dauernder Verletzung der Vorschriften aber Geldstrafen verhängt oder, wie selbstredend in allen Fällen absichtlicher Verfälschung bei der Staatsanwaltschaft Anzeige erstattet. Die Dresdener Gerichte erkennen gegen überführte Milchfälscher in der Regel auf schwere Strafen, machen aber auch den Händlern den Vorwurf der Fahrlässigkeit, wenn sie sich nicht um die Beschaffenheit ihrer Ware bekümmern und die dazu geeigneten Mittel benutzen. Sie verlangen daher, daß jeder Verkäufer seine Milch mit der Senkwage einer Vorprüfung auf Wasserzusatz unterzieht, halten es hingegen für ausreichend, wenn er bezüglich des Fettgehalts von Zeit zu Zeit Stichproben bei einem Handelschemiker untersuchen läßt. An größere Molkereien werden weitergehende Anforderungen gestellt; sie sind nach dem Urteile des Oberlandesgerichts Dresden verpflichtet, täglich den Fettgehalt der von ihnen zum Verkauf gebrachten Mischmilch zu bestimmen.

Die Zahl der im Jahre 1924 entnommenen Proben belief sich auf **3312**, nämlich 3280 Proben Voll- und Magermilch, 24 Proben Sahne und Kunstsahne und 7 Milchpulver. Zu beanstanden waren 948 Proben = 28,6 Prozent, und zwar 2,45 Prozent wegen Wasserzusatzes, 2,03 Prozent wegen Entrahmung, 1,19 Prozent wegen falscher Bezeichnung, 0,16 Prozent wegen Verdorbenheit, Konservierung usw., 22,77 Prozent wegen zu niedrigen Fettgehaltes, sog. Minderwertigkeit.

Ein Urteil über die Bedeutung dieser Zahlen läßt sich nur gewinnen, wenn man sie mit früheren Jahren in Parallele stellt. Es seien daher in der folgenden Übersicht die Ergebnisse des letzten Jahres vor dem Kriege und der nachfolgenden Jahre angeführt.

	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924
Untersucht wurden	4374	2746	1767	1328	1387	1277	1457	2764	3844	3518	3312
Beanstandet wurden	593	766	685	523	607	682	786	1118	1797	1659	948
	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
=	13,6	27,0	38,8	39,4	43,8	53,4	53,9	40,5	46,8	47,2	28,6
wegen Wässerung	0,8	5,0	6,5	8,0	8,3	11,7	9,1	6,2	5,2	5,2	2,5
„ Abrahmung	0,8	1,9	2,4	2,1	4,3	5,9	6,9	4,9	2,4	2,6	2,0
„ komb. Verfälsch.	—	—	0,2	0,5	0,9	1,0	0,8	0,3	0,1	—	—
„ Minderwertigk.	11,7	18,5	28,5	28,6	29,6	33,6	35,3	27,2	37,8	38,0	22,8
„ falsche Bezeichn.	—	1,4	1,0	0,2	0,4	0,9	1,4	1,7	0,7	1,3	1,2
„ Verdorbenheit	0,3	0,2	0,2	—	0,3	0,3	0,4	0,2	0,6	0,2	0,2

Aus dem Vergleiche der im letzten Jahre erlangten Befunde mit denjenigen des Jahres 1914 geht deutlich die erschreckende Verschlechterung der Dresdener Marktmilch hervor. Die Zahl der auf 100 Milchproben entfallenden Beanstandungen ist von 13,6 auf 28,6, die Zahl der durch Wasserzusatz oder Abrahmung verfälschten Proben von 1,6 auf 4,5 gestiegen. Die damit selbstredend verbundene Gehaltserniedrigung ergibt sich aus der Tatsache, daß von 100 untersuchten Proben im Jahre 1914 nur 11,7, im Jahre 1924 hingegen 22,8 wegen zu niedrigen Fettgehaltes zu beanstanden waren. Noch deutlicher geht das Absinken des Fettgehaltes aus folgender Übersicht hervor.

Fettgehalt	Von 100 untersuchten Vollmilchproben enthielten:										
	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924
unter 2,3 Prozent	3,6	7,5	10,3	16,4	20,9	26,4	30,5	21,4	16,1	17,5	10,2
„ 2,4 „	6,4	12,3	17,2	22,0	28,4	33,4	36,6	26,9	22,7	24,5	13,6
„ 2,5 „	10,0	17,7	24,0	30,1	37,2	43,5	46,2	36,5	32,9	32,9	18,9
„ 2,6 „	13,7	25,8	31,4	35,8	42,9	50,3	56,0	50,2	44,8	43,0	25,3
„ 2,7 „	20,7	35,2	42,1	48,9	56,3	63,8	66,1	62,4	57,9	54,7	35,9
„ 2,8 „	30,4	47,7	53,5	59,3	65,8	71,1	72,9	71,6	68,2	63,7	49,2
„ 2,9 „	41,7	59,7	62,8	67,5	73,1	75,8	76,7	76,8	74,9	71,1	60,2
„ 3,0 „	54,0	68,7	70,9	74,0	78,0	81,3	81,8	83,0	81,0	78,7	70,3
3,0 4,0 „	41,3	27,0	25,4	22,4	19,0	16,1	15,3	15,0	17,6	20,0	28,0

Der durchschnittliche Fettgehalt aller untersuchten Vollmilchproben sank dementsprechend von 3,06 in den Jahren 1913 und 1914 zunächst auf 2,92, dann auf 2,85, 2,79, 2,72 und 2,68, um von 1920 an wieder langsam auf 2,72, 2,74, 2,76, 2,76 und 2,91 anzusteigen, ohne jedoch die Höhe der früheren Normaljahre wieder zu erreichen.

Als Ursache dieser trostlosen Verhältnisse sind zweifellos die durch den Krieg bedingten Umwälzungen in der Erzeugung, dem Handel und der sittlichen Lebensauffassung anzusehen. Das geht mit aller Schärfe aus der von Jahr zu Jahr stetig fortschreitenden Verschlechterung der Milch hervor. Die Zahl der Beanstandungen stieg von 13,6 Proz. im Jahre 1914 bis auf über 53 Proz. in den Jahren 1919 und 1920. Der Prozentsatz der nachweislich verfälschten Proben von 1,6 Proz. im Jahre 1914 auf 18,6 Proz. im Jahre 1919. Erst von 1920 zeigt sich eine allmähliche Wandlung zum besseren.

Daß ein Sinken der Moral von wesentlichem Einfluß war, zeigt die ungeheure Zunahme der Verfälschungen. Nahezu jede 8. Probe war durch Wasserzusatz, fast jede 5. Probe durch Wasserzusatz oder Abrahmung verfälscht worden. Es mag sein, daß ein Teil der Händler aus sogen. Gutmütigkeit die knapp zugeteilten Vorräte verlängerte, um ihre bettelnden Kunden nicht ganz ohne Milch fortzuschicken, in der Regel dürfte Gewinnsucht das Motiv gewesen sein.

Andererseits kann allerdings wohl nicht bezweifelt werden, daß an dem dauernden Rückgang des Fettgehaltes auch die Erschwerung der Produktion durch Futtermangel, unvermeidliche Verschlechterung der Viehhaltung und notgedrungene Verwendung ungeeigneter Futtermittel beteiligt gewesen ist. Es wird zwar mit Recht auf Grund ausgedehnter Versuche darauf hingewiesen, daß eine einseitige Erniedrigung des Fettgehaltes in der Milch größerer Herden durch Abänderung der Fütterung nicht herbeigeführt wird, aber andererseits sprechen doch verschiedene Umstände dafür, daß die Verhältnisse der Viehhaltung auf die gesamte Zusammensetzung der Milch nicht ohne Einfluß sind. So haben wir seit Jahren festgestellt, daß die während des 2. Halbjahres (Juli-Dezember) nach Dresden gelieferte Milch im Durchschnitt immer besser war als diejenige des 1. Halbjahres. Das geht aus folgenden Zahlen, die auch mit den Ergebnissen der Vorkriegszeit gestützt werden könnten, deutlich hervor:

Fettgehalt	1920		1921		1922		1923		1924	
	I. Halbjahr	II. Halbjahr	I. Halbjahr	II. Halbjahr	I. Halbjahr	II. Halbjahr	I. Halbjahr	II. Halbjahr	I. Halbjahr	II. Halbjahr
unter 2,3 Proz.	34,1	26,9	27,1	17,9	17,4	14,2	22,2	12,1	13,3	6,7
„ 2,8 „	79,2	66,4	78,3	67,2	72,6	63,2	76,9	49,0	59,3	37,7
„ 3,0 „	85,8	77,7	87,8	79,8	83,0	78,9	87,0	69,3	75,3	64,7
im Durchschn.	2,67	2,78	2,67	2,79	2,72	2,80	2,64	2,90	2,84	2,98

Sicher sind diese Umstände nicht allein für die Verschlechterung der Milch, insbesondere für die Zunahme der ganz minderwertigen Proben mit weniger als 2,3 Prozent Fett von 4,8 (1914) auf 30,5 (1920) maßgebend gewesen. Ist doch in verschiedenen Gerichtsverhandlungen festgestellt worden, daß die Erzeuger sich in Zeiten der größten Not für berechtigt hielten, von der zum Verkauf bestimmten Milch ihren Bedarf an Sahne abzuschöpfen. Aber einen gewissen Einfluß wird man den Kriegsnöten wohl einräumen müssen.

Die wichtige Frage, wo die Fälscher zu suchen waren, ob auf dem Lande oder in der Stadt, ist dahin zu beantworten, daß Erzeuger und Händler ziemlich gleichmäßig daran teilnahmen. Die Revisionsbeamten konnten durch mühevolle, oft wochenlang bei Tag und Nacht fortgesetzte Überwachung feststellen, daß Dresdener Händler die Milch abrahmten, daß Michkutscher vor der Ablieferung der Milch an zu beliefernde Filialen beim Scheine der Blendlaternen Wassertaufen vornahmen, ja als besonders krasser Fall wurde sogar ermittelt, daß ein Großhändler im Dunkel der Nacht auf dem Abstellbahnhof die gute Milch aus den Krügen seiner Kollegen entwendete und mit seinen eigenen sauer gewordenen Resten wieder auffüllte.

Aber nicht minder häufig ergab sich, daß Landwirte ihren Abnehmern gewässerte oder abgerahmte Milch lieferten. Selbst die im Stalle erscheinenden Verbraucher wurden dadurch betrogen, daß die vor ihren Augen zum Abfüllen benutzten Litermaße schon vorher zum Viertel oder Drittel mit Wasser gefüllt waren. Die in allen Milchprozessen wiederkehrende Ausrede, daß die Krüge lediglich mit einem Tassentopf Wasser ausgespült worden seien, versagte gegenüber der Tatsache, daß ein Tassentopf von 1—3 Liter Inhalt aus dem Haushalte eines Brobdignaks nach Gullivers Reisen, benutzt worden sein mußte. Die in einer anderen Gerichtsverhandlung von der Verteidigung geäußerte Ansicht, daß die Revisionsbeamten aus Rache selbst das Wasser in die Milch gegossen haben könnten, sei nur als Kuriosum erwähnt.

Vom Jahre 1920 an macht sich eine langsame Besserung durch Abnahme der verfälschten und minderwertigen Milchproben bemerkbar, aber eine durchgreifende Wendung ist doch erst von 1924 an zu verzeichnen. Die Ergebnisse des 2. Halbjahres 1924 und des 1. Vierteljahrs 1925 lassen erhoffen, daß sie Bestand haben wird.

Wie schon aus der ersten Tabelle hervorgeht, ist die Zahl der wegen Verschmutzung und Verdorbenheit ausgesprochenen Beanstandungen auch während des Krieges recht gering gewesen. Wenn das natürlich zum Teil auch darin liegt, daß zur Zeit der größten Milchnot in Fällen schwacher Säuerung vielfach ein Auge zugedrückt wurde, so ist doch der Reinlichkeitssinn der hiesigen Erzeuger und Händler unverändert geblieben und verschmutzte Proben gehören zu den Ausnahmen. Hingegen befanden sich größere Milchmengen, die in Krügen aus Dänemark eingeführt worden waren, in einem höchst unappetitlichen Zustande. Der dicke Bodensatz, der 27,6 Prozent anorganische Stoffe ,davon 4,1 Prozent Sand enthielt, erwies sich unter dem Mickroskop als ein Haufwerk von Pflanzenfasern, Granineenspelze, Schimmelpilzen und Stücke, zu deutsch als Kuhkot. Auffallend war, daß die Milch, trotzdem in ihr keine Konservierungsmittel nachgewiesen werden konnten, wochenlange Haltbarkeit zeigte.

Über andere Molkereiprodukte seien noch folgende Mitteilungen angefügt.

Sahne. Die Herstellung und der Verkauf von Sahne war in den ersten Monaten des Jahres noch streng verboten. Trotzdem war Sahne noch vielfach zu haben, und es gelang den findigen Beamten der Revisionsinspektion erst nach längerer Fahndung größere Sahne-

transporte, die von betriebsamen Geschäftsleuten auf Schleichwegen mit schnellfahrenden Personenautomobilen nach Dresden eingeschmuggelt wurden, an den Stadtgrenzen abzufangen und zu beschlagnahmen. Der hohe Fettgehalt dieser Erzeugnisse von mehr als 40 Prozent deutet darauf hin, daß sie zur Bereitung von Schlagsahne bestimmt waren.

Der Fettgehalt ausländischer Büchsensahne aus Dänemark und Finnland, deren Verkauf erlaubt war, blieb mehrfach hinter der vorgeschriebenen Mindestgrenze von 10 Prozent zurück.

Bisweilen wurde auch unter richtiger Bezeichnung gelieferte ausländische Milch, z. B. Armouos veritable Milk mit 7,9 Prozent Fett von den Kleinhändlern unbefugter Weise auf Sahne umgetauft.

Sahnecreme erwies sich als ein mit Kokosfett hergestelltes Kunstprodukt und hätte daher nach der Ministerialverordnung vom 17. August 1922 nur unter der deutlichen Bezeichnung Kunstsahne verkauft werden dürfen.

Milchpulver müssen nach der Bekanntmachung des Ministeriums vom 8. Februar 1924 folgenden Anforderungen entsprechen.

1. Trockenmilchpulver darf höchstens 5 Prozent Wasser und höchstens 7,5 Säuredrade aufweisen. Der Fettgehalt muß mindestens 25 Prozent betragen. Das Pulver muß völlig löslich sein. Eine aus dem Pulver bereitete Lösung darf keinen abnormen Geschmack besitzen.

2. Aufgelöste Trockenvollmilch darf nur unter der Bezeichnung aufgelöste Trockenvollmilch in den Handel gebracht werden, sie muß deutlich als solche gekennzeichnet sein. Die aufgelöste Trockenvollmilch muß folgenden Anforderungen entsprechen: 11 Prozent Trockensubstanz und mindestens 2,8 Prozent Fett. Der Geschmack muß normaler Milch entsprechen.

Die Vermischung von natürlicher Milch mit Trockenmilchpulver oder aufgelöster Trockenvollmilch ist verboten.

Von den im Berichtsjahre untersuchten Milchpulvern waren einige durch ihre körnige Beschaffenheit in den Verdacht eines Sandgehaltes geraten, aber zu Unrecht, denn sie enthielten in Wahrheit nur 0,02—0,08 Proz. Sand. Der Fettgehalt lag zwischen 22,8 und 25,2 Prozent und erreichte sonach nicht immer die vorgeschriebene Höhe. Es ist wohl zu beachten, daß die einfache Äther-Extraktion im Soxhletschen Apparat 1—2 Prozent Fett zu wenig liefern kann.

Die aufgelöste Trockenmilch, die während der größten Milchknappheit vortreffliche Dienste geleistet hat, ist jetzt aus dem Verkehr verschwunden, weil sie keine Käufer mehr findet. Die Ursache ist darin zu suchen, daß, trotzdem der Milchverbrauch noch längst nicht die Friedenshöhe erreicht hat, wegen der mangelnden Kaufkraft der Bevölkerung ein Überschuß an Milch vorhanden ist.

Alles in allem bietet die Milchkontrolle ein erfreulicheres Bild als in den Vorjahren. Es wird die Aufgabe des Untersuchungsamtes sein, die erzielten Erfolge mit Unterstützung der reellen Erzeuger und Händler zu befestigen und zu erweitern.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Welche Buttergroßhandlung stellt wirklich tücht. Fachmann mit langjähriger Erfahrung und guter Beziehung z. Kundschaft als **Reisenden** ein? Angebote erbeten unt. **6946** an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter durchaus Fachmann, 48 Jahre, pa. Zeugnisse, mit vorzügl. Organisat.- und Agitationstalent, sucht Verwalterstelle oder sonstigen Vertr.-Posten. Antritt evtl. sofort. Angebote unter **7140** durch ds. Ztg.

✽✽✽✽✽✽✽✽✽

Langjähriger, lediger **Molkerei- und Käserei-Fachmann** auf dem Gebiet der Camembert- u. spez. Harzkäserei erfahren, sucht zu sofort als Oberkäser oder Käsemstr. selbständige oder leitende Dauerstellung. Gefällige Angebote mit Gehaltsangabe erbeten unt. **Schlesien 7136** an diese Zeitung.

✽✽✽✽✽✽✽✽✽

Junglehrer s. z. 1. Mai Stell. a. **Buchhalter** in Molkerei, Käse- und Lebensmittelgroßhandlg. Ders. ist mit Milchannahme, Abrechnung, sowie allen sonst. Molk.-Kontorarb. best. vertraut. Auch Fachkenntnis, da zuletzt in Molkerei praktisch gearbeit. Angebote unter **L. 7048** an d. Ztg.

Molk.-Fachmann 29 J., ledig, kaufm. gebild., Molk.-Schule mit gut. Erfolg besucht, Betrieb selbständ. u. rentab. geleitet, firm in der Herstellung von prima Tafelbutter, sowie Limburger, Tilsiter, Romadur, Backstein-Käse und Quarg, Erfahrg. im Milchversand, sucht zum 15. Mai oder später Vertrauensposten. Suchender befindet sich in ungekündigter Stellung. Gefällige Angeb. u. **7128** an ds. Ztg.

Strebs. Molk.-Betriebsleiter kathol., sucht bald Vertrauensstell. Beste Zeugnisse u. Empfehlungen stehen zur Seite. Angeb. unt. **7073** an diese Zeitung.

Vertrauensstellung **als Geschäftsführer, Obermeier, Filialleiter oder ähnlichen Posten** sucht früh. Molkereibesitzer, Flüchtling, welcher sein ganzes Vermögen verloren, 29 Jahre alt, und verheiratet. Genoss.-Molk. bereits als Verwalter mit bestem Erfolg geleitet. Mit den verschiedenst. Maschinen, verschied. Arten Hart- und Weichkäs., amerikan. Buchführung, sowie allen technischen und kaufm. Arbeiten des Molk.-Faches aufs beste vertraut. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Molkereien, denen an einer tüchtigen Kraft gelegen, wollen sich wenden an (7122 **Rudolf Rau, Breslau 1** Hummerei 17.

Strebs. Molk.-Geh. 19 Jahre, der seine Lehrzeit beend. hat, sucht Stellung zum 1. Mai. Selbiger ist vertraut mit Tilsiter Käserei, Butterei sowie Dampfkess. u. Maschinen. Handelsschule bes. Gutes Zeugnis u. Empfehl. stehen zur Verfügung. Pommern, Sachsen und Thüringen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Werte Angeb. an **R. Kuhn, Allenstein** i. Ostpr. Bismarckstraße 9.

Jg., fleiß. Molk.-Gehilfe, 18 J. alt, s. z. 1. Mai Stellg., am liebst. für Butt. Pomm. bevorz. Werte Angebote mit Geh.-Ang. erbet. an **den Gehilfen der Molkerei-Genoss. Bischofsburg,** Ostpreußen. (7080

Kathol. Gehilfe 24 Jahre alt, der mit allen Facharbeiten gut vertraut ist, sucht zu sofort oder zum 1. Mai angenehme leichte Dauerstellung. Selbiger ist ehrlich und zuverlässig. Angeb. sind zu richten an (7022 **Molk.-Geh. Herm. Janzen Heede a. Ems** Kreis Aschendorf.

Tücht., strebs. Gehilfe, im 8. Berufsjahre, Fachm.-Sohn, sucht zu sofort oder später Stellung als **erst. Gehilfe, Buttermeier, od. ähnlichen Vertrauensposten** in modern. Betr. Stellg. ,in der Gelegenheit z. Vervollkommnung in Kontorarbeit geboten wird, bevorz. Gegend gleich. Angebote mit Gehaltsang. erbittet **H. Fieroh, Meierei Giekau,** Post Lütjenburg, Ostholstein. (7138

Suche für kräftigen (7020 **Gehilfen** 22 Jahre alt, evangel., der 2½ J. als alleiniger in meinem Betrieb tätig war, Stellung zum 1. Mai, mögl. als alleiniger, wo ihm auch Gelegenheit zur Erledigung von Kontorarbeiten gegeben wird. Ich kann ihn jedem Kollegen als selbst., ehrl., fleiß. Gehilfen empfehlen. W. Angebote erb. **Otto Kersten,** Molkereibesitzer **Boltersen** bei Lüneburg.

Molkereigehilfe 25 Jahre alt, vertraut mit sämtlichen Molkereiarbeiten sow. Buchführung, sucht, wenn möglich, als erster Gehilfe zum 1. 5. Stellung. Gfl. Ang. u. **7133** an ds. Zeitung.

Molkereigehilfe 20 J. alt, sucht zum 1. Mai Stellung. Geg. gl. Auf jetz. Stell. 1¾ J. tät. **Kurt Lange, Molk. Prödel,** Bez. Magdeburg. (7132

Jg. Mann, 21 J. alt, der bereits 2 Mon. gelernt hat, sucht **passende Lehrstelle,** wo Käs. vorhanden ist. Angeb. u. **7081** an diese Zeitung.

Jg. Molk.-Gehilfe 21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Mai oder früher Stellung. Gefl. Angebote sind zu richten an (7077 **Walter Splettstößer Strelitz,** Alt-Mecklenburg Bohlenstraße 11.

Älterer, zuverlässiger, strebsamer **katholischer Molkereigehilfe** Ostpr., in allen Facharbeiten aufs beste vertraut, sucht, gestützt auf gute, langjährige Zeugnisse, zu gl. Zeit angenehme Dauerstellg. Geg. gleich. Werte Angebote erbeten an diese Zeitung unter **Nr. 7076.**

Tücht. Mann, unverh., 30 J., s. zum 1. Mai anderw. Stellg. in ein. Molkerei als Milchverkaufer. Bin auch bewandert mit Pferden, guter Pferdepfleger u. sicherer Fahrer. Nehme auch willig andere Arbeiten entgeg. Geg. Rheinland. Zuschr. erbet. **Leo Zeisler, Caritas Milchanstalt, Rheydt** bei Düsseldorf, Bachstraße 15—17.

Strebs., sol. Gehilfe 21 J. alt, in großstädt. und ländl. Betrieben bestens bewandert, auch Erfahrg. in Käserei, sucht, gest. auf pa. Zeugnisse, Stellg. zum 1. Mai, Mithilfe im Kontor erwünscht. Angebote mit Geh.-Ang. erb. (7072 **B. Walter, Düsseldorfer Milchversorgung,** Yorkstraße 29.

●●●●●●●●

Langjähriger, lediger **Harzkäsemeister** für prima marktfähige, goldgelbe Ware garantierend, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, selbständige od. leitende **Dauerstellung.** Richte auch Neubetrieb ein. Antritt sofort. Gefällige Angebote mit Gehaltsang. unter **Schlesien 7135** an diese Ztg.

●●●●●●●●

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 21. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. April. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Wie stets nach einem Feste verlief das dieswöchentliche Geschäft in lustloser Stimmung. Infolge der niedrigen Hamburger Preise trafen aus Mecklenburg und Holstein ganz bedeutende Sendungen hier ein, hierzu kamen große Lieferungen von Ostpreußen, die allerdings zu einem sehr großen Teil aus fehlerhaften Qualitäten bestehen. Der Bedarf war dagegen äußerst schwach und ließen sich die Eingänge trotz weiter ermäßigter Notierungen nicht räumen. Auch das Ausland berichtet über ein flaues Geschäft bei weichenden Preisen. — Schmalz. Die Tendenz des amerikanischen Marktes ist matter geworden und haben die Packer ihre Forderungen etwas ermäßigt. Hier bewegt sich das Geschäft in unverändert ruhigen Bahnen. Die amerikanischen Notierungen sind: Steamlard Doll. 18, Purelard Doll. 40 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Dresden, 18. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Handel mit Butter war nach den Feiertagen besser als vor Ostern. Dies ist wohl zum Teil darauf zurückzuführen, weil vor dem Fest wegen der rückgängigen Preise sehr vorsichtig disponiert wurde und die Läger ziemlich ausverkauft waren. Nachdem die Berliner Notierung heute nochmals um Mk. 8,— zurückgesetzt wurde, kann man ohne Zweifel mit einer lebhaften Entwicklung und Gesundung des Marktes rechnen.

Leipzig, 18. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die erwartete Ermäßigung der Berliner Notierung ist heute eingetreten, nachdem das Geschäft mit deutscher Butter durch die zu hohe vorherige Notierung vollständig stockte. — Nunmehr wird die deutsche Butter mit den Angeboten vom Auslande Schritt halten können, und man hofft, daß eine Belebung der Nachfrage sich schon in den nächsten Tagen bemerkbar macht. — So lange ein weiterer Preisdruck vom Auslande nicht erfolgt, wird sich der Preis für deutsche Butter immer noch aufrecht erhalten lassen.

Wien, 18. April. Bericht der Firma M. Medak. Nach dem die Preise der ausländischen Butter in den letzten Wochen stark gesunken sind, mußten sich auch die inländischen Molkereien trotz verhältnismäßig geringer Produktion den gegebenen Verhältnissen anpassen. — Die vorzügliche Qualität der dänischen Butter veranlaßt in der letzten Zeit weite Kreise, diese Provenienz der Inlandsbutter vorzuziehen und ist daher infolge schleppenden Absatzes mit einem weiteren Preisrückgang der inländischen Molkereibutter zu rechnen. — Es notierten im Großhandel: Bauernbutter S. 6,00—6.50, inländische Molkereibutter S. 7,40—7,60, dänische und holländische S 7,20—7,60.

London, 20. April. Der hiesige Buttermarkt eröffnete den Verkehr nach der Unterbrechung durch die Feiertage in sehr matter, unbestimmter Haltung, und da große Mengen gewisser Sorten zu den Marktpreisen unverkäuflich waren, bot man sie beträchtlich unter diesen an, was einigen Käufern, die den Verlauf der Dinge verfolgten, eine vorzügliche Kaufgelegenheit bot. Im Kleingeschäft hat man feinste dänische Butter wieder auf 1 Sh. 11 d je Pfund herabgesetzt, und Kolonialbutter ist schon zu 1 Sh. 8 d erhältlich, was den Verbrauch anzuregen verspricht. Andererseits bilden aber die riesigen Mengen australischer und neuseeländischer Butter am Platze und schwimmend einen schwächenden Einfluß aus, zu dem sich auch noch die Erwartung gesteigerter einheimischer Produktion und wachsender Zufuhren aus Sibirien gesellt. In der Berichtswoche wurden von sibirischem Produkt nur 6000 Faß empfangen, doch in der nächsten Woche erwartet man 14 000 Faß, und alles deutet auf fernere große Zufuhren von solcher. Die Qualität dieser Butter ist im allgemeinen gut, doch ist die Farbe etwas zu weiß für den hiesigen Markt, der eine gelbe Butter bevorzugt. Wie infolge des starken Angebotes nicht anders zu erwarten war, schwächten sich die Preise aller Sorten ab, und holländische, die zu Beginn der Woche 180—184 Sh. galt, war zuletzt zu 178 Sh. erhältlich, während dänische auf 185—188 Sh. zurückging. Für feinste neuseeländische Butter bestand zu 164—168 Sh. leidliches Interesse, und ungesalzene solcher erzielte 172—178 Sh. Feinste australische notierte 158—160 Sh. und argentinische 146—150 Sh., ungesalzene 152—158 Sh.

Käse.

Dresden, 18. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die heißen Tage um Ostern herum haben manchem Allgäuer Fabrikanten im Bewußtsein unhaltbarer Weichkäse Sorge bereitet. Deshalb wurden bereits wieder billigere Offerten abgegeben. Auch das ruhige Geschäft war Veranlassung zu einer kleinen Preisherabsetzung. Weitere Ermäßigungen wurden nicht erwartet, weil um diese Zeit die Erzeugung im Allgäu am kleinsten ist. — Holland hat die um 7 Gulden erhöhten Preise weiter bestehen lassen. Das Hartkäsegeschäft ist unwesentlich besser geworden. In Camembert ist ruhige Nachfrage. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. echter Emmentaler Mk. 170—173, pa. bayerischer Emmentaler, vollfett Mk. 140—145, pa. bayrischer Schweizerkäse Mk. 130—135, pa. Limburger, 20 proz., Mk. 62 bis 67, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. Mk. 63—67, do. 40 proz. Mk. 98 bis 105, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett Mk. 80—85, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett Mk. 100—105, pa. holländischer Edamer, vollfett Mk. 95—98, pa. echter Roquefort Mk. 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett Mk. 140, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. Mk. 0,25—0,30 je Stück, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig, Mk. 0,90 bis 0,95 je Stück.

Eier.

Wien, 19. April. Bericht der Firma M. Medak. Die Zufuhren von jugoslavischer bezw. ungarischer Ware waren auch in der abgelaufenen Woche ziemlich gering. Es scheint die Sammeltätigkeit in den Produktionsländern wieder begonnen zu haben, um für die in nächster Nähe stehende „Konservierungsperiode" versorgt zu sein. Man rechnet zwar hier mit bedeutenden Zufuhren von billigen Russen, doch wird die nächste Zeit erst zeigen, ob sich nicht ein Rechenfehler eingeschlichen hat. — In den Kühlhäusern wird fleißig vermietet. Tendenz: flau. Nachfrage: mäßig. Witterung: kühl, regnerisch. — Es notierten: Jugoslaven 13,25 Groschen, Ungarn 13 Groschen, Russen 12—12,5 Groschen, Oberösterreicher und Burgenländer (Wildpackung) 13 Groschen, Rumänien, Polen und Bulgarien ohne Zufuhren.

Vieh.

Hannover, 18. April. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hannover-Langenhagen. Auftrieb: 186 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6 bis 8 Wochen alte Ferkel 20—27 M, 8—12 Wochen alte Ferkel 27—36 M, 3 bis 4 Monate alte Läufer 36—50 M. Handel: mittel, Markt: geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. April. Die Tendenz am Produktenmarkt war wieder matt, teils im Anschluß an Amerika, teils infolge von Zwangsrealisationen und auf die fruchtbare Witterung hin, die wohl auch verschiedentlich zu Abgaben veranlaßte. Vom Inland ist das Angebot von Getreide ein wenig mehr herausgekommen, ist auch etwas nachgiebiger in den Forderungen, aber der andauernde stockende Mehlabsatz läßt die Mühlen als Käufer fehlen. Gerste ist nur in guten Qualitäten verkäuflich, Hafer bleibt gefragt bei mäßigen Inlandsofferten. Lieferung ist matter. Futterartikel ruhig. — Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Waggon in Reichsmark je 1000 Kg.: Hafer, guter 222—230, mittlerer 215 bis 221, Gerste 235—248, Futterweizen 250—256, kleiner Mais 204—206, Roggenkleie 156—158. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 244—246, Mai 251, Juli 250—247, Roggen, märkischer 221—223, Mai 215—214, Juli 216—214, Gerste, Sommer 210—230, feinste Qualität über Notiz; Futter- 185—205, Hafer, märkischer 195—204, April 190, Mai 184—185,50, Juli 180—179, Mais (loko Berlin) Mai 179,50, Weizenmehl 32—34,25, Roggenmehl 29,75—32, Weizenkleie 14,25—14,35, Roggenkleie 15,20, Viktoriaerbsen 22—28, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—20, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blaue 10,50 bis 12, gelbe 12,50—14,50, Serradella 14,75—16, Rapskuchen 15,50—15,80, Leinkuchen 22,20—22,50, Trockenschnitzel 10,30—10,40, vollwertige Zuckerschnitzel 17,75—18,50, Torfmelasse 9,30, Kartoffelflocken 19,30—19,70.

Hamburg, 20. April. Getreide. Etwas schwächer, leicht nachgebend. In Reichsmark je 1000 Kg.: Weizen 245—250, Roggen 220—225, Hafer 200—205, Inlandsgerste 200—220, Auslandsgerste 195—210, Mais 185 bis 190, Leinsaat 22,50—bis 24 Gulden.

Magdeburg, 20. April. Weizen ruhig, 11,80—12, Roggen ruhig, 11,40—11,50, Hafer fest, 11—11,20.

Bremen, 20. April. Weizen: Chile 13.75, Barusso 78 Kg. 14,25, Rosafee 80 Kg. 14,60, Hard Winter 2 14,60; Roggen: amerikanischer 2 11,60, Gerste: Donau 10,20, russische 10,80, amerikanische Malzgerste 10,50, Marokko 10,30; Hafer: La Plata 9,30, Kanada Western 2 10,50, do. 3 10, do. Feeding 9,40, amerik. white clipped 10,20; Mais: La Plata 10, Donau-Galfor 9,90; Erbsen: Graham 10.

Mannheim, 20. April. Weizen, inländischer 23,50—24,50, ausländischer 28,50—30,50, Roggen, inländischer 23—23,50, ausländischer 23,75 bis 24,25, Hafer, inländischer 18,50—20, ausländischer 18,50—22, Braugerste 27—29,50, Futtergerste 19,50—22, Mais mit Sack 19,75—20, Trockentreber mit Sack 17,50—18, Weizenkleie mit Sack 12,50—13, Weizenmehl, Basis 0, mit Sack 36—37,75, Weizenbrotmehl mit Sack 27—28,75, Roggenmehl mit Sack 30—31,50. Tendenz: ruhig.

Tücht., ehrl., an selbständ. Arbeit. gewöhnter, fixer (7290

Käsereigehilfe

erfahren in Herstellung von Limburger und Romadur, der mich vertreten kann, zum 15. Mai gesucht. Gehalt monatlich 50 ℳ und freie Station und Kassen. Angebote mit Zeugn.-Abschrift. erb.

Central-Molk. u. Weichkäserei
Silixen i. Lippe.

Suche zum 1. Mai od. einige Tage früher einen tücht., sauberen

Gehilfen

im Alter von 21—25 Jahren, der keine Arbeit scheut u. die Wartung der Schweine übern. Für die Wartung der Schweine wird eine Extra-Vergütung gewährt. Nur Bewerb., denen an einer guten Dauerstellung gelegen ist, wollen sich melden. Gut. Gehalt wird gezahlt. (7263

Otto Braune, Molkereibesitzer
Nenndorf
Krs. Stolzenau i. Hann.

Jüng., 2. Gehilfen

mit Milchuntersuch. sow. Annahme u. Ausgabe, Tiefkühlung, bestens vertr, für sof. od. 1. Mai verlangt. Selbiger muß in der Lage sein, vertretungsweise einen Verkaufswagen zu fahren und zu bedienen. (7176

Potsdamer Meierei
C. Düwelsdorff
Potsdam, Burgstraße 37.

Suche für sofort

jüng. Gehilfen

für kleineren Betrieb, spez. Milchversand im Bezirk Dresden. Selb. muß etwas selbst. arbeiten können. Anfangsgehalt 40 Mk. Offert. u. **7287** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Mai einen jungen

Gehilfen

für Käserei und Molkerei. (7311

Central-Molkerei Saßnitz.

Suche zu sof. od. 1. Mai für neuzeitlich eingerichteten Betrieb einen tücht., an Sauberkeit gewöhnt. **Gehilfen**, der mit Ahlbornsch. Maschinen, Kühlmasch. u. Butterfertiger umzugehen versteht und einen guten Tilf. Käse herstellt. Gehalt n. Leistung. Es wollen sich nur tatkräft. u. zielbewußte Bewerb. melden. **A. Tiedtke, Molk.-Gen. Bischofsburg** i. Ostpreußen.

Suche zum 1. Mai ält., tücht. und fleiß., an selbständ. Arbeit. gewöhnt.

Gehilfen

für dauernde Stellung. Gehalt nach Übereinkunft bei freier Station und Kassen. (7236

Centralmolk. Nimptsch i. Schlesien.

Zum 1. Mai suche ich für meine Milchzentrale Heiden bei Borken in Westfalen einen fleiß., gewissenhaft. selbständigen (7227

1. Gehilfen

der die Herstellung von Romadur u. Sahneschichtkäse vollkommen beherrscht und für feinste Ware Gewähr bietet Bewerb. mit Gehaltsansprüchen an

F. Hüsken, Dampfmolkereien
Essen a. R., Liebigstraße 24.

Gesucht zum 1. Mai ein zuverläss. evangelischer (7330

Gehilfe.

Gehalt 60 ℳ bei freier Station. Bewerbung. unter Beifügung v. Zeugnisabschriften erb.

Molkerei Ehrenburg, e. G.
Bezirk Bremen.

Suche zum 1. Mai einen soliden, ehrlichen, an Sauberkeit gewöhnten

1. Gehilfen

der Erfahrung in der Weichkäserei besitzt und sonst mit allen Facharb. vertraut ist. Anf.-Gehalt 50 ℳ, Wäsche und Kassen frei. Es wollen sich nur wirklich tücht. junge Leute die die Interessen eines Privatbetriebes wahrzunehmen versteh., mit Altersangaben u. Zeugn.-Abschrift. melden. (7228

F. Vollmer, Molk. u. Weichkäserei
Berklingen bei Schöppenstedt.

Jg., fleiß. Gehilfe

als zweiter für Butterformen und Lagerarbeit sofort gesucht. Angebote mit Gehaltsansprüchen bei fr. Station erbitten (7316

Lehmann & Co.
Buttergroßhandlung
Leipzig, Braustraße 26.

Wir suchen zu Anfang Mai einen gewissenhaften (7252

Gehilfen

für Butterei. Gehalt 60 ℳ u. freie Station. Von Kollegen Empfohl. haben den Vorzug.

Molk.-Gen. Jaderberg, Oldbg.

Jüng. Käs.-Gehilfe

für alle Arbeiten kann sofort eintreten in der (7240

Käserei Tiegenhagen
Freistaat Danzig.

Gehilfe

in Tils.- und Limburger Käs. erfahren, zu sofort gesucht. Anf.-Gehalt 50 ℳ und freie Station. Angeb. m. Zeugn.-Abschriften an (7229

Dampfm. Statzen, Stat. Kowahlen
Kreis Oletzko, Ostpreußen.

Suche tüchtigen (7309

Gehilfen

für Quargkäserei, am liebsten mit Führerschein 3 b zum sofortigen Antritt.

Franz Tischendorf
Leipzig-Gohlis
Werderstr 6.

Zum 1. Mai event. etwas später suchen wir ein. tüchtigen, gewandten vor allem an Sauberkeit und Ordnung gewöhnten (7300

Gehilfen.

Gehalt 60 Mark nebst freier Station und Kassen.

Dampfmolkerei Wettringen
i. Westfalen.

Suche zu sofort erfahrenen, tücht.

Gehilfen

firm in der Tilsiter Käserei, der für ein marktfähiges Produkt Garantie übernehmen muß. Gehalt n. Uebereinkunft. Bewerbungen m. Zeugn.-Abschrift. und Altersangabe erbeten an (7284

H. G. Schroeder, Dampfmolkerei
Neustadt i. Holst., Ostsee.

Zum 1. Mai event. einige Tage früher suchen wir einen tüchtigen, fleißigen (7273

Gehilfen

für Kessel u. Maschinen. Gehalt nach westfälischem Tarif.

Molkerei Soest.
J. Timm, Verwalter.

Kräftiger Gehilfe

bei hohem Gehalt für unser. städt. Betrieb gesucht. Bewerbungen und Zeugnisabschriften an (7310

Dampfmolkerei **Eilenburg.**

Zum sofortigen Eintritt suchen wir einen tüchtigen (6118

Käsereigehilfen

der in der Herstellung von Limburger Käse und franz. Weichkäse, sowie Kellerbehandlung erfahren ist, auch gute Kenntnisse in der Herstellung eines tadellosen Rahmschichtkäses sehr erwünscht. Gehalt monatl. Mk. 50.— b. freier Kost u. Logis nebst freien Kassen. Bewerbungen, nur von fleißigen u. jungen Leute an die

Erste luxemburger Weichkäserei
Eschweiler, Post **Wecker**, Luxemb.

Suche zu sofort einen zuverlässigen, ehrlichen (7053

verheirat. Mann

der die Wartung und Pflege von ca. 250 Schweinen übernimmt. Gehaltsforderung, Zeugnisabschrift. und Altersangabe erbeten.

Milchzentrale Birten
Post Menzelen, Niederrhein.

Wir suchen für unseren Großbetrieb, Harzkäsefabrik in großer Industriestadt Sachsens gelegen, einen älteren, erfahrenen

Käsemeister

der für goldgelbe, haltbare Ware garantiert. Uebernehmer muß eine kleine Kaution hinterlegen können. Es kommen nur ältere Herren in Frage, die mindestens 10 Jahre in diesem Fache praktisch gearbeitet u. beste Referenzen an Hand haben. Bei Zufriedenstellung hoh. Gehalt und Provision zugesichert. Bewerbungen unter **7319** durch diese Ztg.

Zum sofortigen Antritt ein

perfekter Käser

gesucht. (7146

Molk.-Gen. Grabow i. Meckl.

Suche zum 1. Mai (7314

jg., ehrl. Mann

der mit Pferden umgehen kann, guter Pferdepfleger ist und in der Harzkäserei mit hilft.

Bernhard Hofmann, Käserei
Mertendorf, Bez. Halle.

Wir suchen zum 15. Mai od. früh. einen

jungen Mann

für Milchannahme, Kontor und Expedition. Der Betreffende muß schon einen solchen Posten innegehabt haben, er muß unbedingt sicher rechn. und arbeiten und darf kein Stund.-Arbeiter sein. Die Stelle wird dementsprechend nach Übereinkunft bezahlt und ist Dauerstellung. Junge Fachleute, die den obigen Anforderungen gewachsen sind, wollen sich melden. Angebote unter **7345** an diese Zeitung.

Da angenomm. Lehrling krankheitshalber nicht antreten kann, suche zu sofort einen (7110

Lehrling

für hiesigen Betrieb.

Carl Hecke
Molkerei-Genossenschaft Isenbüttel
Kreis Gifhorn.

Molk.-Lehrling

nicht unter 15 Jahre, stellt ein bei 3 jähriger Lehrzeit (6887

Walter Weber, Molk. **Glindenberg**
bei Magdeburg.

Gesucht wird ein ehrl. Gehilfe als

Milchverkäufer.

Stellung ist dauernd. Angeb. nebst Gehaltsansprüchen unter **Dauernd 7186** an diese Zeitung erbeten.

Junger, kräft. Mann als (6990

Milchkutscher

gesucht. Antritt 25. April. Lohn 36,— ℳ, Steuer und Kassen frei.

Dampfmolkerei Kneitlingen
bei Schöppenstedt.

Suche zu sofort einen kräftigen

Burschen

der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, unter günstigen Bedingungen, auch kann ein junger

Gehilfe

eintreten. (7096

Molkerei Abbendorf b. Wilsnack (Westprignitz).

Suchen zu sofort oder später eine tüchtige (7085

Meierin

welche mit Harzkäserei vertraut ist. Angebote an

Dampfmolk. Worbis, e. G. m. b. H.

Zum 1. Mai gelernte (7119

Meierin

d. schon als Verkäuferin tätig war, gesucht. Zeugnisabschriften sind zu richten an

Molk.-Genossensch. Landsberg a. W.
Fernemühlenstr. 8/9.

Zum baldig. Antritt suchen eine ältere **Meierin**, welche mit Butterfertig. zu arbeit. versteht und auch mit Kessel u. Maschine vertraut ist. Familienanschl. **Molk.-Gen. Lehndorf**, Amth. Kamenz, Sachs. (7091

Suche eine ältere (706

Meierin

die einem alleinstehenden Herr die Wirtschaft besorgt. Gehalt 4 Mark monatlich u. Bahnfahrt wir vergütet.

Molkerei Baum
Gr.-Christinenberg i. Pomm.

Bei hohem Gehalt wird zum bal digen Antritt eine evgl., tüchtige

Meierin

gesucht, welche vollständ. firm in d Harzkäserei ist und für eine markt fähige Ware garantieren kann. An gebote unter **7086** an diese Ztg.

Suche zum 1. 5. eine tüchtige

Meierin

die auch im Haush. tätig ist. (707

Molkereibesitzer **C. Lange**
Kolkwitz b. Letthus.

Eine selbständige (714

Meierin

für kleine Gutsmeierei bei 40 Mk Monatsgehalt zu sofort od. späte gesucht. Kurzer Lebenslauf mi Zeugnisabschriften zu richt. an das

Rittergut Pammin
Krs. Arnswalde.

Suche für sofort oder später ehr liche, tüchtige (718

Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haush Geh.-Forderungen sind einzusenden.

Dampfmolk. Possessern, Ostpr.

Wir suchen für sofort einen tücht.

Gehilfen

für Milchannahme und Expedition. Gehalt nach Tarif der Prov. Sachs. Gefl. Angebote und Zeugnisabschr. erbitten (7189

Halberstädter Molkerei A.-G.
Halberstadt.

Zum 1. Mai eine junge, gut em pfohlene (7344

Meierin

gesucht für Butterei, Annahme und Hausarbeit. Gefl. Angeb. erbittet

Th. Manger
Molk.-Gen. Othfresen a. Harz.

Suche zu sofort evtl. 24. April junge, tüchtige (6818

Meierin

für Annahme, Butterei und Hilfe im Haushalt. Gute Verpflegung. Bewerbungen erbittet

H. Thöle, Molkereiinspektor
Rahden i. Westfl.

Gutsverwaltung Marienthal
b. Uhlenkrug i. Pomm.
sucht zu sofort eine tücht., saubere

Meierin

für Gutsmolkerei. Gehaltsansprüche bei freier Station an (6885

Cramer, Administrator.

Suche zu sofort eine jüngere, ehr liche, saubere (6992

Meierin

hauptsächl. für den Haushalt, auch zeitweise einige Stund. in der Molkerei. Angeb. mit Gehaltsanspr. an

Dampfmolkerei Danndorf
Post Velpke i. Braunschweig.

Für eine neue, moderne Gutsmeierei, etwa 1000 Liter Milch täglich, suche ich zum 1. Mai eine saubere, tüchtige und ehrliche (6962

Meierin.

Sie muß imstande sein, den ganzen Betrieb zu leiten, erstklass. Tafelbutter sowie einige Sorten Hart- und Weichkäse herzustellen u. zwar in der Hauptsache Magerkäse. Außerdem hat die Meierin noch die Oberaufsicht über das Federvieh zu übernehmen. Meldungen mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Empfehlungen sowie Gehaltsforderungen erbittet

Direktor Eilert Held
Schwerin in Mecklenburg.

Meierin

als alleinige sofort gesucht. (7302

Molkerei Neppe
Boden im Erzgebirge.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

e Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.	Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.	Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 42 — Hildesheim, den 23. April 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Genügt die Dauererhitzung der Milch auf 63 Grad C. zur Abtötung der in ihr enthaltenen Tuberkelbazillen?

us der Bakteriologischen Anstalt der Landwirtschaftskammer Braunschweig.

Von Dr. A. Machens.

1. Mitteilung.

Die Frage der gesetzlichen Anerkennung der Dauererhitzung d. .der Erhitzung der Milch für die Dauer einer halben Stunde auf Gr. C. ist heute für den Molkereifachmann sowohl wie für den ygieniker ein aktuelles Thema. Der Deutsche Milchwirtschaftliche eichsverband kämpft schon seit Jahren für die Anerkennung, ohne ß er bisher Erfolge darin hat verzeichnen können. Die Reichsbe- rden verhalten sich ablehnend, weil die bisherigen in Deutschland ngestellten Versuche nicht zu einheitlichen Ergebnissen geführt ben und weil die Versuchsanstellungen nicht alle wichtigen Ver- ltnisse und Umstände genügend berücksichtigt haben.

Überblickt man die wichtigsten Ergebnisse (Literatur bei Me- es, über den Wert der Pasteurisation hinsichtlich der Abtötung r in der Milch enthaltenen Tuberkelbazillen, Dissertation 1914), d bei Barthel und Stenström, Einwirkung der Dauer- steurisierung auf die Tuberkelbazillen in der Milch, (Zeitschrift r Gärungsphysiologie, Band 6, Heft 2, 1917), so können zunächst le jene Versuche nicht befriedigen, welche mit künstlich infizierter ilch angestellt worden sind.

Es ist einleuchtend, daß man durch Aufschwemmung von Tuber- lbazillen-Reinkulturen in Milch oder Verreibung von tuberkulö- m Gewebe und Suspension in Milch ganz andere Bedingungen afft, als sie unter natürlichen Verhältnissen auftreten.

Ferner können alle Versuche nicht als beweiskräftig herange- gen werden, welche nicht genügend Rücksicht auf die Praxis der olkereibetriebe nehmen.

Unter diesen Gesichtspunkten betrachtet, gewinnen die Ver- che von Barthel und Stenström eine besondere Bedeutung, sie mit Milch eutertuberkulöser Kühe arbeiteten und ihre Ver- che der molkereimäßigen Behandlung der Milch angepaßt haben. a Frieber bereits (s. Nr. 75 und 76, 1924) auf Barthel und tenström näher hingewiesen hat, will ich an dieser Stelle nicht eiter auf die Ergebnisse eingehen. Es sei nur nochmals betont, ß bei keinem der mit pasteurisierter Milch geimpften Tiere nach Monaten Tuberkulose auftrat, auch nicht nach 10 Minuten langer chitzung auf 60 Grad Cels., während alle mit roher Milch geimpf- n Kontrolltiere erkrankten.

Ähnliche in Deutschland angestellte Versuche sind noch nicht veröffentlicht. Da aber die Versuche von Barthel und Stenström für die Milchhygiene von außerordentlicher Wichtigkeit sind, ist es unbedingt erforderlich, daß sie in Deutschland in möglichst großem Umfange nachgeprüft werden. Es kommen hierfür neben der Preußischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft die Bakteriologischen Institute der Landwirtschaftskammern in Frage, da sie infolge der Durchführung des Tuberkulose-Tilgungsverfahrens leichter als andere Stellen in den Besitz des nötigen Untersuchungsmaterials kommen.

In der Bakteriologischen Anstalt der Landwirtschaftskammer Braunschweig sind diese Versuche auf Anregung der Braunschweiger Molkerei im Sommer vergangenen Jahres begonnen. Herr Direktor Diethelm hat von jeher allen Fragen der Milchhygiene großes Interesse entgegengebracht und alle wertvollen Neuerungen stets im Betriebe angewandt. Er hat alle unsere Versuche nach Kräften gefördert und unterstützt; es sei ihm daher auch an dieser Stelle unser bester Dank ausgesprochen.

Unsere Versuche haben bis heute natürlich zu einem endgültigen Ergebnis noch nicht führen können und sind bisher nur wenig über das Stadium der Vorversuche herausgekommen. Wenn wir uns trotzdem entschlossen haben, die vorliegenden Ergebnisse bereits der Öffentlichkeit zu übergeben, so geschieht es nur deshalb, weil wir von verschiedenen Seiten darum angegangen sind und hoffen, dadurch zu weiteren Versuchen anzuregen.

1. Versuchsreihe.

Es galt zunächst, die Versuche von Mewes nachzuprüfen. Mewes konnte im Jahre 1914 in Milch einer Berliner Großmilchhandlung, die auf der Straße verkauft wurde und angeblich einer ½ stündigen Dauerpasteurisation bei 65—67 Gr. Cels. unterworfen war, in 2 von 6 Proben durch den Tierversuch noch virulente Tuberkelbazillen nachweisen. Frieber (s. Nr. 57, 1924) hat bereits darauf hingewiesen, daß die Versuche von Mewes nicht als Beweis gegen den Wert der Dauerpasteurisierung an sich herangezogen werden können, zumal keinerlei Gewähr dafür geboten sei, daß die auf der Straße gekaufte Milch auch wirklich ½ Stunde auf 65—67 Grad erhitzt wurde.

In den von uns angestellten 7 Versuchen wurde zunächst 1 Liter Flaschenmilch der Braunschweiger Molkerei aus einer der Bakteriologischen Anstalt benachbarten Verkaufsstelle geholt und verarbeitet: Von der Milch wurden nach Umschütteln 100 ccm in sterilem Röhrchen bei 4000 Umdrehungen 15 Minuten lang zentrifugiert; alsdann wurde der Bodensatz mit einer kleinen Menge der entsprechenden Milch in einer kleinen sterilen Petrischale vermischt und von dieser Mischung 2 ccm intramuskulär an ein Meerschweinchen verimpft.

Bei den folgenden Versuchen wurde jedesmal je 1 Liter Milch, die aus der von der Braunschweiger Molkerei zugekauften Milch einer Landmolkerei herrührte, unbehandelt und nachdem sie 30 Minuten auf 63 Gr. Cels. erhitzt war, in der oben beschriebenen Weise verarbeitet und verimpft. Im ganzen wurden 7 Versuche angestellt, deren Ergebnisse aus nachstehender Tabelle hervorgehen.

Wir nahmen zu diesen Versuchen mit Absicht zugekaufte Molkereimilch, weil es uns darauf ankam, nach Möglichkeit eine mit Tuberkelbazillen infizierte Milch zu fassen. Die Milch der Genossen der Braunschweigischen Molkerei schien uns dafür nicht so geeignet, weil die Betriebe sämtlich dem Tuberkulose-Tilgungsverfahren unterstehen und nicht mit infizierter Milch zu rechnen war.

Die Versuche sind, soweit sie mit dauerpasteurisierter Milch vorgenommen sind, eindeutig verlaufen: Die Impftiere blieben frei von Tuberkulose. Dagegen wurde in Versuch 5a das mit dem Bodensatz der unbehandelten Milch geimpfte Meerschweinchen tuberkulös. Es geht demnach aus den Versuchen hervor, daß die Milch von Sammelmolkereien gelegentlich virulente Tuberkelbazillen enthält. Wenn in dem Versuch 5b die aus derselben Sammelmilch stammende, aber dauerpasteurisierte Probe nicht infektiös war, so wollen wir die Bedeutung des Versuches nicht überschätzen und daraus keine weiteren Folgerungen für den Wert der Dauererhitzung

1. Versuchsreihe.

Lfd. Nr. des Versuches	Datum der Impfung	Material	Versuch abgeschlossen am	Ergebnis	Bemerkung
1	28. 8. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	15. 10. 24	Frei von Tub.	
2 a	1. 9. 24	Milch, unbehandelt	25. 10. 24	"	
b	1. 9. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	25. 10. 24	"	
3 a	10. 9. 24	Milch, unbehandelt	30. 10. 24	"	
b	10. 9. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	30. 10. 24	"	
4 a	18. 9. 24	Milch, unbehandelt	—	—	Meerschweinchen am 25. 9. 24. eingegangen Frei von Tuberkelbaz.
b	18. 9. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	10. 12. 24	Frei von Tub.	
5 a	3. 10. 24	Milch, unbehandelt	10 11. 24	Tub. der Kniefalten-, Leisten-, Lendendarmbeindrüsen auf der Impfseite	
b	3. 10. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	10. 12. 24	Frei von Tub.	
6 a	29. 10. 24	Milch, unbehandelt	27. 12. 24	"	
b	29. 10. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	27. 12. 24	"	
7 a	21. 11. 24	Milch, unbehandelt	12. 3. 25	"	
b	21. 11. 24	Milch, 30 Minuten auf 63 Gr. erhitzt	12. 3. 25	"	

ziehen; immerhin wirkte er ermutigend, die weiteren Versuche auf breiterer Basis aufzubauen.

2. Versuchsreihe.

Bei einer Kuh wurde von dem Oberkontrollbeamten einer braunschweigischen Rindviehzuchtgenossenschaft in dem einen Euterviertel ein hühnereigroßer, derber, schmerzloser Knoten festgestellt. Da die Mitglieder der Zuchtgenossenschaft alle obligatorisch dem Tuberkulose-Tilgungsverfahren angeschlossen sind, wurde der Bakteriologischen Anstalt am 27. Oktober 1924 eine Milchprobe aus dem erkrankten Viertel eingeschickt, die am 6. Dezember 1924 Tuberkulose des Impftieres ergab. Die Kuh hatte inzwischen gekalbt und gab 15 Liter Milch. Sie war äußerlich unverändert. Bei der Schlachtung wurde neben Eutertuberkulose auch Lungentuberkulose festgestellt. Die Milch schien uns zur Anstellung eines Versuches sehr geeignet. Wenn die tuberkulöse Milch erst sinnfällig verändert ist, wird sie in einem ordnungsmäßigen landwirtschaftlichen Betrieb nicht mehr verwandt werden. Darauf muß mit aller Deutlichkeit gegenüber denjenigen Forderungen hingewiesen werden, welche verlangen, daß die Abtötung der Tuberkelbazillen in der Milch in jedem, auch dem fortgeschrittensten, Stadium der tuberkulösen Erkrankung des Euters erfolgen müsse, wenn das angewandte Pasteurisierungsverfahren ein Recht auf Anerkennung seitens der Behörden beanspruche.

Von der Milch dieser Kuh wurden 5 Liter mit 750 Liter Milch gemischt, welche vorher bereits dauerpasteurisiert war und sich im Kühlbassin befand. Diese Milch wurde in unserer Gegenwart in ein Samelbassin gepumpt und alsdann das Durchmischen vorgenommen. Aus dem Gemisch wurden mit steriler Kelle 500 ccm in eine sterile Flasche getan und alsdann mit einem sterilen Korken verschlossen und die Flasche signiert.

Das Sammelbassin wurde dann entleert, und der Inhalt lief zunächst durch die Reinigungszentrifuge. Von der Milch, welche hindurchgelaufen war, wurde in derselben Weise eine Probe von 500 ccm genommen.

Von der Reinigungszentrifuge aus durchströmte die Milch alsdann den Vorwärmer und lief in einen Vierzellendauererhitzer der Bergedorfer Eisenwerke, indem die Temperatur des Wasserbades durch dauernde Kontrolle gleichmäßig auf 63 Gr. Cels. gehalten wurde. Die Fülldauer der Zelle nahm 13 Minuten in Anspruch.

In der oben beschriebenen Weise wurde aus der Zelle nach 10, 20 und 30 Minuten je eine Probe von 500 ccm genommen. Da Frieber (s. Nr. 57 vom 17. Juli 1924) darauf aufmerksam gemacht hat, daß der in der Zelle sich bildende Schaum nicht die Temperatur der Milch erreicht und daher eine Gefahr für den Erfolg der Dauerpasteurisierung darstellt, wurde am Schluß der Pasteurisierung d. h. also nach 30 Minuten, auch eine Schaumprobe genommen. Der Schaum war ungefähr 1,5 cm hoch.

Die entnommenen Proben wurden bis zum anderen Morgen im Kühlschrank unter Verschluß aufbewahrt, um dann in der gleichen Weise wie in der ersten Versuchsreihe verarbeitet zu werden.

Die Ergebnisse gehen aus nachstehender Tabelle hervor.

Die Ergebnisse dieses Versuches sind die gleichen wie bei Barthel und Stenström: Die mit roher Milch geimpften Meerschweinchen erkrankten an Tuberkulose, während die mit pasteurisierter Milch geimpften Tiere nach 3 Monaten noch frei von Tuberkulose waren. Der Versuch gewinnt daher schon eine größere Bedeutung als die 1. Versuchsreihe, da er die Ergebnisse der schwedischen Forscher bestätigt und im Molkereibetriebe, entsprechend der molkereimäßigen Behandlung der Milch, durchgeführt wurde.

2. Versuchsreihe.

Lfd. Nr. des Versuches	Datum der Impfung	Material	Versuch abgeschlossen am	Ergebnis
8 a	11. 12. 24	750 Ltr. normaler und 5 Ltr. tub. Milch	2. 1. 25	Generalisierte Tuberkulose von der Impfstelle ausgehend
b	11. 12. 24	desgl. nach dem Durchlaufen der Reinigungszentrifuge	2. 1. 25	Generalisierte Tuberkulose von der Impfstelle ausgehend
c	11. 12. 24	desgl. nach 10 Minuten Erhitzung auf 63 Gr. C.	10. 3. 25	Frei von Tub.
d	11 12. 24	desgl. nach 20 Minuten Erhitzung auf 63 Gr. C.	10. 3. 25	"
e	11. 12. 24	desgl. nach 30 Minuten Erhitzung auf 63 Gr. C.	10. 3. 25	"
f	11. 12. 24	desgl. Schaum nach 30 Minuten Erhitzung auf 63 Gr. C.	10. 3. 25	"

Eine 3. Versuchsreihe ist in ähnlicher Weise angesetzt, aber noch nicht abgeschlossen, ebenso läuft ein Fütterungsversuch mit Meerschweinchen. Über diese Versuche wird später berichtet werden.

Die geschilderten Versuche wollen, das sei zum Schluß nochmals betont, nur als Vorversuche gewertet werden. Sie bilden die Anfänge von größeren, umfangreicheren Versuchsreihen, die wir mit Hilfe der Braunschweiger Molkerei hoffen in nächster Zeit durchführen zu können. Wir bitten alle jenen Stellen, die Interess[e] daran haben, aber selbst nicht in der Lage sind, solche Versuche anzustellen, um Anregungen zur weiteren Ausgestaltung der Versuche. Eine wohlwollende Prüfung und Berücksichtigung sagen wir zu, soweit es im Rahmen des Möglichen liegt. Für wünschenswert würden wir es erachten, wenn die Reichsbehörden bestimmte Richtlinien für die Durchführung derartiger Versuche aufstellen würden, damit möglichst überall nach bestimmten Regeln gearbeitet werden könnt[e] und die Versuche später nicht angefochten zu werden brauchen.

Die Vorzüge der Dauerpasteurisierung der Milch gegenüber den früheren Methoden sind so groß, daß sie auch die Anerkennung der Behörden finden muß, wenn sie in Bezug auf die Abtötung der pathogenen Bakterien hält, was sie verspricht. Dem Fortschritt und der Wahrheit zu dienen, muß das Ziel aller sein, die danach streben die Bevölkerung der Großstadt mit einwandfreier, gesunder Milc[h] zu versorgen.

Zur Verfütterung der Rückstände der Gärungsindustrie mit besonderer Berücksichtigung der Verfütterung an Milchkühe[n]

Mehr denn je gilt es in der heutigen Zeit, alle von der Natur gebotenen Stoffe weitgehendst auszunutzen. Daher müssen auch alle au[s] den landwirtschaftlichen Gewerben entspringenden Abfallprodukte, sowe[it] sie irgendwie als Futtermittel noch geeignet erscheinen, dem Viehbestan[d] der Wirtschaft restlos zugeführt werden. Die vorzüglichen Futtereigenschaften der den Molkereien entfallenden Magermilch und Molken sin[d] hinlänglich bekannt, auch ist wiederholt in der Fachpresse darauf hingewiesen worden. Seltener hat man in der letzteren die Abfälle der Gä[rungs]industrie einer Besprechung gewürdigt. Aus diesem Grunde möchte i[ch] mich an dieser Stelle etwas eingehender mit denselben befassen.

Zu den Abfallprodukten der Gärungsindustrie, die für die Verfütterung in Frage kommen, zählen Malzkeime, Biertreber, getrocknete He[fe] und die verschiedenen Schlempearten.

Die Malzkeime, die bei der Bereitung des Darrmalzes aus gekeimten Körnern der Gerste und bisweilen auch anderer Getreidearte[n] abfallen, sind sehr eiweißreich, leicht verdaulich und sollen auch ein gute[s] Milchfutter abgeben. Der Nährwert der Keime ist naturgemäß gering[er] als derjenige der Getreidekörner, neueren Forschungen zufolge enthalte[n] sie auch ein Alkaloid Hordenin, das allerdings für Säugetiere fast ungifti[g] ist. Man hat an die Malzkeime folgende Anforderungen zu stellen: Si[e] sollen von heller Farbe und frei von Unkrautsamen, tauben Körnern, Staub und Sand sein. Dunkel gefärbte Keime sind zu stark gedörrt un[d] unverdaulich. Desgleichen sind feuchte und verschimmelte Keime als Viehfutter gänzlich ungeeignet. Es ist zu beachten, daß Malzkeime an tragende oder säugende Tiere möglichst nicht oder höchstens in ganz gering[er] Menge verfüttert werden, da sehr häufig in solchen Fällen Verkalben un[d] bei Saugkälbern Durchfall beobachtet worden ist; auch Ferkeln sind Malzkeime unzuträglich. In größeren Gaben an Kühe verabreicht soll zuweilen der Zustand der Brunst hervorgerufen und die Befruchtung verhindert worden sein. Wegen ihres geringen Kalkgehaltes darf bei de[r] Verfütterung an Milchkühe, Kälber und Fohlen eine Zulage von Mineralstoffen nicht vergessen werden.

Unter Biertreber sind die bei der Bierbereitung hinterbleibende[n] ungelösten Teile der verwendeten Rohmaterialien zu verstehen. Die[se] enthalten sämtliche Spelzen und Schalen, von der Malzdiastase nicht verzuckerte innere Mehlteile, das gesamte Fett und ungefähr drei Viertel de[r] Eiweißmenge. Hellfarbige Sorten sind am wertvollsten, sie sind in wei[t] höherem Maße verdaulich, als die durch zu starkes Erhitzen dunkel gefärbten Sorten. Die getrockneten Biertreber sind nur selten verfälsch[t,] bisweilen werden sie jedoch mit schlechteren, verbrannten Sorten oder mi[t] Malzkeimen versetzt, auch werden sehr oft Brennereitreber an Stelle vo[n] Biertrebern verkauft. Gute Treber sollen einen Geruch nach frischem Br[ot] besitzen und mit lauem Wasser angerührt weder sauer noch schimmli[g] riechen, sie werden am besten in trockenem Zustand unter Häcksel ode[r] Wurzelgewächse gemischt und verfüttert. Nasse Biertreber sind sehr leich[t]

rblich, in welchem Zustande sie Verdauungsstörungen, Unfruchtbar-
ind schnelles „Altwerden“ der Kühe nach dem Verfüttern bewirken
. Sehr günstig sollen Biertreber bei der Mast von Schweinen wir-
oon denen man naß bis 5 Kg. pro 100 Kg. Lebendgewicht verab-
n kann, ohne daß eine Beeinträchtigung der Mast in irgend einer
ung zu befürchten wäre. Getrocknete Biertreber dürfen an Mast-
ine nur in geringer Menge bis zu 0,5 Kg. pro Kopf und Tag ver-
cht werden. Zur längeren Aufbewahrung in Holzfässer oder Gruben
stampfte nasse Biertreber können, selbst wenn sie bereits eine wein-
e Garung zeigen, noch in kleineren Mengen an Schweine verfüttert
en. Bereits in essigsaure Gärung übergegangene Treber dürfen
keinen Umständen verfüttert werden. Stark saure Treber müssen
tehr zuvor gut mit Wasser ausgewaschen und das Wasser fortge-
et werden. Beim Verfüttern vermische man die Treber möglichst
in warmem Zustande (direkt vom Läuterbottich) mit den übrigen
rmitteln. Gleich den Biertrebern sind die Brennereitreber im unver-
nen Zustande ein gutes Futtermittel. Die Brennereitreber ergeben
ei der Hefebereitung, bei der aus Roggen, Mais, Weizen, Buchweizen
Malzkeimen mit Hilfe von Malz (Gerstenmalz, und zwar meist
malz, weniger oft Darrmalz) eine Würze hergestellt wird.

Die Trockenhefe wird aus frischer Bierhefe unter Zuhilfenahme hoch-
nnter Dämpfe hergestellt. Dieses hellbräunlich aussehende Produkt
zu den eiweißreichsten Futtermitteln. Es enthält durchschnittlich
Prozent Wasser, 55,63 Prozent Rohprotein, 48,31 Prozent Eiweiß,
Prozent Rohfett, 18,86 Prozent stickstoffreie Extraktstoffe, 5,85 Prozent
aser, 8,19 Prozent Asche und 4,50 Prozent Phosphorsäure. Die Ver-
ichkeit der einzelnen Nährstoffe ist im Mittel folgende: 84,4 Prozent
nische Substanz, 90,8 Prozent Rohprotein, 90,4 Prozent Eiweiß, 62,5
ent Fett, 76,4 Prozent stickstoffreie Extraktstoffe, 33,5 Prozent Roh-
, 88,4 Prozent mineralische Stoffe und 83,8 Prozent Phosphorsäure.
it ist die Trockenhefe ein sehr schätzbares Nebenfutter bei der
veinehaltung, sie kann aber auch in geringeren Mengen bei Milch-
n Verwendung finden, wo sie die Milchproduktion günstig beeinflussen
Bei der Verfütterung an Kühe gibt man anfangs pro 500 Kg.
ndgewicht nicht mehr als 0,5 Kg. und steigert diese Menge langsam
auf 1 Kg. Die Verfütterung kann sowohl trocken in Pulverform, als
aufgeweicht in warmem Wasser, vermischt mit Häcksel, Schrot usw.
gen.

Schließlich wären nun noch die einzelnen Schlempearten, die sich nach
Ausgangsmaterial in Kartoffelschlempe, Maisschlempe, Melasse-
mpe usw. einteilen lassen, zu erwähnen.

In den Brennereien findet im Gegensatz zu den Brauereien bei der
gärung der süßen Maische keine Trennung der gelösten von den unge-
n Teilen statt. Nach Beendigung der Gärung wird der Alkohol ab-
lliert, worauf der Destillationsrückstand als Schlempe hinterbleibt.
e enthält demnach alle in den Rohmaterialien und in der Hefe vor-
denen Bestandteile mit Ausnahme der zu Alkohol und Kohlensäure
orenen Kohlenhydrate. Allerdings findet während der Vergärung
eine Veränderung anderer Stoffe statt, so werden die Proteinstoffe
n Dämpfen des Maischmateriales zum Teil bis zu Aminosäuren ab-
aut, während die Assimilationsvorgänge zur Neubildung von Eiweiß
en. Der Wert der Schlempe als Futtermittel bestimmt sich nach der
des Rohmateriales, so ist die Getreideschlempe die gehaltreichste, die
lempe der Zuckermelasse die geringwertigste. Zur Verfütterung an
gvieh und Zuchtkühe kann Schlempe nicht empfohlen werden. In
tschaften, die nur Konsummilch produzieren, kann Schlempe bis zu 40
r pro Stück und Tag verfüttert werden, ich betone ausdrücklich Kon-
milch, da andernfalls zur Weiterverarbeitung bestimmte Milch zu
lern verschiedener Art in den Molkereiprodukten führen kann. Jeden-
s ist bei der Verfütterung auf reichliche Verarbeitung von Rauhfutter
gründliche Reinlichkeit zu achten. Bei ausgiebiger Schlempefütterung
die Güte des Fleisches leiden, auch ist das Auftreten von Lecksucht und
ochenbrüchigkeit beobachtet worden. An Mastochsen kann man nach
teilungen aus der Praxis 60 Liter pro Kopf und Tag verabreichen,
Schweine 3,5 Liter pro 50 Kg. Lebendgewicht. Bei Mastochsen soll aber
Hälfte der Trockensubstanz des Gesamtfutters, also 6—6,5 Kg. auf
Kg. Lebendgewicht aus Rauhfutter bestehen, unter keinen Umständen
unter 5 Kg. herabgegangen werden. Zur Erhöhung des Fettgehaltes
Nahrung und Erzielung eines kernigen Fleisches ist eine Beifütterung
Oelkuchen und Kleie sehr erwünscht. Aehnlich wie rohe Kartoffeln
irkt auch die Kartoffelschlempe bisweilen Durchfall, Koliken und Ver-
en, auch ist bei unbedachter Anwendung zu großer Mengen eine Reihe
erer Krankheiten, wie Schlempehusten, Schlempemauke die Folge der
fütterung. Diesen Nachteil sucht man durch Beifütterung von Futter-
chenmehl, Schlemmkreide, Aetzkalk usw. zu beheben. Die Schlempe-
uke läßt sich übrigens auch vermeiden, wenn man die Maische nicht
schließlich aus Kartoffeln, sondern zu einem Drittel aus Mais herstellt,
durch auch ein höherer Fett- und Proteingehalt in der Schlempe erzielt
die Beigabe von Kraftfuttermitteln vermindert werden kann. Bei
reideschlempen tritt die Mauke überhaupt nicht auf. Die wegen ihres
en Salzgehaltes häufig bitter schmeckende Melasse ist für Milchkühe
lig ungeeignet, sie eignet sich höchstens für Mastrinder, jedoch ist sie,
ich schon weiter oben erwähnte, als Futtermittel sehr geringwertig.
sei noch angeführt, daß die Schlempen in neuerer Zeit meist mit Kalk-
en vermischt zu trockenen Dauerwaren verarbeitet und dann als
lempekuchen in den Handel gebracht werden. Solche Kuchen haben
der den Uebelstand, daß sie bisweilen mit Fälschungsmitteln, wie Erd-
schalen, Maisstengelabfall, Getreidespreu, Kornausputz u. dergl. mehr,
setzt sind.

Mn.

iber neue, angeblich unschädliche Konservierungsmittel für Milch und Sahne.

Von Dr. Pfizenmayer

Abteilungsvorsteher am Milchwirtschaftlichen Institut der Landwirt-
schaftskamemr für die Provinz Brandenburg und für Berlin
in Oranienburg. Direktor Dipl.-Ing. Kruspe.

Angeblich auf vielseitigen Wunsch und auf Grund einer langjäh-
gen Tätigkeit im Molkereifach sowie im Herstellen von Molkerei-Hilfs-
ffen ist der Inhaber einer Hamburger Firma, die laut Offerte mit
isen engros und mit Molkereihilfsstoffen handelt, dazu übergegangen, „garantiert unschädliche Konservierungsmittel“ für Milch und Schlagrahm herzustellen.

Gemäß den Anpreisungen beeinträchtigen diese Konservierungsmittel weder den Geruch noch den Geschmack und beim Innehalten der vorgeschriebenen Zutaten ist der Zusatz „kaum durch Analyse feststellbar“.

1. Das Präparat „Mitoch“ soll die Milch 2—3 Tage kochfähig erhalten, besonders für „Export“ geeignet, und das Risiko des Sauerwerdens vermeiden. Der Preis für 1 Liter „Mitoch“ beträgt inkl. Porto ℳ 4.50. Die Gebrauchsanweisung lautet: „Zutat: 1 Teelöffel 12 ccm auf 20 Liter Milch, nach Belieben zuzutun“.

Die Untersuchung des Konservierungsmittels „Mitoch“ ergab nun, daß es sich um nichts anderes als eine 5prozentige Formaldehydlösung handelt. Was den Nachweis anbelangt, so ist schon durch den kratzenden Nachgeschmack das Formaldehyd für einen einigermaßen empfindlichen Gaumen zu erkennen, wenn auf 20 Liter Milch 12 ccm Mitoch zugesetzt waren. Der chemische Nachweis gelingt natürlich mit absoluter Sicherheit, so daß die Zusicherung „kaum durch Analyse feststellbar“ nicht zutreffend ist.

2. Das Produkt „Sanalin“, das das Schlagen des Rahms erleichtern und schon bei 24prozentigem Rahm eine stehende Schlagsahne erzeugen soll, statt normal 32—34 Prozent, wie es in der Anpreisung heißt, hat nach weiteren Angaben des Herstellers noch die Eigenschaft, diesen festen weißen Schnee 4—5 Tage zu halten, ohne daß die Sahne sauer wird Das „Sanelin“ soll aus Stoffen hergestellt sein, die man täglich zu sich nimmt und infolgedessen gänzlich unschädlich sind. Insbesondere darf laut Anpreisung das Präparat nicht mit Zuckerkalk auf eine Stufe gestellt werden, sondern soll erheblich besser und zweckdienlicher sein. Ein Liter kostet 4,— ℳ inklusive Porto.

Die Untersuchung des „Sanelins“ ergab, daß es aus einer stark alkalisch reagierenden wässerigen Lösung besteht, die eingetrocknet einen Pflanzengummi ähnlichen Rückstand hinterläßt. Im wesentlichen liegt somit eine freies Alkali enthaltende wässerige, gummiähnliche Lösung vor. Damit hat das Präparat ähnliche Eigenschaften wie Zuckerkalk: es enthält Alkali zur Verhinderung des Sauerwerdens und andererseits wirkt es wie der Zuckerkalk verdickend.

Zunächst ist zu bemerken, daß Milch und Sahne keinerlei Zusätze fremder Stoffe erhalten dürfen und daß derartige Zusätze im Sinne des Gesetzes bereits eine Verfälschung bedeuten. Als erschwerendes Moment kommt hier noch hinzu, daß die in den beiden vorliegenden Präparaten empfohlenen Zusätze stark konservierender Natur sind, also eine bessere Beschaffenheit, einen Zustand größerer Frische vortäuschen und sehr wohl geeignet sind, minderwertige Beschaffenheit, ja sogar beginnende Zersetzung zu verdecken. Durch den Zusatz einmal von Formalin zur Frischmilch und des stark alkalischen Sanelins zur Sahne wird wohl das Fortschreiten der Milchsäurebildung angehalten, bezw. die bereits gebildete Milchsäure abgestumpft und zunächst nach dieser Richtung hin eine größere Haltbarkeit gewährleistet, aber Zersetzungen der Milch und Sahne nach anderen Seiten hin nicht aufgehalten. Mithin wird dem Käufer solcher Milch und Sahne die Möglichkeit genommen, zu erkennen, ob eine gute, wirklich frische Ware vorliegt oder nicht.

Ferner bedeutet der die Verdaulichkeit der Milch stark beeinträchtigende Einfluß des Formalinzusatzes für den Konsumenten eine große Gefahr, denn es ist ärztlicherseits die Verwendung des Formalins als Zusatz zur Milch auf gesetzlichem Wege verboten worden. Des weiteren muß noch darauf hingewiesen werden, daß der Zusatz von Sanelin, dieser die Konsistenz der Sahne stark erhöhende Zusatz einer Pflanzengummi ähnlichen Lösung, geeignet ist, einen höheren Fettgehalt vorzutäuschen, da erfahrungsgemäß eine Sahne von 22 bis 24 Prozent Fett, die im vorliegenden Falle mit Sanelinzusatz bereits einen längere Zeit stehenden Schaum von Schlagsahne bildet, sich ohne diesen Zusatz noch nicht schlagen läßt, daß vielmehr ein Fettgehalt von 28 bis 32 Prozent etwa erforderlich ist, um eine schlagfertige Sahne zu erhalten.

Zum Schlusse sei noch darauf hingewiesen, daß der Preis dieser Präparate „Mitoch“ und „Sanelin“ keineswegs dem Wert der zur Herstellung verwendeten Stoffe entspricht, mithin auch nach dieser Seite hin der Käufer stark übervorteilt wird.

Es kann somit nicht eindringlich genug vor Verwendung der vorliegenden Präparate im Handel gewarnt werden, umsomehr, da es kaum ausbleiben dürfte, bei Verwendung derselben sehr bald mit den Strafgesetzen in Konflikt zu kommen.

Unterricht- und Versuchswesen

Das Reichskuratorium der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalten hielt am 27. März im Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft in Berlin eine Sitzung ab. Nach Eröffnung der Sitzung durch Staatssekretär Dr. Hagedorn fand zunächst eine Berichterstattung der Anstaltsleiter über die laufenden und geplanten Arbeiten der einzelnen Forschungsanstalten und des Prüfungsamtes für Milchgeräte statt. Sodann wurde Kenntnis genommen von den Haushaltsplänen für 1924 und den Haushaltvoranschlägen für 1925. Ferner wurde Beschluß gefaßt über die Verteilung der dem Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft aus dem Haushalt für 1924 zur Verfügung stehenden Mittel. Vom Milchwirtschaftlichen Reichsverband waren folgende Beratungsgegenstände in Vorschlag gebracht worden, welche auch zu einer eingehenden Debatte über die Dauererhitzung der Milch bei 63—65 Grad führten.

1. Einfluß der Dauererhitzung auf die Vitamine der Milch. Die Frage, ob bei der Dauererhitzung der Milch das Vitamin C (der Skorbut vorbeugende Ergänzungsstoff der Milch) noch stärker als durch kurze Hochpasteurisierung bezw. kurzes Aufkochen der Milch geschädigt wird, ist noch nicht geklärt. Von der Beantwortung dieser Frage aber hängt es ab, ob die Versorgung der Städte mit Frischmilch in Zukunft durch einwandfrei gewonnene, ungekochte Milch oder durch pasteurisierte Milch zu erfolgen haben wird. Diese Frage ist nicht nur für die Milchverbraucher von größter Wichtigkeit, sie ist auch wirtschaftlich bedeutungsvoll für die Milchversorgungsbetriebe, weil diese jetzt vielfach zur Einrichtung kostspieliger Erhitzungsanlagen übergehen, für die der Aufwand nutzlos vertan wäre in dem Falle, daß die Frage zu Ungunsten der Dauererhitzung der Milch entschieden werden würde.

Mit einer Nachprüfung dieser Frage, zurzeit der wichtigsten auf dem Gebiet der Frischmilchversorgung, wäre zweckentsprechend eine Untersuchung darüber zu verbinden, ob, wie die bisherigen Untersuchungen wahrscheinlich machen, die Zufütterung von Hackfrüchten bei der Wintertrocken-

fütterung einen günstigen Einfluß auf den Gehalt an Vitaminen, insbesondere an Vitamin C, hat, und ob die Fütterung von Wruken (Kohlrüben) vor den Runkelrüben nach dieser Richtung, wie es den Anschein hat, den Vorzug verdient.

In dem Rahmen dieser Untersuchung würde sich auch die neuerdings wieder in den Vordergrund getretene Frage, ob bei der Dauerpasteurisierung Tuberkelkeime der Abtötung entgehen können, ohne besonderen Aufwand entscheiden lassen. An sich ist diese Frage nur von untergeordnetem Interesse, weil Tuberkelkeime, welche ausnahmsweise die Dauerpasteurisierung überleben, in jedem Falle so geschwächt sind, daß sie als Krankheitserreger nicht mehr in Betracht zu ziehen sind. Für die Frage der Zulassung der Dauerpasteurisierung als ausreichende Abtötung im Sinne des Viehseuchengesetzes würde eine endgültige Entscheidung dieser Frage immerhin große Bedeutung haben.

2. Der Alkalitätswert der Milch. In der letzten Zeit hat der Alkalitätswert der Milch für die Milchversorgungsbetriebe eine besondere Bedeutung erlangt, da die Großstädte, u. a. Berlin, seitdem die Alkalisierung der Milch wünschenswerterweise verboten ist, außerordentlich scharfe Anforderungen an den Säuregrad der eingelieferten Milch stellen. In Berlin wird Milch mit einem Säuregrad von weniger als 6 Grad Soxhlet-Henkel von der Verteilung als Frischmilch ausgeschlossen und an den Absender zurückgeschickt, in der Annahme, daß solche Milch mit Alkali versetzt sei. Die Fälschung durch Alkalizusatz wird in solchem Falle vom Hauptgesundheitsamt der Stadt Berlin auf Grund der Ergebnisse einer ad hoc angestellten Untersuchungsreihe ,die sich auf 50 Proben aus Berliner Kuhställen entnommener Milch bezieht, als erwiesen angesehen. Nun haben aber u. a. Vieth und Siegfeld sowie Hanne in dem Milchwirtschaftlichen Institut Hameln durch eine Reihe von Jahren hindurch an der Milch einzelner Herden wöchentliche Untersuchungen über den Säuregrad frischer Milch angestellt, welche im Durchschnitt 6,32—6,76 Gr. und zwar mit den größten Abweichungen von 5,12 und 9,32 Graden ergaben. Am häufigsten waren die Werte von 6—7,2. Bei den Untersuchungen von Hanne, welcher während der Dauer von 9 Monaten die frische Milch von 20 Kühen untersuchte, lag der Säuregrad in der Mehrzahl der Fälle zwischen 6,5 und 7,2 Grad, in 27 Prozent der Fälle darunter oder darüber.

Fleischmann sagt in seinem „Lehrbuch der Milchwirtschaft", 6. Aufl. 1920: „Der Aziditätsgrad bester Marktmilch soll 6—8 Soxhlet-Henkel-Grade betragen." Alle diese Angaben beziehen sich auf frische Milch. Beim Pasteurisieren der Milch geht der Säuregrad um etwa 0,5 bis 0,8 Grad zurück, sodaß allerbeste, vor dem Pasteurisieren durch die doppelte Alkoholprobe als ganz einwandfrei ausgesonderte Säuglingsmilch nach dem Pasteurisieren ohne irgend welchen Eingriff oder Zusatz regelrecht bis 5,2 Grad Soxhlet-Henkel und darunter aufweisen kann. Bei dieser unvernünftigen Polizeivorschrift kann es also sehr wohl geschehen, daß gerade die beste, am sorgfältigsten gewonnene und behandelte Milch von der Verteilung als Frischmilch ausgeschlossen wird. Die Frage des Alkalitätswerts der Milch hat unter diesem Gesichtspunkt gegen die frühere Praxis eine außerordentliche Bedeutung gewonnen, und es wäre sehr dringend erwünscht, daß die Forschungsanstalten längere Versuchsreihen über den natürlichen Alkalitätswert der Milch und zwar unter besonderer Berücksichtigung der kürzlich erschienenen Arbeit aus dem Reichsgesundheitsamt von B. Pfyl und W. Samter (Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel, 1924, Heft 5) durchführen würden.

3. Herstellung von Käse vorgeschriebener Fettgehaltsstufen. Mit der neuerlich in Fluß geratenen Frage des Markenschutzes für verschiedene Käsesorten steht in unmittelbarem Zusammenhang die Frage der Einstellung der Käsesorten nach ihrem Fettgehalt. Die Herstellung der Käse von bestimmtem Fettgehalt ist von dem Gehalt der Milch an Fett und Trockenmasse unmittelbar abhängig. In der Praxis wird heute in der Weise vorgegangen, daß die Kesselmilch, d. h. die einzulabende Milch, vorher auf einen bestimmten Fettgehalt eingestellt wird. Dieses Verfahren ist für die breite Praxis bei Anwendung eines bestimmten Sicherheitszuschlages anwendbar, entbehrt aber der wünschenswerten, für alle Fälle ausreichenden Genauigkeit. Um diese zu erreichen, muß der Gehalt der Kesselmilch an fettfreier Trockenmasse mit in Betracht gezogen werden. Um die wünschenswerten Unterlagen für die Errechnung der bestimmten Faktoren zu erlangen, ist es notwendig, daß in unseren milchwirtschaftlichen Forschungsanstalten längere Versuchsreihen über die Ausbeute bei verschiedenen Käsesorten unter Berücksichtigung des Gehalts der Kesselmilch an Trockenmasse und an Fett und über das Verhältnis zwischen Fett und fettfreier Trockenmasse in dem aus solcher Milch hergestellten Käse angestellt werden. Wie alle Versuche auf dem Gebiet der Käserei sollten derartige Untersuchungen den in den Produktionsgebieten der betr. Käsesorten gelegenen Käserei-Versuchsanstalten zugewiesen werden, um die Verhältnisse der Praxis bei Herstellung der betr. Käsesorte unter der gewohnten Herstellungsweise einhalten zu können.

Molkerei-Lehr- und Versuchsanstalt der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz in Cleve. Am 30. und 31. März fand in der Molkerei-Lehranstalt die Abschlußprüfung für den einhalbjährigen Lehrgang für Betriebsleiter, vom September 1924 bis März 1925, statt, unter Vorsitz des Dezernenten für das Unterrichtswesen von der Landwirtschaftskammer Bonn, Herr Dr. Stonkhoff. Der Prüfungskommission gehörten ferner an Herr Molkerei-Instruktor Schwarz-Bonn, Molkerei-Direktor Nordmann, Warbeyen, als Vertreter des Molkereibeamten Vereins; Molkerei-Verwalter Schneppenheim-Camperbruch, als Vertreter des Vereins ehemaliger Schüler der Anstalt; und Direktor Müller der Anstalt. Es unterzogen sich der Prüfung 14 Schüler, welche in allen Fächern recht gute Kenntnisse aufwiesen, so daß alle das Zeugnis der Anstalt als Molkerei-Betriebsleiter erhalten konnten. Ferner wurden noch 2 Schüler, welche ihre 2jährige Lehrzeit an der Anstalt beendigt hatten, im Anschluß daran geprüft, und konnte beiden das Gehilfenzeugnis erteilt werden. Die Prüfung bewies wieder ,daß an der Molkerei-Lehranstalt in Cleve die Schüler eine für ihre spätere Tätigkeit in den Molkereien sehr gute und gründliche Ausbildung erhielten und daß an der Anstalt sowohl von den Schülern als auch von den Lehrern mit Fleiß und Interesse gearbeitet worden ist.

Am 20. 4. beginnt ein Lehrgang für die Molkereigehilfen mit vorwiegend praktischer Beteiligung, namentlich in der Käserei; an den Nachmittagen theoretischer Unterricht.

Der nächste Lehrgang für Betriebsleiter beginnt Anfang September dieses Jahres.

Rundschau

Ueber den Berliner Käsehandel im Jahre 1924 wird in dem Jahresbericht der Industrie- und Handelskammer zu Berlin das folgende berichtet:

Der Berliner Käsegroßhandel hatte mit erheblichen Schwierigkeiten zu kämpfen, die einerseits auf die schwierige Kalkulation infolge der häufigen Preisschwankungen, andererseits auf die scharfe Konkurrenz seitens der Erzeuger selbst zurückzuführen sind. Die erschwerte Devisenbeschaffung in den ersten Monaten des Jahres und der Kapitalmangel gestatteten dem Großhandel nicht, sich gerade in der Zeit größere Mengen Käse aus dem Auslande zu beschaffen, in welcher der Bedarf in Deutschland groß war und die einheimische Produktion, besonders in Bayern, versagte. Infolgedessen waren die Umsätze in diesem Jahre geringer als früher.

In echtem Emmentaler Käse hat die Schweizer Käseunion im Herbst eine Preissenkung von 25 Schweizer Franken je Zentner eintreten lassen, und den deutschen Abnehmern ein 30 tägiges Ziel eingeräumt. Der Großhandel hat hiervon wenig Vorteil gehabt, da die Schweizer Lieferanten diesen Kredit auch den kleinen und kleinsten Abnehmern einräumten und hierdurch den Grossisten einen Teil der Kundschaft vorübergehend wegnahmen. Ein lebhaftes Geschäft entwickelte sich in Emmentaler Schachtelkäse, der besonders in der warmen Jahreszeit durch große Haltbarkeit, exakte Aufmachung und Wohlgeschmack sich viele Freunde erworben hat. Käse holländischer Provenienz, wie Gouda und Edamer, wurden während des ganzen Jahres viel verlangt und die Umsätze waren hierin größer als sonst. Tilsiter Käse unterlag lebhaften Preisschwankungen. Die Qualität ließ viel zu wünschen übrig, da die ost- und westpreußischen Molkereien infolge der Kapitalknappheit nicht in der Lage waren, die Ware ausreifen zu lassen, sondern sie größtenteils in zu frischem Zustande auf den Markt brachten. Hinzu kommt, daß die Molkereien in Ost- und Westpreußen unter der Nachwirkung des Krieges nicht immer die notwendige Sorgfalt auf die Fabrikation verwenden. Zeitweise herrschte in Tilsiter Käse ein Ueberangebot in nicht einwandfreier Ware, während gute Qualitäten dem Markt nur knapp zugeführt wurden. In Allgäuer Weichkäsen war das Geschäft im Gegensatz zu allen bisherigen Erfahrungen auch in den Sommermonaten recht lebhaft, während es in der kälteren Jahreszeit durch die Preispolitik der bayrischen Erzeuger fast gänzlich ins Stocken geriet, da die Preise für 20 prozentigen Limburger zum Teil über den Preisen für 40 prozentigen Tisiter und Holländer lagen. Nicht nur der Berliner Großhandel sondern die bayrischen Erzeuger selbst haben dadurch recht empfindliche Verluste erlitten. Harzer Käse erzielten im vergangenen Jahre nicht mehr die früheren Umsätze, da die Konsumenten andere Sorten bevorzugten. Ein großer Teil von Harzer Käsereien, die in der Inflationszeit sehr gelitten hatten, hat seine Betriebe eingestellt bezw. die Produktion ganz erheblich herabsetzen müssen. Während der letzten Monate sind aus dem Ausland, insbesondere aus Italien, neue Käsesorten hereingekommen, die beim Kleinhandel und bei den Konsumenten infolge ihres Wohlgeschmacks, hohen Fettgehalts und ansprechender Aufmachung lebhaften Anklang fanden. Die Preise für ausländischen Käse lagen zuweilen erheblich unter der einheimischen Notierung.

Aus der Berliner Butternotierungs-Kommission. Im Interesse einer Wiederherstellung des Gleichgewichts in der Stimmenzahl der beiden Gruppen und der Festigung des guten Einvernehmens zwischen Handel und Landwirtschaft in der Berliner Butternotierungs-Kommission hat auf Vorschlag des Generaldirektors Herrn Fritz Noack das Amt des stellvertretenden Vorsitzenden aus den Reihen der landwirtschaftlichen Vertreter Herr Diplomlandwirt Walter Pelzer (Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und Berlin) übernommen. Da im April turnusmäßig die Landwirtschaft den Vorsitz führt, hat Herr Pelzer bereits die letzten Sitzungen der Notierungskommission in Vertretung des erkrankten Herrn Direktor Wilh. Marggraff geleitet.

10 000 Mark Geldstrafe für Milchverfälschung. Der Molkereibesitzer Sp., welcher in Berlin eine größere Molkerei betreibt, war öfters wegen der mangelhaften Güte seiner Milch und Milchprodukte mit den Behörden in Konflikt geraten. Sein Molkereibetrieb wurde daher besonders scharf beaufsichtigt. Als im vorigen Jahre verschiedene Wagen mit Milch auf dem Molkereigrundstück von Sp. zur Abfahrt bereit standen, erschien plötzlich der Milchrevisor K., und entnahm den Milchgefäßen auf den Wagen des Molkereibesitzers Sp. einige Proben Milch und stellte fest, daß die Milch nur 2,3 Prozent Fett enthielten. In einem Raum der betr. Molkerei entdeckte der Milchrevisor noch gegen 60 Liter Sahne, die nicht geschlagen war. Den Zutritt zu dem zuletzt erwähnten Raum hatte die Meierei dem Revisor anfangs verweigert; sie öffnete den Raum erst, als der Revisor drohte, Gewalt gebrauchen zu wollen. Zu seiner Verteidigung machte Sp. geltend, die mangelhafte Beschaffenheit der Milch sei offenbar auf ein Versehen seiner Angestellten zurückzuführen, welche anscheinend Magermilch in die unverfälschte Milch geleitet haben. Dies sei ohne sein Wissen und Willen geschehen; er habe seinen Angestellten energisch verboten, Vollmilch zu entrahmen. Die Strafkammer verurteilte aber den Angeklagten zu 10 000 Goldmark event. 6 Monaten Gefängnis, und betonte, die Angaben des Angeklagten verdienten keinen Glauben. Es sei vielmehr anzunehmen, daß seine Angestellten die Vollmilch mit seinem Wissen und Willen entrahmt haben. Es sei auch nicht anzunehmen, daß der Angeklagte eine derartig minderwertige und fettarme Milch von den Gütern erhalten habe. Liege auch kein Verkauf oder Feilhalten im Sinne des § 10 (2) des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 vor, so sei doch anzunehmen, daß Sp. gegen § 10 (1) l. o. verstoßen habe.

Diese Entscheidung focht Sp. durch Revision beim Kammergericht an und machte u. a. geltend, das Landgericht habe vorliegend keinen Sachverständigen, sondern nur den Milchrevisor K. als Zeugen vernommen, welcher nicht als Sachverständiger anzusehen sei. Der dritte Strafsenat des Kammergerichts wies indessen die Revision des Angeslagten als unbegründet zurück und führte u. a. aus, einwandsfrei sei festgestellt, daß auf Anordnung des Angeklagten die Milch zum Zwecke der Täuschung im Handel und Verkehr entrahmt und verfälscht sei. Die Aussage des Milchrevisors K. decke das Gutachten eines Sachverständigen.

Große Sächsische Mastviehausstellung in Dresden. Mit großem Interesse hatte man nicht nur in den Kreisen der Viehproduzenten der großen Sächsischen Mastviehausstellung entgegen gesehen, sondern auch in den Kreisen des großen Publikums brachte man dieser Veranstaltung eine besondere Beachtung entgegen, umso mehr, als seit der letzten Mastviehausstellung in Dresden über 40 Jahre verflossen sind. In erster Linie ist die sächsische Mastviehausstellung für die sächsische Landwirtschaft von außer-

ordentlicher Bedeutung, was aus der Tatsache zu schließen ist, daß die sächsische Landwirtschaft an der Ausstellung in ganz besonderer Weise beteiligt ist. Die sächsische Tierzucht und Viehhaltung hat in den letzten vier Jahrzehnten eine radikale Umformung erfahren. Es sind seit der letzten Mastviehschau in Dresden auf Grund wissenschaftlicher Erfahrungen wesentlich andere Züchtungsmethoden zur Anwendung gekommen, die von den sächsischen Viehzüchtern zwar anfänglich mit einem gewissen Mißtrauen beobachtet, später aber, als sich wesentliche Erfolge bemerkbar machten, allgemein durchgeführt wurden. Der sächsische Landeskulturrat, die Spitzenorganisation der sächsischen Landwirte hat sich die Hebung der Viehhaltung in Sachsen ganz besonders angelegen sein lassen. Es wurden bedeutende Kapazitäten der Züchtungskunde nach Sachsen berufen, die die Hebung der Tierzucht erfolgreich in die Hand nahmen. Es wurde die früher in Sachsen unbekannte Weidewirtschaft eingeführt, Weidegenossenschaften wurden gegründet und Herdbücher eingeführt; ganz besonderes Gewicht aber wurde auf die Einführung hervorragender Vatertiere gelegt und sowohl aus den Wesermarsch-Zuchtgebieten als auch aus dem Bayerischen und Schweizer Zuchtgebiet wurden Vatertiere von vorzüglicher Abstammung zur Hebung der sächsischen Viehzucht bezogen. Diesen außerordentlichen Anstrengungen der sächsischen Viehalter während der letzten drei Jahrzehnte ist ein außerordentlicher Erfolg beschieden gewesen. Die sächsische Viehzucht steht heute auf voller Höhe. Sie erhebt zwar keinen Anspruch darauf mit den hervoragenden Wesermarschzuchten erfolgreich in Konkurrenz treten zu können, aber in Bezug auf Milchleistung und Fleischproduktion hat sie Erfolge zu verzeichnen, die die sächsische Landwirtschaft weit über das mitelmäßige Niveau hinaushebt. Die jetzt nach vier Jahrzehnten wieder in Dresden abgehaltene Schau bietet daher ein außerordentlich interessantes Spiegelbild der neuzeitlichen sächsischen Tierzucht. Insgesamt wies die Schau rund 800 Rinder, Kälber, Schweine und Schafe in bestem Mastzustande auf. H.

Darf der Bezieher einer Invalidenrente seine Beitragszahlungen zur Angestelltenversicherung freiwillig fortsetzen? Bezüglich des Ineinanderfließens der Bestimmungen des Invalidenversicherungs- und des Angestelltenversicherungsgesetzes bestehen noch überall Zweifel und Bedenken, die erst im Laufe der Jahre durch die Praxis eine Beseitigung erfahren dürften.

Einem 65 Jahre alt gewordenen Arbeiter war durch Bescheid der Landesversicherungsanstalt die Altersrente und an deren Stelle, mit Wirkung vom 1. Januar 1923, die Invalidenrente zugesprochen worden. Mit dieser Rente waren dem Arbeitnehmer die Steigerungsbeträge aus der Angestelltenversicherung gemäß § 1290a der Reichsversicherungsordnung angerechnet worden. Die Wartezeit zum Bezuge des Ruhegeldes der Angestelltenversicherung hatte der Versicherte bei Zuerkennung der Invalidenrente noch nicht erfüllt, und infolgedessen zahlte er seine Beiträge zur Angestelltenversicherung weiter, wie er auch fernerhin in seinem Berufe wie bisher tätig war.

Als die Wartezeit für das Ruhegeld der Angestelltenversicherung erfüllt war, verlangte der Versicherte die Gewährung dieses Ruhegeldes. Dies wurde ihm jedoch anfänglich mit der Begründung verweigert, die nach dem 1. Januar 1923 entrichteten Beiträge seien unwirksam, weil er, als Berufsunfähiger, nicht berechtigt war noch weiterhin Beiträge zur Angestelltenversicherung zu leisten. Die Reichsversicherungsanstalt für Angestellte vertrat auch noch die Auffassung, die Voraussetzung der Zurücklegung von 4 Monaten versicherungspflichtiger Beitragsleistung liege hier nicht vor — und schon aus diesem Grunde sei der Arbeitnehmer zur Weiterversicherung nicht berechtigt gewesen; denn die zur Angestelltenversicherung entrichteten Beiträge seien bei der Festsetzung der Invalidenrente als Steigerungssätze angerechnet worden, und deshalb fehle es an der Grundlage der Weiterversicherung

Das Reichsversicherungsamt hat jedoch den Anspruch des klagenden Arbeitnehmers für begründet erachtet. Der Kläger war, als ihm die Invalidenrente zugesprochen wurde, keineswegs berufsunfähig. Denn berufsunfähig ist nicht jeder, der Invalidenrente empfängt, vielmehr ist dies in jedem einzelnen Falle zu prüfen. Was den vorliegenden Fall betrifft, so ist dem Kläger doch nur deshalb die Invalidenrente gewährt worden, weil er das 65. Lebensjahr vollendet hat, im übrigen versieht er seinen Posten genau so wie vorher. Er ist sonach nicht berufsunfähig im Sinne des Angestelltenversicherungsgesetzes und war daher zur Weiterversicherung berechtigt.

Auch die Auffassung, die Zurücklegung von vier Beitragsmonaten auf Grund der Versicherungspflicht sei nicht erfüllt, weil die von dem Kläger auf Grund seiner Angestelltenversicherungspflicht gezahlten Beiträge bei Gewährung der Invalidenrente als Steigerungsbeiträge verbraucht worden sind, kann nicht gebilligt werden. Denn dadurch haben die Beiträge zur Angestelltenversicherung ihre Verwertbarkeit für die freiwillige Fortsetzung der Verfügung nicht verloren.

Sonach hatte der Kläger seinem Antrage gemäß, Anspruch auf das Ruhegeld der Angestelltenversicherung. Die Anrechnung von Steigerungsbeträgen aus der Invalidenversicherung kommt nicht in Frage. Mit der Zubilligung des Ruhegeldes, wird die frühere Festsetzung der Invalidenrente hinfällig. (Reichsversf.-Amt IIa A. V. 57/24.)

Zur Aufwertung der Kautionen. Das Oberlandesgericht in Karlsruhe hat am 27. November 1924 eine Entscheidung getroffen, woraus hervorgeht, daß diese Frage nicht mit der Aufwertungsverordnung, welche bisher nur 15 Prozent Aufwertung vorsah, im Zusammenhang gebracht werden kann und legt in der Begründung die folgenden Grundsätze fest:

Als der Kläger von der beklagten Brauerei im Jahre 1915 eine Wirtschaft pachtete, mußte er eine Kaution von 600 ℳ an die Beklagte zahlen, die er mit 4 Prozent jährlich verzinst erhielt. Nachdem im Jahre 1923 der Pachtvertrag aufgelöst wurde, verlangte der Kläger Rückzahlung der Kaution in voller Höhe in Goldmark. Die Beklagte erkannte eine Aufwertung von 15 Prozent an, das Oberlandesgericht sprach eine solche von 50 Prozent zu. Weil die Kaution nicht zum Zweck der Vermögensverwaltung des Pfandschuldners, sondern zum Zweck der Sicherung des Pfandgläubigers hingegeben wurde, bilde die Kaution keine Vermögensanlage. Mit der Verneinung dieser Frage ist die Anwendung der 3. Steuernotverordnung ausgeschlossen und hat die Aufwertung gemäß § 242 B. G. B. nach billigem Ermessen zu erfolgen und zwar gleichgültig, ob der erhobene Anspruch seinen Grund in dem zweiseitigen Pachtvertrage oder in dem einseitigen Pfandvertrage hat.

Das Landgericht hatte die Aufwertung auf zwei Drittel des Goldmarkwertes damit begründet, daß der Kläger der wirtschaftlich schwächere Teil sei und die beklagte Aktien-Gesellschaft den größten Teil ihres Vermögens gerettet habe, wenn sie auch von Geldentwertungsverlusten wahrscheinlich nicht verschont geblieben sei. Diesen Erwägungen

wird im allgemeinen beigetreten. Sie rechtfertigen aber bei der Allgemeinheit der Auswirkung der Kapitalentwertung nicht das anerkannte Maß der Aufwertung. Selbst zu einer solchen auf 50 Prozent konnte man sich vorliegend nur deshalb entschließen, weil das hingegebene Kapital als werbendes im Geschäft des Beklagten die Jahre hindurch verwendet worden ist. (Urteil vom 27. 11. 1924. Z. 4 B. R. 285/24).

Diese Entscheidung gilt sinngemäß auch für alle Kautionen von Molkereibetriebsleitern, sowie für sonstige Molkereikautionen, soweit bei denselben nicht schon eine volle Aufwertung auf Goldmark stattgefunden hat. Im Klagewege würde demnach in der Regel eine Aufwertung von 50 %, in besonderen Fällen auch noch mehr, zu erreichen sein.

Aufhebung aller Preistreiberei-Verordnungen. Im Haushaltsausschuß des Reichstages ist am 17. April ein Gesetzentwurf angenommen, nach welchem die Preistreibereiverordnungen und alle damit verwandten Verordnungen, soweit sie noch in Kraft sind, aufgehoben werden sollen. Der Gesetzentwurf sieht weiter vor, daß Verstöße gegen diese Verordnungen, sofern sie vor Aufhebung der Verordnungen begangen sind, straffrei bleiben sollen.

Verstaatlichung der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Forschungsanstalt in Wangen i. Allgäu. Die völlige Verstaatlichung der Milchwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Wangen i. A. ist nunmehr endgültig vollzogen worden, nachdem der württembergische Landtag seine Zustimmung erteilt hat. Um den praktischen Betrieb der Anstalt in gemeinnütziger Weise nach den Bedürfnissen der Anstalt zu führen, ist ein Betriebsverein gegründet, in welchem der württembergische Staat durch die staatliche Aufsichtsbehörde als Mitglied vertreten ist. Für die Betriebskosten stellt der Staat einen Teil der Einnahmen zur Verfügung. Von den Schulgeldern müssen aber 20 Prozent für Schülerwohlfahrtszwecke verwendet werden. Die persönlichen Ausgaben des Lehr- und Forschungsbetriebes werden vom Staat getragen. Sämtliche sachlichen Ausgaben des Lehr- und Forschungsbetriebes trägt der Betriebsverein. Die Anstaltsgrundstücke und Anstaltsgebäude verbleiben im Eigentum des Betriebsvereins ebenso die gesamte bewegliche Einrichtung, soweit sie nicht vom Staat aus den ihm für die Anstalt zur Verfügung gestellten Mitteln beschafft ist. Zur Leitung des Betriebsvereins wurden gewählt: als 1. Vorstand Fabrikant Gustav Speidel-Wangen, als 2 Vorstand Gutsbesitzer Farny-Dürren.

Ermäßigung der Industriebelastung. Vor einiger Zeit ging bereits durch die Presse die Mitteilung, wonach bei dem Eingang der Industrieobligationen aus dem Dawes-Plan sich ein gewisser Mehrbetrag ergeben habe, der zu einer Senkung des Belastungssatzes benutzt werden solle.

Die Reichsregierung gibt nun in der fünften Verordnung zur Durchführung des Industriebelastungsgesetzes bekannt, daß die Nennbeträge der Industrieobligationen, die gemäß der dritten Verordnung zur Durchführung des Industrieblastungsgesetzes vom 13. Dezember 1924 berechnet worden sind, um 8 v. H. ermäßigt worden sind.

Die Bank für deutsche Industrieobligationen wird diese Ermäßigung der Nennbeträge durch Aufdruck eines entsprechenden Vermerks auf die Obligationen kenntlich machen.

Sprechsaal

Rheinische Käse-Kontroll-Vereinigung. Der folgende Vorfall dürfte auch für weitere Kreise von Interesse sein, damit sie sich gegebenenfalls vor Verlusten schützen können.

Eine der Käse-Kontroll-Vereinigung angeschlossene Molkerei hatte eine Partie von 300 Käsen verkauft. Davon waren 150 Käse abgenommen worden, die anderen liegen noch auf der Molkerei. Nun beanstandet der Kunde die Käse wegen zu geringem Fettgehaltes und schickte eine Probe, angeblich von dem von der Molkerei gelieferten Käse, an ein Nahrungsmitteluntersuchungsamt. Dieses stellte einen Wassergehalt fest von 17,76 Proz., Fett 27,95 Proz., Fett in der Trockenmasse 33,99 Proz. Auf Grund dieser Untersuchung konnte der Kunde die Abnahme der Käse verweigern und die schon gelieferten beanstanden. Er glaubte noch etwas besonderes zu tun, wenn er der Molkerei versicherte, daß er Strafanzeige nicht stellen wollte. Unter Umständen hätte ein anderer Händler auch das noch tun können.

Die Kontrolle in der Molkerei zur Zeit der Herstellung der Käse hat ein einwandfreies Ergebnis gezeigt. Auf Wunsch der Käserei wurde von der Kontroll-Station von den 150 Käsen 7 Proben entnommen, welche durchweg einen Fettgehalt von weit über 45 Proz., die meisten sogar 48 Proz. zeigten; also im Gegensatz zur Untersuchung des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes einen gut vollfetten Käse ergaben. Der Irrtum des Untersuchungsamtes läßt sich leicht erklären, wenn man den Wassergehalt von 17,76 Proz. betrachtet, ein Wassergehalt, wie er bei einem normalen Käse garnicht vorkommen kann. Auf Grund des Gehaltes an Wasser und Trockenmasse wurde dann erklärlicher Weise ein falscher Fettgehalt der Trockenmasse errechnet.

Ohne die vorliegenden Untersuchungen der Kontroll-Station wären der Molkerei ganz erhebliche Verluste entstanden und wenn auf Grund der Untersuchung des Nahrungsmitteluntersuchungsamtes der Kunde Strafanzeige erstattet hätte, und nur das eine Gutachten vorgelegen, so würde eine erhebliche Bestrafung wohl kaum zu vermeiden gewesen sein. Es ist aber auch die Kundschaft darauf aufmerksam zu machen, daß bei Entnahme von Käseproben durch die Polizei Gegenprobe verlangt werden muß, da gerade bei Untersuchungen von Käse, wie der vorliegende Fall wieder zeigt, häufig Irrtümer vorkommen.

Wir hielten es aus diesem Grunde für richtig, alle auf den Vorfall aufmerksam zu machen; daß bei Beanstandung des Fettgehaltes in Käse von der Kundschaft stets Gegenprobe verlangt werden soll.

Cleve, den 14. April 1925.

I. A.: Direktor Müller.

Nochmals die Vermeidung von Fehlerquellen bei der Fettbestimmung nach der Gerberschen Methode. In Nr. 31 der Hildesheimer Molk.-Zeitung bezweifelt Herr W. D. Kooper, Leipzig, die in meinem Artikel niedergelgten Resultate insofern, als er sagt, daß er in seiner fünfzehnjährigen Praxis solchen hohen Unterschieden niemals begegnet ist. — Hätte Herr Kooper sich der Mühe unterzogen, die veröffentlichten Versuchsreihen einer Nachprüfung zu würdigen, dann wäre diese Behauptung jedenfalls unterblieben.

Mein Artikel hatte den Zweck, auf Fehlerquellen aufmerksam zu machen, die entstehen, wenn bei der Milchfettbestimmung nach Gerber nicht mit der Sorgfalt verfahren wird, die die Vorschriften verlangen.

Die Gerbersche Methode gibt einwandfrei genaue Resultate, wenn die Untersuchung nach Vorschrift ausgeführt wird. Eine noch größere Genauigkeit bezw. Uebereinstimmung der Ergebnisse wird erzielt, wenn die Fettschicht nur nach oben bewegt wird. Dies ist der Fall bei Anwendung des neuen

Fibu-Verschlusses.

Die Unterschiede, die dann auftreten, überschreiten nur in Ausnahmefällen 0,05 Prozent; meistens betragen sie weniger.

Dieses ist sicherlich eine Vervollkommnung der Gerberschen Methode und ein so hervorragendes Ergebnis, daß mit demselben alle Beteiligten sehr zufrieden sein können. Paul Funke, Berlin N. W.

Registrierende Anzeigewage in Molkereien. In einer der letzten Nummern der Molkerei-Zeitung wurde die Anregung gegeben, selbstanzeigende Annahme-Wagen auf den Markt zu bringen, welche das Gewicht der Milch auf einen Papierstreifen registrieren. Solche Wagen sind ein Bedürfnis, besonders für Betriebe mit einer großen Lieferantenzahl. Der die Annahme der Milch erledigende Beamte kann noch so sicher und gewissenhaft arbeiten, es wird ihm nicht erspart bleiben, daß Lieferanten kommen und sich über unrichtiges Gewicht beschweren. Mag die Differenz nun groß oder klein sein, sie haben zu Hause gewogen und behaupten ihr Gewicht ist richtig. Jedenfalls ist es unmöglich, sie von der Richtigkeit des in der Molkerei festgestellten Gewichtes zu überzeugen. Ein Beweis, so viel Milch ist unter der betreffenden Nummer in der Molkerei abgeliefert, ist nicht zu führen, und das Ende vom Lied ist, will man Ruhe und Frieden haben, so gibt man dem Lieferanten seinen Willen. Wie oft mag seitens der Fuhrleute vielleicht Milch verschüttet sein, was dieselben naturgemäß verschweigen. Die Schuld erhält der die Annahme erledigende Beamte, also der Betrieb. Viel Aerger und Unwillen ist auf diese Weise schon entstanden. Schließlich sind bei einer stundenlang dauernden Milchannahme und bei der Schnelligkeit mit welcher dieselbe erledigt werden muß, Fehler unvermeidlich. Die Spannkraft der Nerven läßt einfach nach. Eine selbst anzeigende Wage würde die Annahme beschleunigen und die Fehlerquellen verringern, und die registrierende Wage würde stets nachweisen, so viel Milch ist an dem Tage unter dieser Nummer in die Wage des Betriebes abgeliefert. Solche Wagen zu schaffen, dürfte der Industrie nicht allzu schwer fallen. Hoffentlich greifen unsere Wagen- und Maschinenfabriken diese Anregung auf und bringen solche Waagen auf den Markt. Wünschenswert, ja nötig, sind dieselben. R. Heine, Bergen.

Milchpreiszahlung im Kreise Mohrungen. Zu der diesbezüglichen Notiz in Nr. 37 der Molk.-Ztg. wird uns zur Erläuterung noch folgendes mitgeteilt: Bei der am 1. 4. 25 in Mohrungen stattgefundenen Verhandlung des Kreisvereins Mohrungen mit den Vertretern der Landwirtschaft über den für Monat März zu zahlenden Milchpreis wurde der 13. Teil der amtlichen Berliner Butterdurchschnittsnotierung auf 15,6 Pfg. je Liter errechnet. Die anwesenden Vertreter der Landwirtschaft versuchten, ganz abgesehen davon, daß der Kreislandwirtschaftsverband in einer vorher besonders einberufenen Versammlung die Forderung auf den 12,5 Teil aufgestellt hatte, eine Abrundung auf 16 Pfg. und eine Festsetzung dieses Preises als Mindestpreis zu erreichen.

Da ihnen indeß diese Forderung, insbesondere die Abrundung auf 16 Pfg. aus prinzipiellen Gründen nicht zugebilligt werden konnte, endete die Verhandlung ohne eine bindende Vereinbarung.

Die Mitglieder des Kreisvereins erklärten, auf keinen Fall über die s. Zt. als tragbar in Vorschlag gebrachten Normalzahlen hinaus zu gehen und nicht mehr als 15,6 Pfg. zahlen zu können und zu wollen. M. in L.

Betriebsverluste in Molkereien. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 37.)

I.

In Nr. 37 dieser Zeitung wird angefragt, wieviel Prozent Betriebsverluste a) bei beschränktem Betrieb, b) bei Vollbetrieben „berechnet" werden.

Nun kann man aber aus dieser Frage nicht ersehen, welche „Betriebsverluste" gemeint sind.

Alles, was im Betriebe nicht ganz ökonomisch verwertet oder ausgenützt wird, sei es das Wegfließen des Kondenswassers, anstatt dasselbe wieder zum Speisen des Dampfkessels zu gebrauchen, um dem Kessel nicht fortwährend kaltes, mineralhaltiges Speisewasser zuzuführen, bis zum Leerlaufen der Maschinen wegen Zuspätkommens eines Milchfuhrmanes, ist wohl unter „Betriebsverluste" zu buchen.

Sollte sich jedoch Ihre Frage darauf beziehen, wie viel Prozent der eingelieferten Milch durch die Verarbeitung in der Molkerei verloren gehen, so kann ich Ihnen auf Grund meiner 25 jährigen Fachpraxis in den verschiedensten Betrieben mitteilen, daß sich hierfür nie ein bestimmter Prozentsatz, weder für beschränkten, noch für Vollbetrieb, aufstellen läßt.

Nicht nur, daß es ganz auf die Einrichtung des Betriebes — Verwendung offener oder geschlossener Vorwärmer und Pasteure, Länge der Milchrohrleitungen, Genauigkeit bei der Milchannahme, Verwendung von Milchkannen, Abtropfgestellen usw. — ankommt, sondern auch sind die Milchverluste jeden Tag schwankend durch Undichtigkeit der Milchpumpen, Verspritzen der Milch beim Kühlen und anderes mehr.

Aus diesem Grunde möchte ich Ihnen empfehlen, diese Verluste nicht durch einen Prozentsatz rechnerisch festzustellen, sondern den Tatsachen entsprechend. Dazu muß nicht nur die Tageserzeugung von Butter, Käse und Quarg gewichtsmäßig festgestellt werden, sondern, was in jedem halbwegs kaufmännisch geleiteten Betriebe als Grundsatz gelten soll, und wogegen leider noch oft gefehlt wird, auch die Feststellung der Literanzahl der in die Käserei gelangenden Milch, und des zur Verbutterung kommenden Rahms.

Sollten die Käsewannen bei Ihnen nicht mit einer Skala zum Ablesen des Inhaltes versehen sein, so könnten Sie sich leicht einen Maßstab selber anfertigen, indem man den auszumessenden Behälter nacheinander jedesmal mit 25 Liter Wasser füllt, und an einem Holzstab, den man senkrecht in die Mitte des Behälters hält, immer einen Einschnitt in Höhe des Wasserspiegels macht. Dadurch ist es leicht, die Milchverluste festzustellen, wenn man der Vollmilcheinlieferung, sämtliche Vollmilchabgaben, dann Magermilchabgaben, sei es Rückgaben an Lieferanten, zur Käserei, Schweinefütterung, Ansäuerungszwecke usw. sowie der erzeugten Rahmmenge gegenüberstellt. —

In einem milchwirtschaftlichen Großbetrieb mit Milch und Sahneversand, Trockenmilcherzeugung, Käserei und Schweinemast, in welchem ich tätig bin, und wo diese Verluste aufs genaueste festgestellt und täglich

buchmäßig festgelegt wurden, sind die Milchverluste bei etwa 10 000 Liter Einlieferung schwankend von 150 bis 500 Liter.

R. Knappe, Fulnek.

II.

Von regelrechten Betriebsverlusten sollte in Molkereien eigentlich nicht die Rede sein. Wenn der Betrieb zweckentsprechend eingerichtet ist, die Maschinen, Behälter, Hähne, Rohrleitungen, Riemen usw. stets in Ordnung gehalten werden, das zum Betrieb gehörige Personal vollzählig vorhanden ist, werden die Betriebsverluste unerheblich sein und kaum ins Gewicht fallen. Trotz aller Vorsicht und Aufmerksamkeit kann es vorkommen, daß infolge Versagens einer Pumpe oder sonst unvorhergesehener Fälle etwas Milch überläuft, oder auch mitunter noch ärgere Verluste entstehen.

Jedoch werden diese Fälle in einem gut geleiteten Betriebe zu den Seltenheiten gehören. Wo sie oft vorkommen, da mangelt es an der nötigen Übersicht und Einrichtung. Es gibt Leute, die lieber 100 Mark in den Kanal laufen lassen, als daß sie 10 Mark für eine unbedingt notwendige Reparatur ausgeben, diese muß man schon ihrem Schicksal überlassen, da ist meistens Hopfen und Malz verloren.

Wenn Sie der Ansicht sind, in Ihren Aufstellungen ohne Einsetzung von Betriebsverlusten nicht auskommen zu können, so wäre nach meiner Ansicht bei beschränktem Betrieb mit ½ Prozent zu rechnen. Für Vollbetriebe dürften ¾ Prozent ausreichend sein. Viel spricht hierbei die Eigenart des Betriebes mit. Ein städtischer Betrieb, welcher den größten Teil seiner Milch im Stadtverkauf absetzt, wird mit mehr Verlusten zu rechnen haben, als ein ländlicher Betrieb, welcher seine Milch regelmäßig verarbeitet.

P. W.

Milchtransportkannen aus Aluminium. (Antworten auf die Anfrage in Nr. 37 ds. Ztg.)

I.

Die Transportkannen aus Aluminium wurden meines Wissens vor 2 Jahren ca. von den Kruppwerken in Essen aus den abmontierten Flugzeugen hergestellt und in den Handel gebracht. Sie wurden in 2 Sorten, ohne und mit Holzmantel, hergestellt. Trotzdem meines Erachtens diese Kannen sehr sauber ausgeführt waren und auch einen zivilen Preis hatten, haben sich dieselben bis heute doch nicht so eingeführt, wie man erwarten konnte. Für die Aluminiumkanne mit Holzmantel als Bahntransportkanne spricht das leichte Gewicht derselben gegenüber den übrigen Kannen oder Fässern sowohl wie auch die leichte Reinigung derselben ohne Soda. Der Grund der schweren Einführung der Aluminiumkanne ist mir unbekannt; so weit ich unterrichtet bin, wird von den Molkerien noch immer die sonst übliche verzinkte Stahlblechkanne bevorzugt, während der Berliner Milchhändler die Holzfässer zu 40 Liter Inhalt bevorzugt. Es ist mit Einführung dieser Kanne ähnlich wie mit der seinerzeit in den Handel gebrachten Marthschen Holzkanne von 20 und 40 Liter Inhalt, welche auch den Erwartungen nicht entsprochen hat, welche man an dieselben knüpfte.

Man kann also heute noch kein abschließendes Urteil über die Aluminiumkanne als solche wie als Bahntransportkanne im besonderen abgeben, weil sie, wie anfangs schon erwähnt, noch nicht genügend eingeführt und ausgearbeitet ist. Ich möchte aber noch bemerken, daß für einen Bahntransport nur eine Aluminiumkanne mit Holzmantel in Betracht kommen würde, weil der Holzmantel als schlechter Wärmeleiter die Temperatur der gekühlten Milch länger schützen wird.

G. Langheinrich, Berlin.

II.

Aluminium ist ein weiches Metall und kann als Milchtransportkanne ohne äußere Bekleidung nicht benutzt werden. Auf einer meiner früheren Gehilfenstellen hatten wir 1911 zur Probe ca. 20 Kannen aus Aluminium, welche von außen mit Holz bekleidet waren. Wenn die Kannen im Sommer nicht tagtäglich benutzt und von außen nicht stets gut naßgemacht werden, trocknet das Holz schnell ein, die Ränder lockern sich und fallen mit der Bekleidung ab. Die schon erwähnten Probekannen haben keine 4 Wochen gehalten. Zum Transport auf der Bahn kommt eine Aluminiumkanne ohne Bekleidung überhaupt nicht in Frage. Eine gute Stahlblechkanne, welche aus erstklassigem Tiefstanzblech hergestellt und im Vollbade verzinnt ist, ist entschieden vorzuziehen. Auf der Milchrampe oder Eilgutabfertigung jeder Großstadt findet man, außer einigen Holzkannen oder Fässern aus Eiche fast nur verzinnte Eisenblechkannen mit Bügelverschluß.

S.

Bildung einer festen, butterähnlichen Schicht auf Schlagsahne. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 39). Die Behandlung der Schlagsahne auf die von Ihnen angeführte Art ist für die Praxis mit manchen Unannehmlichkeiten verknüpft u. bewirkt fast stets den von Ihnen gerügten Fehler, der übrigens schon bei sterilisierter Flaschenmilch sich sehr häufig zeigt. Der Grund hierfür ist darin zu suchen, daß die Fettschicht aufrahmt, die Fettkügelchen bei der hohen Wärme schmelzen und durch die Nachbehandlung nicht wieder zum Erstarren gebracht werden können. Es bildet sich im Flaschenhalse dann ein fester, wie Filz aussehender Fettpfropfen, der bei neuerlicher Anwärmung zu weichem Butterfett ausschmilzt. Da das Fett in der Sahne nicht unterkühlt wurde, wird es z. T. beim Schlagen ausgebuttert und bildet dann auf dem geschlagenen Rahm eine feinverteilte Butterschicht, die an dieser Stelle als ungehörig bezeichnet werden muß. Wollen Sie diese Übelstände vermeiden, so lassen Sie die Sterilisation ganz fort, jedoch unterwerfen Sie die gefüllten Flaschen einer Dauererwärmung, etwa 25 Minuten bei 63—65 Grad, kühlen dann auf tunlichst 8—4 Grad herunter und lassen in diesem kalten Wasser die Flaschen 1 bis 2 Stunden stehen. Sehr zu empfehlen ist, den Flascheninhalt öfter vorsichtig zu mischen, um die Aufrahmung zu unterbrechen. Sie werden an derartig behandelter Sahne entschieden mehr Freude haben.

Dr. Friedel, Friedenau b. Berlin.

Anfragen an den Leserkreis.

Kontrollverschlußstreifen für Milchflaschen mit Naupertschen Patentverschlüssen. Wer kann für Naupertsche Milchflaschen-Patentverschlüsse geeignete Schutz- bezw. Kontrollverschlußstreifen in Banderolenform oder ähnlich nachweisen?

S. L.

Herstellung von Neufchateler-Käse. Ich bitte Kollegen, die in der Herstellung von Neufchateler Erfahrung haben, sich an dieser Stelle über die Arbeitsweise, sowie die Absatzmöglichkeiten des Produktes zu äußern. Welche Temperatur und Dauer des Dicklegens der Milch ist die günstigste,

welche Geräte sind dazu nötig und wie ist die Kellerbehandlung? Empfiehlt sich die Verarbeitung reiner Vollmilch oder ein Zusatz von Magermilch und wie wird der Käse für die Versand am zweckmäßigsten verpackt.
A. G.

Briefkasten

H. in L. Wir können Ihnen auf Grund Ihrer Angaben nicht mitteilen, wieviel Sie bei einem bestimmten Butterpreis pro Fettprozent auszahlen können. Das richtet sich in erster Linie nach den Unkosten, die aber wieder für jeden Betrieb verschieden sind. Ihr vorgeschlagener Weg ist übrigens nicht gangbar; denn bei einem Butterpreis von 1,50 ℳ pro Pfund bleiben Ihnen auf 100 Liter Milch bei 3,3 Pfg. Auszahlung pro Fettprozent ca. 27 Pfg., bei einem Butterpreis von 2,— ℳ, bei 3,8 Pfg. Auszahlung aber bereits 2,16 ℳ, also wesentlich mehr. Sie können nach Ihrem vorgeschlagenen Schema also nicht zum Ziele kommen. Wir möchten daher zur Bezahlung der Milch folgende allgemeine Angaben machen. Die Bezahlung der Milch kann erfolgen nach Fettprozenten, nach Grundpreis und Fettprozenten und nach Butteranteilen. Es ist natürlich unbedingt nötig, daß die Milch jedes einzelnen Lieferanten pro Monat mindestens dreimal untersucht wird. Nehmen wir an, die Milch soll nach Fettprozenten bezahlt werden. Unter 1 Fettprozent oder 1 Kilofettprozent oder 1 Fetteinheit versteht man 10 Gr. Milchfett. Es hat z. B. 1 Kilo Milch von 3,2 Proz. Fett 3,2 Kilofettprozente = 32 Gr. Fett. — Um nun zu wissen, welchen Preis Sie für 1 Fettprozent auszahlen können, stellen Sie zunächst den Ihnen zur Auszahlung zur Verfügung stehenden Geldbetrag fest, also die monatliche Einnahme abzüglich Gewinnbetrag und Unkosten. Angenommen es wären 6000 ℳ bei einer Anlieferung von 33 000 Liter im Monat, so teilen Sie diese Geldmenge durch die Milchmenge = 6000 ℳ : 33 000 = 0,18 ℳ. Diese Zahl nun teilen Sie durch den Durchschnittsfettgehalt der Milch. Beispiel: 0,18 : 3,2 = 0,0564 = 5,64 Pfg., das ist die Zahl, welche für 1 Fettprozent gezahlt werden kann. — Diese Angaben gelten natürlich nur als Richtlinien. Sie werden in Berücksichtigung Ihrer eigenen Verhältnisse nun entweder auszahlen nach Fettprozent, nach Grundpreis und Fettprozent oder nach Butteranteilen.

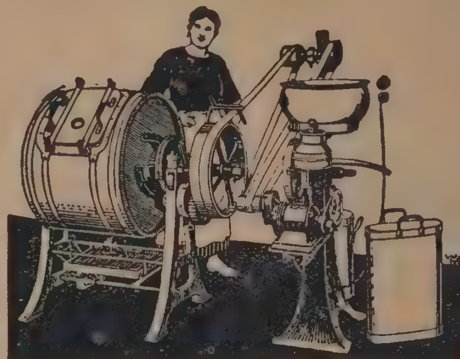
Grossist. Für die Lagerräume für Camembert und andere Weichkäse gelten dieselben oder ähnliche Bedingungen wie für die Reifungsräume dieser Käsesorten. In Ihrer Anfrage vermissen wir, ob die zu lagernde Ware vollständig ausgereift ist, oder ob sie noch nachreifen soll und ob sie längere, oder kürzere Zeit darin lagern soll. Falls die Ware nachreifen soll, müssen auch die Bedingungen dafür geschaffen werden, d. h. die Lagerräume müssen so beschaffen sein, wie die Reifungsräume (12 bis 14 Wärmegrade im Sommer und 85 bis 90 Feuchtigkeitsgrade). Soll die Ware aber nur darin lagern, und soll sie auch längere Zeit darin lagern, dann müssen die Lagerräume kühler sein und ruhig auch etwas trockener. — Fehler, welche durch die Fabrikation oder durch den Transport entstanden sind, lassen sich jedoch im Lagerraum nur im geringen Maße gutmachen, und zwar je mehr die Reifung vorgeschritten ist, umso weniger.

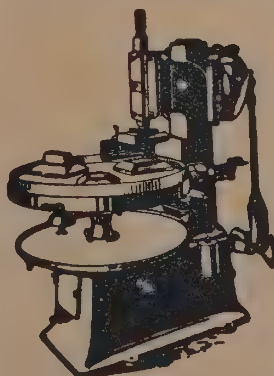
H. H. in C. Verdorbene Käse im Sinne des Nahrungsmittelgesetzes dürfen für den menschlichen Genuß nicht in den Verkehr gebracht werden. Auch gibt es kein Verfahren, wonach verdorbene Käse wieder für den menschlichen Genuß hergerichtet werden könnten. Anders ist es mit Käsen, welche zwar fehlerhaft, nicht aber verdorben sind, diese können noch ganz gut durch Umarbeitung als Delikateßkäse verwertet werden. Sie brauchen zu diesem Zwecke die Käse nur zu mahlen (schadhafte Stellen müssen natürlich sorgfältig entfernt werden), evtl. auch etwas Vollmilch oder Magermilch hinzuzusetzen und die Masse mit Kümmel, Salz, evtl. auch Paprika zu vermischen. Die Käse werden alsdann geformt, und zwar verwendet man entweder die sogenannten Käseformzangen oder auch andere kleine, eckige oder runde Blechformen. Die Käschen kommen dann in Pergamentpapier oder Stanniol verpackt in den Handel.

K. K. Ihre Arbeitsweise ist einwandfrei. Wenn trotzdem der Fettgehalt der Buttermilch verhältnismäßig hoch erscheint (0,65 Prozent), so dürfte die Ursache in dem Fehlen einer Kühlmaschine zu suchen sein. Solange Sie diese nicht haben, werden Sie schwerlich den Fettgehalt herunterdrücken. Sie schreiben, daß verschiedene Kollegen von einem Fettgehalt der Buttermilch von 0,30 Prozent sprechen. Wir können Ihnen hierauf nur erwidern, daß wir daran nicht glauben, zumal auch diese Molkereien nicht einmal über Kühlmaschinen oder Eiskeller verfügen. Wenn unverfälschte Buttermilch einen Fettgehalt von 0,50 Prozent hat, darf der Betriebsleiter zufrieden sein, geht er wesentlich darüber hinaus so ist die Sache natürlich schon bedenklich und hat er unverzüglich für Abhilfe zu sorgen.

R. in H. Um Ihnen zu sagen, ob Ihre Butterausbeute normal ist, müssen wir den Durchschnittsfettgehalt der angelieferten Milch kennen. Sie sind also vielleicht so liebenswürdig und geben uns diesen an.

D. in P. Sie schreiben uns, daß Sie auf Ihren drei ostpreußischen Käsereien seit 24 Jahren nur Tilsiter Vollfettkäse hergestellt haben, daß aber diese Fabrikation bei der großen Geldknappheit, den hohen Bankzinsen und den überall gezahlten hohen Milchpreisen „nicht mehr rentabel" ist und daß Sie deshalb zur Fabrikation von Weichkäse übergehen möchten. Während bei Tilsiter Käse das Kapital mit dem Käse 3—4 Monate im Keller fest liegt, sehen Sie bei Weichkäse den Hauptvorteil darin, daß Sie dann schneller in den Besitz von Geld gelangen und weniger Kapital bei der Bank zu verzinsen brauchen. — Wir befürchten, daß Sie bei einer solchen Umstellung Ihres Betriebes vom Regen in die Traufe kommen würden. Zunächst haben Sie in der Herstellung von Limburger, Romadur oder Camembert keine Erfahrung und keine Abnehmer. Ohne große Lehrgelder und Geldverluste würde es also dabei nicht abgehen. Sie übersehen auch ganz die geringere Haltbarkeit und das dadurch bedingte größere Risiko. Nun ist der Markt gerade in Weichkäsen in schlimmster Weise überfüllt und für die kommenden Monate wird der Absatz noch schwieriger werden, wovon Sie an der äußersten Grenze Ostpreußens natürlich viel mehr betroffen würden, als solche Käsereien, welche mitten in oder nahe bei Konsumgebieten liegen. Wir können Ihnen nur raten, sich den Gedanken an eine solche Umstellung Ihres Betriebes ganz aus dem Kopfe zu schlagen, dagegen aber auf eine angemessene Herabsetzung der Milchpreise bedacht zu sein In zu hohen Milchpreisen liegt allein der Grund all Ihrer jetzigen Schwierigkeiten. Wenn eine Herabsetzung nicht anders zu erreichen ist, so soll man lieber auf einen Teil des bisherigen Milchquantums verzichten. Die Not wird mit der Zeit auch Ihre Kollegen zu einem solchen Verzicht zwingen, denn allem Anscheine nach gehen wir in der Käserei noch viel schlimmeren Zeiten entgegen.





Bücherschau.

„Die Technik im Milchhandel“. Von Alb. Fischer. Preis, elegant in Leinen gebunden, Mk. 4.—.

Albert Fischer hat ein neues Buch erscheinen lassen, das, wie der Titel besagt, sich in der Hauptsache an das Milchhändler-Gewerbe wendet, dessen Inhalt aber auch von großem Interesse für jeden milchwirtschaftlichen Fachmann ist. Die Verarbeitung der Milch erfährt eine eingehende Behandlung. Es sind nicht nur die Apparate für das Kühlen, Erhitzen, Reinigen und Entrahmen der Milch behandelt, sondern auch über die Herstellung von Schlagrahm, die Vorbehandlung und das Verbuttern des Rahmes. Ferner ist die künstliche Kälte berücksichtigt und die Anwendung der Technik in der Käserei. Besonders interessant sind die Ausführungen über das Verhältnis des Fettgehaltes in der Käsetrockenmasse zum Fettgehalte der Kesselmilch. Es sind völlig neuartige, nomographische Darstellungen vorhanden, die ohne Rechnung ein direktes Ablesen über die Mischmilchmenge gestatten, worauf besonders die Käsereifachleute aufmerksam gemacht seien.

In Beziehung auf die Behandlung der deutschen Schriftsprache geht der Verfasser sehr zum Vorteile seines Buches offenbar eigene Wege. Die Sätze sind klar und eindeutig ohne Ueberladung von Beiwörtern, die die Sprache holperig und schwulstig machen. Die Schreibweise ist flott und leicht verständlich und kann daher als mustergültig angesprochen werden gegenüber vielen anderen Druckereierzeugnissen. Man steht unter dem Eindrucke, daß Alb. Fischer bemüht gewesen ist, sich von Nachlässigkeiten in der Behandlung der Schriftsprache freizumachen und das ist ihm gut gelungen. Hoffen wir, daß auch in dieser Beziehung die Schrift vorbildlich wird und Nachahmer findet. Schon aus diesem Grunde wünschen wir dem Buche eine weitere Verbreitung.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereiverwalter
38 J. alt, kathol., verheirat., 2 Kinder, 20 Jahre ununterbrochen im Fach, 11 Jahre Verwalter, in ungekündigt. Stellg., s. sof. od. später Stellg. als Verwalter od. sonstigen Vertr.-Posten in städtischer Milchversorgung. Suchender ist mit allen einschläg. Arbeiten des technisch. Betriebes, wie mit Buch-, Kassen- u. Gesch.-Führg. best. vertr., erfahr. im Verkehr mit Kundschaft u. Lieferanten, solide u. arbeitsam. Beste Empfehlung. Ders. ist gewissenhaft u. unbedingt vertrauenswürdig b. bescheid. Ansprüchen. Gefl. Angeb. u. **7214** an diese Zeitung.

Jung., kaufm. gebildet. Molkerei-Fachmann, s. Vertr.-Stellg. a. Ob.-Meier, 1. Gehilfe in größ. ländlich. od. städt. Vollbetriebe. Selbiger ist firm in Kontorarbeiten, Milchversand u. Untersuchung, Herstellg. in Weich- und Hartkäserei Maschinenwesen, sow. ff Butterbereitung. Pa. Referenzen sowie Zeugnisse steh. zur Verfüg. Angeb. unt. **G. H. postlag. Frankfurt a. Oder.** (7272

Fachmann
33 Jahre alt, verheirat., 1 Kind, s. Verwalterpost., am liebsten auf dem Lande, jed. nicht Bedingung. Ders. ist 8 J. in leit. jetzt noch ungekünd. Stellg., auf allen Gebieten d. Molkereiwesens vertr. Gute Umgangsformen mit den Landwirten. Pa. Zeugnisse. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angeb. unter **R. W. 7267** an diese Zeitung.

Kräftiger, zuverlässiger
Fachmann
23½ J. alt, mit all. Molk.- u. Käs.-Arb., Milchvers., sow. Buchführ. u. Abrechn.-Wesen aufs beste vertr., s. z. 1. 5. od. etw. spät. anderweit. Vertr.-Stell. Such. ist in hies. Molkerei 1 Jahr als Obermeier tätig. G. Zeugn. u. Empfehl. steh. zu Dienst. W. Ang. an Obermeier Paß Molk.-Gen. Pyritz, Pomm.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann
32 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches gute Kenntnisse, in größer. Stadt- und Landbetrieben tät. gewesen, selbstgegründete Harzkäserei 5 Jahre betrieben, sucht passenden Wirkungskreis. Antritt sofort od. später. Übernehme auch **Reisevertretung** bestrenommiert. Firma des Faches, auch der Molkerei-Maschin. u. Bedarfsartikelbranche. Gefl. Zuschriften erb. (7206
F. W. Runde
Neusalze-Spremberg
Rosenstraße 10.

Molk.-Fachmann
29 J., ledig, kaufm. gebild., Molk.-Schule mit gut. Erfolg besucht, Betrieb selbständ. u. rentab. geleitet, firm in der Herstellung von prima Tafelbutter, sowie Limburger, Tilsiter, Romadur, Backstein-Käse und Quarg, Erfahrg. im Milchversand, sucht zum 15. Mai oder später Vertrauensposten. Suchender befindet sich in ungekündigter Stellung. Gefällige Angeb. u. **7128** an ds. Ztg.

Molk.-Verwalter
tüchtige Kraft, sucht zu sofort oder später Stellung, oder als
Reisender
für Molkereibedarfsartikel. Angeb. unter **Z. 7156** an diese Zeitung.

Strebs. Fachmann
mit langjähr. reich. Erfahrung. über höchste Verwert.-Möglichk. d. Milch, u. Fachkenntnissen in Butterei, Käserei, städt. Milchversorgung, Kindermilch, Milch- u. Rahmkonserven, sowie auch Schweinezucht u. Mast u. landwirtschaftl. Betrieb, sucht leit. Stellung in einem umfangreich. Unternehm. bei bescheid. Ansprüch. Suchender ist auch bereit, einen heruntergewirtschaft. Betrieb wieder in gesunde Bahnen zu lenken evtl. für später in Pacht oder Kauf zu nehm. Angebote unter 7232 an diese Ztg.

Verwalter, welcher aus dem von Polen besetzt Gebiet flüchten mußte, woselbst in letzt. Stellung 12 Jahre eine Genoss. verw., mit gut. Zeugn. u. Empfehl., sucht wied. Stellung. Angeb. unter **J. K. 7271** an diese Zeitung.

Molk.-Verwalter
durchaus Fachmann, 48 Jahre, pa. Zeugnisse, mit vorzügl. Organisat.- und Agitationstalent, sucht Verwalterstelle oder sonstigen Vertr.-Posten. Antritt evtl. sofort. Angebote unter **7140** durch ds. Ztg.

Strebsamer, katholischer
Molkerei- und Käsereifachmann
34 J. alt, kaufmänn. gebildet, mit allen Facharbeiten aufs beste vertraut, sucht zum 1. 5. oder später Stellung als Verwalter, Betriebsleiter, Filialleiter oder sonstigen Vertrauensposten. Kaut. 2—3000 ℳ kann gestellt werden. Angeb. erbet. unter **M. Westpreußen 7219** an ds. Zeitung.

Vertrauensstellung
als Geschäftsführer, Obermeier, Filialleiter oder ähnlichen Posten sucht früh. Molkereibesitzer, Flüchtling, welcher sein ganzes Vermögen verloren, 29 Jahre alt, und verheiratet. Genoss.-Molk. bereits als Verwalter mit bestem Erfolg geleitet. Mit den verschiedenst. Maschinen, verschied. Arten Hart- und Weichkäs., amerikan. Buchführung, sowie allen technischen und kaufm. Arbeiten des Molk.-Faches aufs beste vertraut. Beste Zeugnisse u. Referenzen. Molkereien, denen an einer tüchtigen Kraft gelegen, wollen sich wenden an (7122
Rudolf Rau, Breslau 1
Hummerei 17.

Junger, energischer
Kaufmann
mit höherer Schulbildung u. mehrjähriger Bankpraxis, bilanzsicherer Buchhalter, flotter Korrespond., gewandter Disponent u. Händler, in einer Milchwirtschaft großgezogen, sucht kaufmänn. Anstellung in einer Molkerei od. Käserei, wo ihm Gelegenheit gegeben ist, seine Branchekenntn. zu erweitern. Da derselbe vor keiner Arbeit zurückschreckt, ist ihm eine geteilte, zeitweilige Mitverwendung im Betrieb sehr erw., um sich auf Grund praktischer Erfahrung Vollkommenheit anzueign. Arbeitszeit ist Nebensache. Angeb. unter **4929** an diese Zeitung.

Werkmeister
sucht Stellung als solcher in größ. Molkereien oder Dauermilchfabrik. Derselbe ist tüchtiger Monteur und Reparateur, übernimmt auch Aufmontieren sämtl. Molk.-Maschinen, sowie ganz. Anlagen. Sehr gute Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Angebote unter **O. P. 7353** an diese Ztg. erbeten.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 21. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 1,70 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. April. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

122 Drittel	1. Kl. zu	165,90 Mk.	3 Drittel	1. Kl. zu	163,10 Mk.
47 „	1. „ „	165,80 „	29 „	1. „ „	163,— „
44 „	1. „ „	165,70 „	4 „	1. „ „	162,60 „
19 „	1. „ „	165,50 „	2 „	1. „ „	162,50 „
1 „	1. „ „	165,40 „	2 „	1. „ „	162,10 „
9 „	1. „ „	165,30 „	17 „	1. „ „	162,— „
4 „	1. „ „	165,20 „	2 „	1. „ „	161,80 „
56 „	1. „ „	165,— „	11 „	1. „ „	161,60 „
21 „	1. „ „	164,80 „	4 „	1. „ „	161,50 „
6 „	1. „ „	164,70 „	26 „	1. „ „	161,— „
2 „	1. „ „	164,60 „	3 „	1. „ „	160,60 „
28 „	1. „ „	164,50 „	15 „	1. „ „	160,— „
8 „	1. „ „	164,20 „	1 „	1. „ „	159,60 „
3 „	1. „ „	164,10 „	1 „	1. „ „	159,50 „
23 „	1. „ „	164,— „	5 „	1. „ „	159,— „
1 „	1. „ „	163,80 „	12 „	1. „ „	158,50 „
4 „	1. „ „	163,50 „	3 „	1. „ „	158,— „
3 „	1. „ „	163,20 „			

1. Klasse 541 Drittel zu . . . . 164,26 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 15 Drittel zu . . . . 156,31 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 22. April. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Obwohl diese Woche noch in ruhiger Stimmung eröffnete, ist doch infolge der besser lautenden ausländischen Berichte etwas Belebung im Geschäft zu verzeichnen. Die Angebote vom In- und Ausland sind nicht mehr so dringend, und zeigt sich auch für inländische Butter wieder mehr Interesse. — Schmalz. Das Geschäft ist nach wie vor ruhig.

Hamburg, 22. April. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. In der flauen Tendenz des Marktes hat sich seit meinem letzten Bericht kaum etwas geändert. Die Aufträge lassen nach wie vor zu wünschen übrig und ist die Kundschaft anscheinend in dem Glauben, daß die Preise noch weitere Rückgänge erfahren werden. Es hat jedoch den Anschein, als wenn vor Eintritt der Grünfütterung in ca. 3 Wochen kaum auf wesentliche Preisschwankungen nach unten gerechnet werden kann. Die Kopenhagener Notierung, welche in voriger Woche um 7 Kronen ermäßigt wurde, wird wahrscheinlich der flauen Marktlage Rechnung tragen und auch in dieser Woche um 10—15 Kronen zurückgehen. Die holländischen Offerten bewegen sich heute auf dem gleichen Niveau, wie Ende voriger Woche. Die heutige schleswig-holsteinische Auktion scheint ziemlich unverändert gegen die Vorwoche zu verlaufen. Die Offerten von England in Kolonialbutter haben in den letzten Tagen ebenfalls kaum eine Veränderung erfahren, sind jedoch für den deutschen Konsum viel zu hoch. — Amerikanisches Schmalz. Nachdem zu Beginn der Berichtswoche die Notierungen für amerikanisches Schmalz eine Abwärtsbewegung angenommen hatten, hat diese Abwärtsbewegung in den letzten Tagen einer neuerlichen Aufwärtsbewegung Platz machen müssen. Die Preise gingen zunächst von ca. 39,50 Dollar successive auf 37,75 Dollar zurück, um jetzt wieder auf 38,50 Dollar zu steigen. Ware im Freihafen stellt sich heute auf 39 Dollar je 100 Kg.; ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 175,00 ℳ je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Notierungen haben in der Berichtswoche größere Abstriche erfahren, welche aber trotzdem nicht in der Lage waren, den Absatz zu heben. Blasenschmalz notiert ca. 166 ℳ je 100 Kg., Blockschmalz ca. 163—165 ℳ je 100 Kg.

Leipzig, 21. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Eine Veränderung der Marktlage ist seit unserem letzten Bericht nicht eingetreten. Die ausländischen Angebote lassen auf eine gewisse Stabilität schließen, und man vermutet daher, daß vor Eintritt der Weidefütterung weitere Preisrückgänge nicht zu erwarten sind. — Obwohl die Einlieferungen nicht mehr zugenommen haben, machen sich dennoch Preis-Unterbietungen bemerkbar und die allgemeine Stimmung drängt nach wie vor nach billigeren Preisen.

Dresden, 21 April. Bericht der Firma Georg Münch. Die Zufuhren in deutscher Butter haben weiter zugenommen und da der Absatz in den letzten Tagen ruhiger geworden ist, so kann das Geschäft als schleppend bezeichnet werden. Da die Auslandsmärkte ebenfalls flaue berichten, so ist es sehr wahrscheinlich, daß ein weiterer Rückgang eintreten muß, um das Geschäft flotter zu gestalten. — Schmalz. Die rückgängigen Preise haben eine kleine Belebung herbeigeführt; es ist aber mit Sicherheit zu erwarten, daß die Preise noch nicht den niedrigsten Stand erreicht haben. — Margarine. Der Absatz in Spitzenmarken bleibt zufriedenstellend; andere Qualitäten sind vernachlässigt.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 23. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 23. April. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. **165 G.-M.** d. Ztr.

Hamburg, 22. April. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Eine Belebung und Befestigung des dänischen Buttermarktes ist auch in der neuen Woche nicht eingetreten. Während sich der Absatz nach England in der Woche vom 11. bis 17. April 25 von 1 481 300 Kg. auf 1 782 500 Kg. steigern konnte, ging der Bedarf Deutschlands nur von 517 000 Kg. auf 583 000 Kg. höher. Der Gesamtimport Dänemarks betrug in der Woche vom 4. bis 10. April 1925 2 010 100 Kg., und stieg in der Woche vom 11. bis 17. April 1925 auf 2 437 300 Kg., also demnach 427 200 Kilogramm mehr. Prozentual beträgt Deutschlands Anteil als Abnehmer 24 Prozent, das ist ein bedeutender Rückgang, denn in früheren Wochen erreichte Deutschlands Anteil häufig 30—33 Prozent. Die Ursache dieses Rückganges ist in der ruhigen Marktlage des deutschen Buttermarktes zu suchen, der jetzt auch bedeutend größere Zufuhren in deutscher Butter aufweist. Die Preise auf dem dänischen Markte konnten sich deshalb infolge der verringerten Nachfrage nicht halten und gingen von 185 Sh. der Vorwoche auf 178 Sh. diese Woche zurück. Heute trat jedoch eine kleine Befestigung ein und die Forderungen wurden auf 179—180 Sh. erhöht. Trotzdem dürfte sich morgen eine Herabsetzung um ca. 10 Kronen kaum vermeiden lassen. — Kolonialbutter, besonders australische Butter liegt weiter vernachlässigt und im Preise unverändert.

Käse.

Köln, 21. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse. Vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 22. April. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Das Hartkäse-Geschäft zeigte eine leichte Besserung. Die in den letzten Wochen mehrmals ermäßigten Preise, besonders für Holländer Käse, fördern den Umsatz. Wenn sich die Lebensmittel-Kleinhändler den verbilligten Preisen angepaßt haben, wird eine weitere Besserung des Umsatzes nicht ausbleiben. — Tilsiter Käse: Die Nachfrage hat sich gebessert. Es war verhältnismäßig wenig Ware am Markt. Besonders prima Qualitäten sind knapp. In den Produktionsländern war genügend Angebot. Unveränderte Preise konnten aber nur für prima Qualitäten erzielt werden. Nicht ganz prima Käse wurde bei reichlichem Angebot zu günstigeren Preisen gehandelt. — Holländer Käse: Die Notierungen auf dem holländischen Käsemarkt geben kein einheitliches Bild. Die in der vorigen Woche erhöhten Preise haben sich durchweg nicht halten können, so daß Untergebote akzeptiert wurden. Frische vollfette Gouda-Käse kommen heute in guter, schnittiger Qualität zu recht günstigen Preisen an den Markt und können billiger gehandelt werden, als alle sonstigen Arten vollfetter Schnittkäse — Dänen-Käse. Die Forderungen für Dänen-Käse lauten unverändert. Das Geschäft lag normal. — Schweizer-Käse: Die Preise für echten Emmentalerkäse sind unverändert. Italien hat die Preise für prima Ware erhöht. Der Absatz für Schweizer-Käse bewegt sich in den schon bekannten ruhigen Bahnen. — Weich-Käse. Das Angebot in Weichkäse war wieder reichlicher. Die Preise mußten etwas ermäßigt werden, um besseren Absatz zu schaffen. Der Umsatz bewegte sich in normalen Grenzen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfett-Käse, pa. Weideware G.-M. 130—140, do., pa. Stallware G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M.105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 50—53, do. 30 proz. G.-M. 74—78, do. 45 proz. G.-M. 112—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz —, do, 30 proz. G.-M. 88—94, do. 40 proz. G.-M. 96—110, do. 45 proz. G.-M. 110—125. do. 45 proz., Sommer- und September-Käse G.-M. 165—180, holländer Edamer-Käse, 20 proz. G.-M. 72—76, do. 30 proz. G.-M. 90—94, do. 40 proz. G.-M. 95 bis 102, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Boderaven (Holland), 14. April. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel b./h. H. Goebel & Co. Am heutigen Markte waren 268 Partien Käse, welche etwas flotter wie vorige Woche verkauft wurden. Der Höchstpreis war 2 Gulden niedriger, vorige Woche Gulden 53, jetzt Gulden 51, während gute Partien zu Preisen von Gulden 47—50 gekauft wurden. Es wird aber noch viel zweite Qualität an den Markt gebracht, etwas lose Käse, und auch trockene Ware. Man bezahlt diese Qualitäten mit Gulden 40—44. Graskäse werden in ungefähr 4 Wochen erwartet. — Die Preise für Molkereiware bleiben stehen, doch ist der Handel in dieser Sorte ziemlich flau. Man notiert heute: Gouda-Käse, 20 proz. Gulden 30, do. 30 proz. Gulden 37, do. 40 proz. Gulden 43, Edamer, 20 proz. Gulden 30, do. 30 proz. Gulden 37, do. 40 proz. Guld. 42, alles gute, lieferbare Ware. Ganz frische Ware ist Gulden 1—2 billiger, jedoch nicht empfehlenswert. Nordholländische Edamer, 40 proz. Gulden 47—48.

Eier.

Köln, 21. April. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Frische, über 60 Gr. 11—12, über 55 Gr. 10. Auslandseier: Frische über 60 Gr. 11½—12½, über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Vieh.

Berlin, 22. April. Amtlicher Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: Rinder 2660, Bullen 651, Ochsen 535, Kühe und Färsen 1020, Kälber 3162, Schweine 11 473, Auslandsschweine 243. Ochsen: 1. 52—55, 2. 45—49, 3. 41—44, 4. 35—38; Bullen: 1. 50—51, 2. 44—47, 3. 39—42; Kühe und Färsen: 1. 50—54, 2. 45—47, 3. 34—38, 4. 26—30, 5. 20—22, 6. 35—40; Kälber: 1. —, 2. 85—95, 3. 65—80, 4. 45—60, 5. 35 bis 47; Schweine: 1. 63—64, 2. 61—63, 3. 58—61, 4. 56—58, e. 56; Sauen: 56—60. Marktverlauf: In allen Gattungen ruhig.

Berlin, 22. April. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde Schweine- und Ferkelmarkt: Der Auftrieb betrug: 225 Schweine und 449 Ferkel. Der Markt hatte lebhafteren Verkehr bei etwas festeren Preisen aufzuweisen. Es wurden gezahlt im Großhandel (in Mark und je Stück): für Läuferschweine, 7—8 Monate alt 75—85, 5—6 Monate alt 60—75; Pölke: 3—4 Monate alt 40—55, 9—13 Wochen alt 25—36, 6 bis 8 Wochen alt 20—25.

Hannover, 22. April. Bericht vom Hannoverschen Viehmarkt. Auftrieb: 39 Ochsen, 107 Bullen, 301 Kühe und Färsen, 569 Kälber, 1924 Schweine. Tendenz: für Rinder lebhaft, für Kälber und Schweine schlecht, Preise: Ochsen: 1. 58, 2. 50—52, 3. 45—48, 4. 35—40 ; Bullen: 1. 52, 2. 46—48, 3. 40—45, 4. 36; Kühe und Färsen: 1. 60, 2. 50—54, 3. 35—40, 4. 25—30, 5. und 6. 20; Kälber: 1. —, 2. 75, 3. 50—60, 4. 30—45; Schweine: 1. 58, 2. —, 3. 57, 4. 50—55, 5. —, 6. 45—50.

Lehrte b. Hannover, 21. April. Bericht de rViehverkaufshalle. Auftrieb: 1418 Stück Ferkel und 132 Läuferschweine, 5 Stück Schlachtschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—29 Mark, 8—12 Wochen alt 29—38 Mark; Läuferschweine: 3—4 Monate alt 38—50 Mark, 4—6 Monate alt 50—70 Mark. Marktverlauf: Im ganzen ziemlich mittelmäßig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 22. April. Die Produktenbörse zeigte im Verlauf feste Tendenz. Für Weizen hatten die Mühlen etwas mehr Interesse für Inlandsware und auch für Lieferung. Ferner scheint es, als ob unter den Lieferungsdeckungen manche für die Reichsgetreidestelle vertreten gewesen sei. Das Inlandsangebot bleibt knapp. Die Forderungen lauten hoch. Roggen wurde für Mailieferung infolge des Rückganges der letzten Tage mehr gekauft. Gleichzeitig bestand Deckungsnachfrage für Mai. Da der Untergang eines großen Dampfers mit Western-Roggen, nach Hamburg bestimmt, gemeldet wurde, auf welchem hiesige Firmen Ware haben, so ist immerhin möglich, daß auch damit die vermehrte Nachfrage zusammenhängt. Julilieferung wurde an beiden Artikeln von der Maifestigkeit mitgezogen. Inländischer Roggen war nur mäßig und zu festen Forderungen angeboten. Gerste still, Hafer fest bei etwas mehr Beachtung seitens des Konsums und durch Deckungsfrage gegen vorherige Ausführung verkauft. Mehl hat andauernd schwierigen Absatz. Futterartikel sind still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 245—247, Mai 256—257,50 bis 257, Juli 251—254, Roggen, märkischer 224—226, Mai 214 215,50 Juli 216,50—218, Gerste, Sommer- 210—230, Futter- 185—205, Hafer, märkischer 196—205, Mai 185—186, Juli 185, Mais (loko Berlin) Mai 184, Weizenmehl 31,75—34,25, Roggenmehl 29,50—32, Weizenkleie 14,60 bis 14,80, Roggenkleie 15,50, Raps 395—400, Viktoriaerbsen 22—29, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—20, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blaue 10—12, do. gelbe 12—14,50, Serradella 14,75—16, Rapskuchen 15—15,40, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,30—10,40, vollwertige Zuckerschnitzel 17,75—18,50, Torfmelasse 9,30—9,40, Kartoffelflocken 19,50—19,70.

Bremen, 22. April. Weizen: Chile 13,75, Barusso 78 Kg. 14,20, Rosafee 80 Kg. 14,50, Hard Winter 2 14,60; Roggen: amerikanischer 2 11,50; Gerst: Donau 10,20, russische 10,80, amerikanische Malzgerste 10,45, Marokko 10,30; Hafer: La Plata 9,40, Kanada Western 2 10,60, do. 3 10,20, Kanada Feeding 9,70; Mais: La Plata 10, Donau Galfox 9,90, Grahamerbsen 10.

Madeburg, 22. April. Weizen ruhig, 11,80—12,00, Roggen ruhig, 11,40—11,50, Hafer stetig 11,00—11,20.

Hamburg, 22. April. Getreide: Für ausländische Ware weiter fest. Weizen 247—250, Roggen 224—228, Hafer 206—210, inländische Gerste 200 bis 220, Mais 192—196 Rm. für 1000 Kg. Hülsenfrüchte: Ruhig und behauptet. Viktoriaerbsen 250—300 Rm. für 1000 Kg.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	18. 4. ℳ	20. 4. ℳ	22. 4. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,13	20,13	20,18		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4,20		
100 holländ. Gulden	167,93	167,76	168,24		
100 dänische Kronen	77,90	77,35	77,75		
100 Schweizer Frank	81,28	81,30	81,40		
100 französische Frank	22,04	22,10	21,98		
100 tschechische Kronen	12,47	12,45	12,47		
100 Schilling	59,23	59,23	59,21		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfullungsort Hildesheim.

№ 43 — Hildesheim, den 25. April 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 21. April. 160 Mark je Zentner.
Donnerstag, 23. April. 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 25. April. 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 23. April. 165 Mark je Zentner.
Auktion am 22. April. Höchstpreis 165,90 Mark, Durchschnitt 164,26 Mark.

Köln. Dienstag, 21. April. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.
Freitag, 24. April. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 22. April. 162 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 23. April. 49 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 453 Kronen).

Berlin, 25. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 24. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ, Tendenz: ruhig.

Kempten, 22. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Großverkaufspreis für Butter 162.— Mark. 2. Qalität 145—155 Mark. Tendenz: ruhig.

Leeuwarden (Holland), 24. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 197 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 205—209 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. April. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin u. Umgegend E. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich nach dem Nachlassen des Geschäftes, das sich kurz nach dem Feste zeigte, in den letzten Tagen wieder etwas gebessert, wohl als Nachwirkung der erheblichen Senkung der Preise in letzter Zeit. Insbesondere zeigte sich regere Nachfrage nach feinsten Qualitäten. Jedoch wäre zu wünschen, daß sich das Geschäft noch weiter bessert. Die Zufuhren an Inlandsbutter nahmen zu. Auch Auslandsware wurde noch dringender angeboten. Die amtliche Notierung brachte am vergangenen Sonnabend eine weitere Herabsetzung um 8 Mark je Zentner, also auf 1,60 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation und hielt sich bis heute unverändert. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,80 bis 2,20 ℳ je Pfund. Die Großhandelspreise wurden mit 1,65—1.96 ℳ notiert. — Das Schmalzgeschäft war bei Preisen von 90 bis 96 Pfg. je Pfund still, desgleichen der Absatz von Margarine bei unveränderten Preisen schwach.

Berlin, 23. April. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die deutsche Butterproduktion zeigt eine nennenswerte Zunahme und ist das Butterangebot für diese Jahreszeit bereits ein dringendes. Das Ausland zeigt nur geringe Tendenzen, mit den Preisen zu weichen, da die Zufuhren aus Uebersee etwas kleiner geworden sind. Immerhin muß das Ausland der matteren Stimmung Rechnung tragen und seine Preise etwas ermäßigen. Die Kopenhagener Notierung wurde heute um 4 Kronen auf 449 Kronen ermäßigt.

Hamburg, 23. April. Bericht von A. F. C. Fick. Die drückende Tendenz des Marktes fand schon gegen Schluß des vorwöchigen Geschäfts eine gewisse Erleichterung, da die angesammelten Bestände doch schließlich noch begeben werden konnten. Die Aussichten für den neuen Handel waren somit nicht ungünstiger, obwohl Dänemark einen sehr ruhigen Bericht herausgab und auch Holland dauernd mit äußerst billigen Angeboten am Markt war. Aber dennoch entwickelte sich das Geschäft am hiesigen Platz nach anfänglicher Unsicherheit später recht zufriedenstellend. Die frischen, gewiß schon recht annehmbaren Eingänge von Schleswig-Holstein fanden zweiffellos viel besseren Absatz. Durch die verhältnismäßig billigen Kleinhandelspreise hat der Konsum eine erfreuliche Vergrößerung erfahren. Hinzu kommt, daß in australischer Ware und ähnlicher Provenienzen kaum Vorräte vorhanden sind und dadurch auch zweite Qualitäten als Ersatz mehr gesucht sind. — Im übrigen kann mit Genugtuung festgestellt werden, daß von den schleswig-holsteinischen Meiereien heute ein überraschend großer Prozentsatz von ganz hervorragender Qualität ist. Wenn seitens der Meiereien weiter so sorgfältig an unserem Produkt gearbeitet wird, dürfte die Zeit nicht mehr fern sein, wo man der deutschen Butter wieder in voller Berechtigung den Vorzug gegenüber der ausländischen Ware gibt. — Das Inland hat teilweise immer noch selbst genügend eigene Eingänge, viele Plätze beordern jedoch außerordentlich gut. Auch der hiesige Platzkonsum hat eine merkliche Zunahme aufzuweisen. Der Verkehr auf der gestrigen Auktion für Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein war bei etwas erhöhten Preisen lebhaft. Das zugeführte größere Quantum konnte mühelos bis zu ℳ 165.90 — im Durchschnitt ℳ 164,26 — verkauft werden. — Die heutige Großhandelsnotierung blieb abermals auf ℳ 165,— bestehen. — Der dänische Markt verlief am Schlusse der Vorwoche und in den ersten Tagen des neuen Handels recht matt bei dringendem Angebot. Im weiteren Verlaufe trat dann eine unverkennbare Besserung ein. Unter diesen Umständen konnte der erwartete Rückgang von 15—20 Kronen nicht zur Ausführung gelangen; die Notierung wurde um 4 Kronen auf 449 Kronen herabgesetzt. — Die Lage des Marktes wird einstweilen mit „fest" bezeichnet. Man rechnet für die neue Woche vielfach mit einem Höhergang. Ob dieser bei der weiter zunehmenden Produktion durchführbar ist, muß sehr bezweifelt werden, es sei denn, daß England stärker als Käufer auftritt. — In Deutschland sind keine Anzeichen vorhanden, die höhere Preise rechtfertigen könnten.

Leipzig, 23. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die ausländischen Preisforderungen sind annähernd die gleichen geblieben, wie in der vorigen Woche. Kopenhagen ermäßigte zwar heute um 4 Kronen, doch wird der Preis selbst durch den schwankenden Kronenkurs hierdurch kaum beeinflußt. — Die Einlieferungen der inländischen Molkereien sind, soweit es sich um wirklich einwandfreie Butter handelt, glatt unterzubringen. Abweichende Qualitäten werden dagegen dringend zu allen möglichen Preisen angeboten, zumal auch noch minderwertige ausländische Butter den Absatz dieser zweiten Sorten erschwert.

Breslau. 23. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. K.-G. Das Geschäft steht unter dem Einfluß des Ultimo. Zwar ist der Absatz infolge der billigeren Preise im Verhältnis noch günstig, immerhin zeigt sich ganz deutlich, daß die Kaufkraft des Publikums am Monatsschluß ganz besonders nachläßt. Gemessen an unseren Verhältnissen dürfte der Notierungsstand tief genug sein, denn so lange wir kein Grünfutter haben, ist mit einer Zunahme der Produktion kaum zu rechnen; andererseits scheinen auch die Preise für Kolonialbutter nicht weiter zurückzugehen und dieser Umstand trägt viel zur weiteren Entwicklung der Dinge bei. Es würde uns deshalb nicht überaschen, wenn wir für die nächste Zeit eine unveränderte Notierung behalten.

Kopenhagen, 3. April. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Infolge der fortwährenden Steigerung der dänischen Krone ging die Notierung vorige Woche ein wenig herunter statt unverändert zu bleiben, was man allgemein erwartet hatte. In dieser Woche hat der Markt beinahe ganz wie in der Vorwoche gelegen, vielleicht ein wenig flauer. — Die Notierung wurde deshalb heute um 4 Kronen auf 449 Kr. ermäßigt. — Der Markt ist indessen schon heute fester, so daß es scheint, als ob die neue Notierung muß behauptet werden können. Die Butterproduktion ist allerdings gegenwärtig groß; man ist aber der Ansicht, daß dieses durch den zunehmenden Begehr zu den jetzigen niedrigen Preisen ersetzt werden können muß — Es findet jetzt regelmäßig Zufuhr von feinster, ausgesuchter, sibirischer Butter statt, die sicher von den Kunden gegenüber der australischen bevorzugt werden wird und welche zu Preisen von Kr. 400—410 je nach Qualität c. i. f. Stettin oder frei Grenze verkauft wird. — Markttendenz: fester.

Käse.

Köln, 24. April. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 ℳ. Tendenz: ruhig.

Berlin, 24. April. Der Käsemarkt steht unter dem Einfluß der überall herrschenden Geldknappheit, der Hersteller braucht Geld und bietet dringend an, während Händler und Konsumenten nur das Allernotwendigste kaufen. Gänzlich vernachlässigt sind Emmentaler und Harzer. Von Tilsiter sind sehr viel mangelhafte Qualitäten am Markte, für die absolut kein Interesse vorhanden. Etwas lebhafter entwickelt sich der Absatz von Allgäuer Weichkäse, während bei Holländer auch ermäßigte Preise eine Belebung des Geschäfts nicht zu bewirken vermochten. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen:

Tilsiter vollfett prima 1,12—1,25, do., zweite Qualität 1,0—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,28—1,35, do., mittelgelocht 1,15—1,25, bayrischer Emmentaler 1,35—1,45, bayrischer Schweizer 1,10—1,25, holländischer Edamer Käse, 40proz. 0,90—1,00, do., 30 proz. 0,82—0,88, do., 20 proz. 0,64—0,70, holländische Gouda, 45 proz., September-Käse 1,75—1,80, do., 45 proz., Winterkäse 1,35—1,45, do., 40 proz., Winterkäse 0,92—1,00, do., 30 proz., Winterkäse 0,80—0,85, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do., geringere Ware 0,22—0,25, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,61—0,65, bayrischer Stangenkäse 0,62—0,66, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,68—0,82, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 24. April. Bericht der Firma C. H. Dancker. Trotz der von Holland und Dänemark gemeldeten flauen Märkte, welche sich durch niedrigere Preise ausdrückten, haben sich die Preise für Tilsiter Käse eigentümlicherweise auf der bisherigen Höhe gehalten. Die Nachfrage nach Tilsiter Käse ist, trotzdem die Preise gegen ausländische Ware viel zu hoch sind, eine recht gute geworden. Prima Tilsiter Winterkäse kostet heute im Großhandel ab Hamburger Lager ℳ 108—110 je 100 Pfund, geringere Sorten sind entsprechend billiger. — Schweizer Käse. Finnische Schweizer werden augenblicklich reichlich angeboten, zumal die hier angekommenen Partien vielfach eine sehr schlechte Lochung aufwiesen und nur langsam Absatz finden. Die Preise für finnische Schweizer sind unverändert. Prima großgelochte Ware kostet ℳ 115—120, schlecht gelochte etwa ℳ 95—100 je Zentner.

Breslau, 23. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. K.-G. In den letzten Tagen zeigt sich nicht nur eine leidliche Nachfrage nach den besseren Weichkäsen, sondern auch die Magerkäse werden gefragt, auch Harzerkäse und die verwandten Produkte, die jetzt in guter Qualität zur Ablieferung kommen, werden leidlich gefragt. Gegenüber dem Vorjahr hat die Nachfrage nach Emmentaler ganz wesentlich nachgelassen. Wir führen diese Erscheinung auf den verhältnismäßig hohen Preis zurück. Stand in der zurückliegenden Zeit häufig nur der Wunsch im Vordergrund, einen hochfeinen Käse zu kaufen, so kommt jetzt doch sehr oft die Auffassung zum Durchbruch, daß man für billiges Geld in anderen Sorten ebenfalls seine Befriedigung finden kann. Hält diese Vernachlässigung an, dann ist es nicht unmöglich, daß für Emmentaler so oder so ein Preisrückgang eintreten muß. — Quarg. Die Lage ist im wesentlichen unverändert und dürfte auch für die nächsten Tage die gleiche bleiben.

Kempten, 22. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 37—41 ℳ, Tendenz: Marktlage ruhig. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 110 bis 132 ℳ. Nachfrage gut.

Leeuwarden (Holland), 24. April. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 58—66 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 74—78 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 84 bis 90 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 24. April. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 24. bis 30. April festgesetzt in

Berlin: 15 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Köln, 24. April. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do. über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 24. April. Nachdem gestern Nachmittag auch die amerikanischen Mitteldepeschen die Tendenz für Brotgetreide gedrückt hatten, wurde auch das vorher etwas besser gehaltene Mehlgeschäft sehr still und gab sich heute an der Mittagbörse für Weizen eine festere Haltung kund. Es war Deckungsnachfrage am Markt, so daß die Anfangspreise nicht viel anders lagen, als die Vortagskurse. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 248—251, Mai 264—265, Juli 258—258,50, Roggen, märkischer 225—229, Mai 214—215,50—214 u. Geld, Juli 219—218 und Geld, Sommergerste 215—233, Winter- und Futtergerste 190—202, Hafer, märkischer 202—211, Mai 187—188—187, Juli 186, Mais (loko Berlin) Mai 188—188,50, Weizenmehl 32,25—34,75, Roggenmehl 29,75—32,25, Weizenkleie 14,80 bis 15, Roggenkleie 15,80—16, Raps 395—400, Viktoriaerbsen 22—28, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—20, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blau 10—12, gelb 11,50—14,50, Serradella 14,50—16, Rapskuchen 15—15,40, Leinkuchen 27,40—22,70, Trockenschnitzel 10,40—10,50, vollwertige Zuckerschnitzel 17,75—18,50, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,25—19,70.

Hamburg, 24. April. Getreide. Freundlich bei lebhafterem Geschäft. In R.-M. je 1000 Kg.: Weizen 250—255, Roggen 225—230, Hafer 205 bis 210, Inlandsgerste 200—220, ausländische Gerste 200—215, Mais 190 bis 200, Leinsaat 22,50—22 holländische Gulden.

Magdeburg, 24. April. Weizen ruhig, 11,9—12,1, Roggen ruhig, 11,5—11,6, Hafer fest 11,1—11,3.

Emden, 23. April. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,20—9,40, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 8,70—9,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50 bis 5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,00—4,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,00, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, Steckrüben 1,10—1,15, inländischer Hafer 10,50—11,25, inländischer Weizen 12,50—13,00, inländischer Roggen 11,40 bis 12,00, inländische Sommergerste 10,60—11,50, inländische Wintergerste 10,60—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Neueste Schweinepreise.

Ort	April	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	22	11473	64—60	58—56	Lebendgew.	ruhig
Breslau	22	3289	58—53	51—47	"	langsam
Chemnitz	20	1474	68—60	58—50	"	langsam
Danzig	21	1107	64—61	57—50	"	ruhig
Dortmund	20	2906	61—54	53—45	"	sehr langsam
Dresden	23	576	64—60	57—56	"	langsam
Elberfeld	21	2815	64—60	59—50	"	mittel
Essen	21	3418	64—60	59—52	"	vernachl.
Frankfurt a. M.	23	782	62—60	52—45	"	langsam
Hamburg	21	5188	59—57	56—50	"	ruhig
Hannover	22	1924	58—55	50—45	"	schlecht
Köln	20	4863	65—60	58—52	"	langsam
Leipzig	23	1310	63—59	56—52	"	mittelmäßig
Magdeburg	21	3342	61—57	54—45	"	langsam
Mannheim	23	82	64—61	56—50	"	ruhig
München	21	2096	68—60	59—48	"	schleppend
Stettin	24	670	62—50		"	ruhig
Stuttgart	23	992	66—59	56—48	"	langsam

Der heutigen Ausgabe liegt ein Prospekt der **Byk-Guldenwerke, Berlin NW. 7,** bei, in welchem diese auf ihre **Labpräparate Marke „Dr. Moritz Blumenthal“** hinweisen. — Ferner ein solcher der Firma **H. zum Brook & Co., Zigarrenfabrik und Versandhaus, Bremen.**

Diese Anzeigen sind nach Erscheinen unserer Donnerstagausgabe bestellt.

Stellen-Angebote.

Suche tücht., mögl. unverheiratet.
Fachmann
als Filialleit. für Molkereiproduktengeschäft. Barkaution von 3000 ℳ erforderlich. Angeb. mit Zeugnis-Abschriften erbeten an diese Zeitung unter 7803.

Zur Führung ein. größer. Landmolkerei wird eine energische
1. Kraft
gesucht, die einen Ia Limburger u. Tilsiter unter Garantie herstellt sowie in allen übrigen Zweigen des Faches erfahren ist. Bewerbungen erbitte unt. 7609 an diese Zeitung.

Suche zum 1. Mai tücht., strebs.
Gehilfen.
Selbiger hat vor allem in der Käserei zu tun, weshalb Kenntnisse darin Hauptbedingung ist. Daneb. ist im Betriebe kurze Zeit zu helf., bezw. zu beaufsichtigen. Bewerb. mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderungen an (7671
Dampfmolk. Schönau, Bez. Oppeln
Bahnstation Oberglogau.
Telefon Nr. 3 Leisnitz.

Es kann bei uns sofort ein tüchtiger, zuverlässiger (7677
Gehilfe
für Butterei und Milchversand eintreten. Nachm. Kontorarbeit. Angebote mit Gehaltsforderungen an
Molkerei Zülpich, Bez. Köln.

Genossenschaftsmolkerei Eime
bei Banteln
sucht zum 1. Juni einen tüchtigen zuverlässigen **Betriebsleiter.** Bewerb. sind zu richten an (7614
Hofbesitzer Pape, Eime
b. Banteln.

Ein junger, tüchtiger und (7647
solider Gehilfe
findet angenehme Stellung in der
Central-Molkerei zu Dülken
(Rheinland).

Suche zu sofort für städtischen Vollbetrieb jungen, evangel.
Gehilfen
nicht über 20 Jahre alt. Gefl. Angebote und Zeugnisabschriften erb.
Hans Koll, Betriebsleiter
Molk.-Genoss. e. G. m. u. H.
Cloppenburg i. Oldbg.

Wir suchen zu sofort einen
kräft., jg. Gehilfen
für Betrieb und Büro. Anf.-Geh. 50 ℳ ohne Abzug. (7806
Molkerei-Genoss. Gr. Leuthen
Krs. Lübben i. Spreewald.

Zwei ältere
Molkereigehilfen
die für Butterei und Käserei (Tilsiter) sind, für Dauerstellung gesucht. Gehalt nach Leistung. Meldungen mit Zeugnisabschriften erbittet (7601
Molkerei-Genossenschaft Insterburg
Ostpreußen.

Wegen Nichteintretens des engagierten Gehilfen suche für sofort ein. jungen, zuverlässigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten
2. Gehilfen
für Butterei und alle vorkommenden Arbeiten. Stellung ist angenehm und dauernd. Gutes Gehalt zugesichert. Paßangelegenheit. werden von hier geregelt. (7604
Milchhof Völklingen, Saar.

Suche zum 1. 5. 25 einen (7607
jüng. Gehilfen
welcher alle vorkommenden Arbeiten ausführen muß.
Molkerei Buchwald
Krs. Oels i. Schles.

Tüchtiger Gehilfe
der bereits im Milchversand (mit Pasteurisation und Kühlmaschine) gearbeitet hat und an vollkommene Selbständigkeit gewöhnt ist, zu sofort gesucht. Anfangsgehalt 55 ℳ bei freier Station u. freien Kassen. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an (7632
Dampfmolkerei Schildau
Krs. Torgau a. Elbe.

Wir s. z. 1. Mai ein. sol., tücht. **Gehilfen,** d. an selbst. Arb. gew. u. mit all. Facharb vertr. ist, bei gut. Gehalt. (7618
Molkeeri Wipperfürth, Rheinland.

Zum baldigen Antritt (7636
kräftiger Gehilfe
gesucht. Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in der Weich- und Tilsiter-Käserei auszubilden. Gehalt 40—50 ℳ pro Monat, freie Station und Kassen.
Dampfmolkerei Horum
b. Hohenkirchen i. O.

Suche zu sofort oder etwas später einen zuverlässigen, ehrlichen
Gehilfen
und eine Meierin
auch kann ein junger Mann oder Mädchen als (7812
Lehrling
eintreten. Angeb. erb.
Poeler Molk.-Genossenschaft
Kirchdorf in Mecklenburg.
Kuhlmann.

7.05 Ag

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
Unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

Nr. 44 Hildesheim, den 28. April 1925. 39. Jahrgang.

Ein vorbildlicher Molkerei-Betrieb.

Von Alb. Fischer.

Die im Jahre 1910 gegründete Molkerei-Genossenschaft Gollnow i. Pommern hat sich außergewöhnlich günstig entwickelt. Die angelieferte Milchmenge ist fortgesetzt gestiegen und im Laufe der Jahre ist der Betrieb bereits mehrere Male erheblich erweitert. Z. Zt. beteiligen sich an der Milchlieferung etwa 880 Genossen und Lieferanten. Die Betriebsleitung faßte ihre Aufgabe von vornherein außerordentlich ernsthaft auf, und dieser Auffassung, die dem gesunden, technischen Fortschritte weitgehende Zugeständnisse machte, ist es zu danken, wenn der Gollnower Betrieb zu den am besten eingerichteten in Deutschland zählt.

Der Gollnower Betrieb ist sehr vielseitig, es wird nicht nur Butter und verschiedene Sorten Käse hergestellt, sondern auch mol-



Abbildung 1.

kereimäßig behandelte Milch versandt und die Stadt Gollnow mit einwandfreier Milch versorgt. Außerdem ist der Molkerei eine Milchzuckerfabrik angegliedert.

Der Vielseitigkeit entsprechend handelt es sich bei der Gollnower Molkerei um einen recht ausgedehnten Betrieb und bei der Auffassung der Betriebsleitung über betriebstechnische Fragen ist es



Abbildung 2.

verständlich, daß nicht nur die zweckmäßigsten und leistungsfähigsten Maschinen zur Aufstellung kamen, sondern auch die ganze Einrichtung nach durchaus modernsten Anschauungen angelegt und organisiert wurde. Das Molkerei-Gebäude liegt in unmittelbarer Nähe des Bahnhofes und ruft einen sehr stattlichen Eindruck hervor, wie aus der Abbildung 1 hervorgeht.

Der Molkerei-Fachmann interessiert sich naturgemäß in erster Linie für die Inneneinrichtung und es sei vorausgeschickt, daß auch in dieser Beziehung der Gollnower Betrieb allen Anforderungen entspricht.

Das Bild 2 zeigt die Annahme, die wegen der großen Anzahl Milchlieferanten von über 1000 naturgemäß sehr geräumig sein mußte. Aus dem gleichen Grunde sind auch 3 Milchwagen zur Aufstellung gekommen, die alle einen geteilten Wiegebehälter besitzen, um die Milch entsprechend ihrer Beschaffenheit schon bei der An-

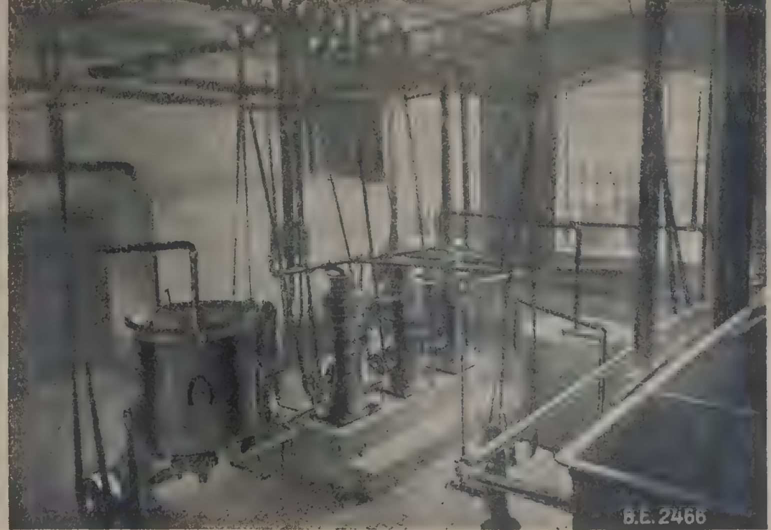


Abbildung 3.

nahme getrennt anzunehmen. Auch die Sammelbehälter der Milch sind zu diesem Zwecke geteilt. Die an die Behälter angeschlossene Rohrleitung ist so geschaltet, daß die Milch je nach ihrer Beschaffenheit verarbeitet werden kann. Diese Einichtung hat sich im prak-

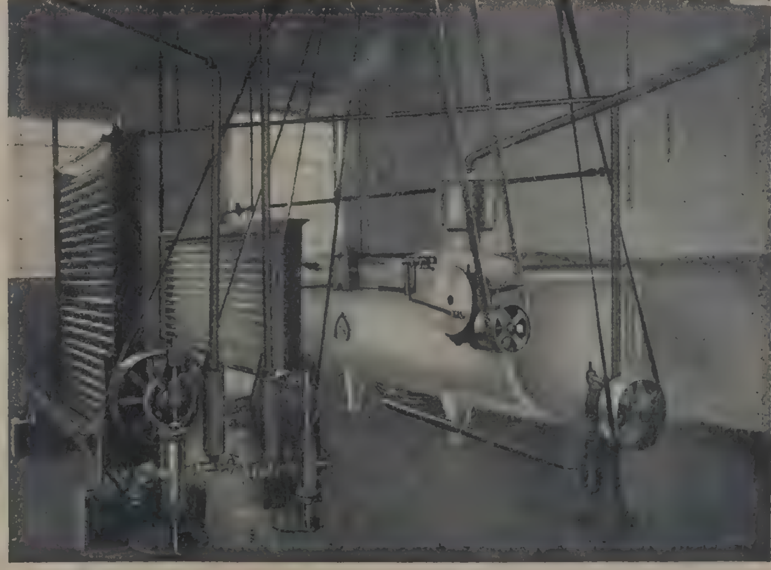


Abbildung 4

tischen Betriebe vorzüglich bewährt, ja sie ist für einen störungslosen Betrieb direkt notwendig; lediglich durch Umschaltung einiger Hähne kann die Milch auf Butter oder Käse verarbeitet werden, oder sie gelangt in den Verarbeitungsgang für die Versandmilch.

Der Annahme ist die Ausgabe für Magermilch angegliedert. Hier befinden sich außer dem Magermilchkühler und den Behältern für Mager= und Buttermilch auch die Zapfhähne für die Versand= milch, die oberhalb im ersten Stockwerke in isolierten Behältern auf= bewahrt wird.

Das Bild 3 zeigt den Separatorenraum, in dem die Milcher= hitzer, die Wärmeaustauscher, einige Milchpumpen und drei lei=

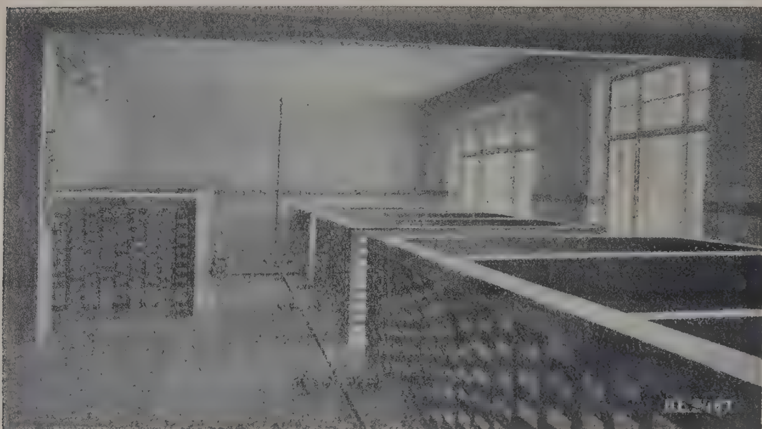


Abbildung 5.

stungsfähige Alfa=Separatoren für Entrahmung und Reinigung aufgestellt sind. Ein weiterer Alfa=Separator dient zur Molken= Entrahmung.

Bild 4 zeigt den Raum für die Behandlung der Versandmilch. In demselben sind ein Dauererhitzer und einige Milchkühler für Vor= und Tiefkühlung aufgestellt. Die dauererhitzte und tiefgekühlte

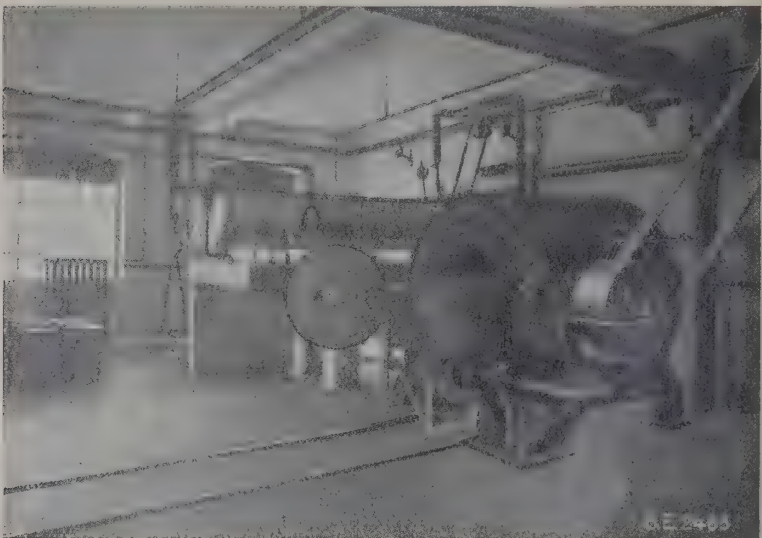


Abbildung 6.

Milch wird durch Pumpen in die Aufbewahrungsbehälter im ersten Stockwerke (Bild 5) befördert. Von diesen Behältern führen Rohr= leitungen nach unten zur Milchausgabe.

Die auf Butter verarbeitete Milch wird entrahmt und der Rahm durch eine Pumpe in die Butterei gedrückt. die ebenfalls im ersten Stockwerke liegt. Die Behandlung des Rahmes einschließlich der Erhitzung und Tiefkühlung erfolgt in der Butterei selbst. Auch



Abbildung 7.

diese Einrichtung scheint für größere Betriebe sehr zweckmäßig, de halb, weil dem für die Beschaffenheit der Butter verantwortlich Angestellten die Ueberwachung der ganzen Rahmbehandlung übe tragen werden kann. Außer den für die Rahmvorbehandlung nc wendigen Erhitzern und Tiefkühlern sind in der Butterei e erhöht aufgestellter Rahmreifer und ein Butterfertiger kurzer Ba art mit herausnehmbarem Knetwagen aufgestellt. (Bild 6.)



Abbildung 8.

Die für Käsereizwecke bestimmte Vollmilch wird sorgfältig aus gewählt, maschinell gereinigt und ebenfalls dauererhitzt. Die Milch die auf Camembertkäse verarbeitet wird, wird durch eine Pumpe i die Camembertkäsereien im ersten oder zweiten Stockwerke gedrückt Sie wird hier auf einem runden Berieselungskühler auf ent sprechende Temperatur abgekühlt und gelangt in große Sammel

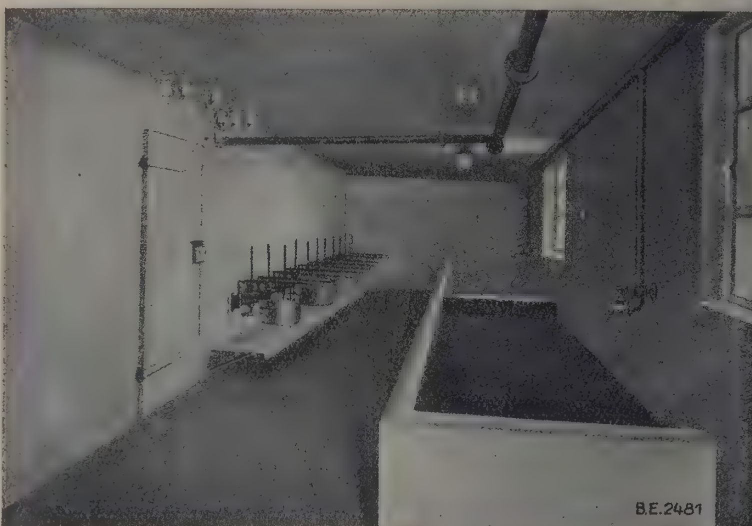


Abbildung 9.

behälter. Das Einlaben erfolgt in kleineren, auf Fahrgestelle ge= setzten Wannen von zylindrischer Form, die an die Formtische heran= gefahren werden. Das Bild 7 zeigt die große Camembertkäserei, in der 8000 Formen in Benutzung sind. Außerdem befindet sich im 2. Stockwerke noch eine kleinere Camembertkäserei.

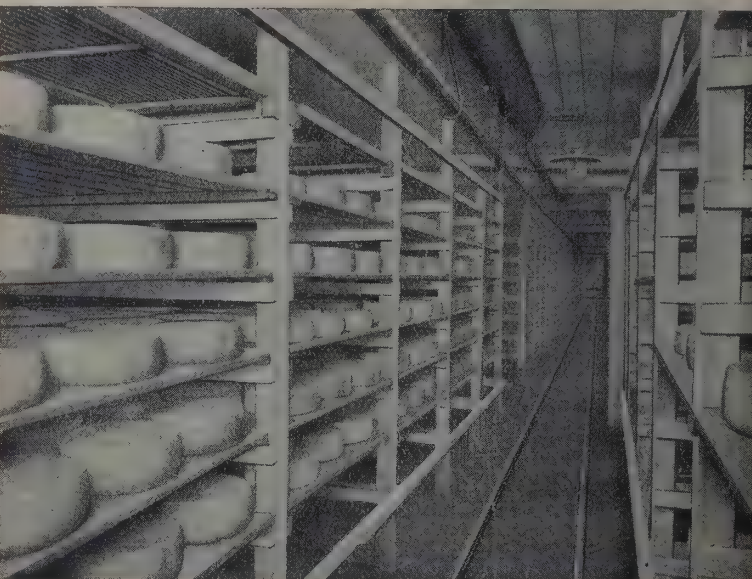


Abbildung 10.

Die Vollmilch, die auf Tilsiter- und Holländer-Käse verarbeitet wird, gelangt durch offene Rinnen in die Käserei unterhalb der Annahme, in der 5 große Käsewannen und die erforderlichen Tische aufgestellt sind (Bild 8).

Die abfallende Molke wird im nebenan liegenden Raume durch einen Alfa-Separator entrahmt, also entfettet, und durch Pumpen zur Milchzuckerfabrikation gedrückt, wo sie in Vakuumapparaten ein-

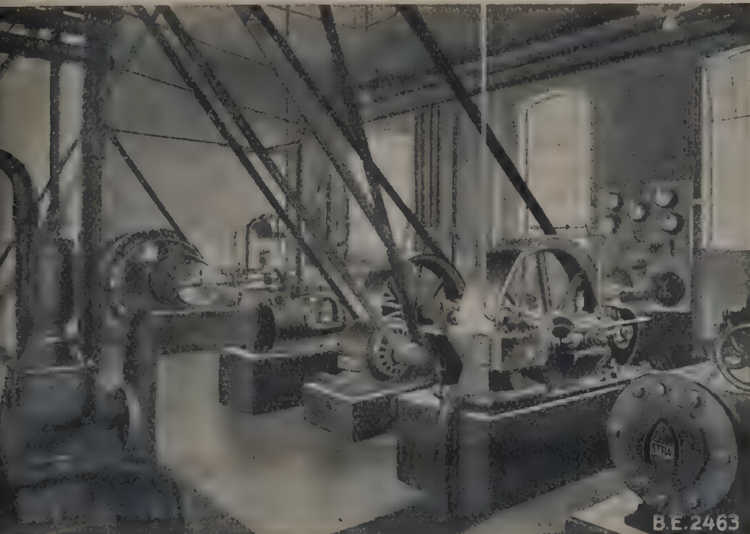


Abbildung 11.

gedampft wird. Die Milchzuckerfabrik ist von den Molkereibetriebsräumen baulich getrennt.

Für Holländerkäse ist ein besonderer Beizraum mit Salzbad (Bild 9) vorgesehen, in dem auch eine Anzahl Wandhebelkäsepressen vorhanden sind. In gleicher Höhe mit den Lager- und Reifungsräumen befindet sich auch die geräumige Verpackungs- und Expeditionshalle.

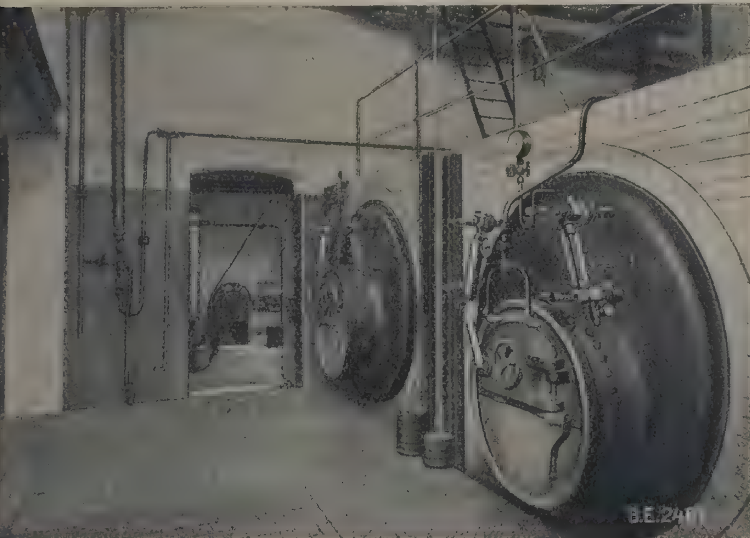


Abbildung 12.

Als direkt vorbildlich sind die Trocken-Reifungs- und Lagerräume für die Käserei ausgestattet. Sie besitzen alle Dampfheizung, wobei auf eine günstige Verteilung der Heizflächen großer Wert gelegt wurde. Die sämtlichen Räume besitzen Geleise, auf denen kleine Wagen zum Transport der Käsehorden laufen, um den Betrieb so wirtschaftlich als möglich zu gestalten. Die Lagerräume besitzen



Abbildung 13.

außerdem künstliche Kühlung. Bild 10 zeigt eine Teilansicht der ausgedehnten Käsekeller-Anlage.

In der geräumigen Maschinenhalle (Bild 11) befinden sich zwei Dampfmaschinen, zwei Kompressoren mit Berieselungsrefrigeratoren, eine Dynamomaschine mit Schalttafel für die eigene elektrische Stromerzeugung für Licht und Kraft, sowie mehrere sehr leistungsfähige Pumpen für die Wasserversorgung. Für die Dampferzeugung sind zwei liegende Flammrohrdampfkessel vorgesehen, die beide gleichzeitig im Betriebe sind. Das Bild 12 veranschaulicht den Heizerstand mit Blick auf eine Wasserpumpe.

Selbstverständlich wurde auf eine möglichst restlose Verwertung des Abdampfes großer Wert gelegt. Soweit nicht der Abdampf im Molkereibetriebe ausgenutzt wird, dient er zur Beheizung der Apparate in der angegliederten Milchzuckerfabrik. Auch das bei den verschiedenen Apparaten abfallende Kondenswasser wird gesammelt und durch die Speisevorrichtungen wieder in die Dampfkessel gedrückt.

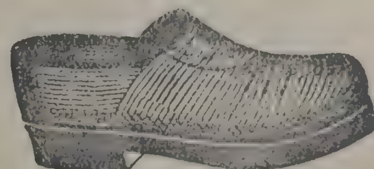
Die Kältemaschinen-Anlage dient zur Erzeugung künstlicher Kälte, zunächst für die Tiefkühlung von Milch und Rahm. Es werden ferner noch zwei Kühlräume mit künstlicher Kälte gespeist und schließlich können die Kühlrohrsysteme in den Käselagern an die Kälteleitung geschaltet werden.

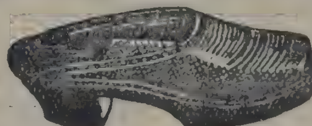
Wir haben gesehen, daß sich Fabrikationsräume nicht nur im Erdgeschosse, sondern auch im zweiten Stockwerke befinden und auch im dritten Stockwerke ist noch eine kleinere Camembertkäserei vorgesehen. Hier befindet sich auch eine eigene Tischlerwerkstatt und Klempnerei. Bei einer solchen Anordnung und durch die intensive Fabrikation bedingt entwickelt sich naturgemäß ein lebhafter Verkehr zwischen den einzelnen Geschossen. Um diesen Verkehr möglichst wirtschaftlich zu gestalten, ist ein leistungsfähiger, elektrischer Fahrstuhl vorgesehen, der die Kellerräumlichkeiten und die Reifungs- und Expeditionsräume mit sämtlichen Stockwerken verbindet.

Daß bei der sozialen Auffassung der Betriebsleitung auch für die Angestellten bestens gesorgt wird, versteht sich von selbst. Neben ausgiebiger Badegelegenheit ist auch eine gemütliche Kantine vorhanden. Die behaglichen Wohn- und Unterkunftsräume lassen in keiner Hinsicht zu wünschen übrig und es ist auch sonst reichlich für das Wohl des Personals gesorgt. Jeder Besucher kommt zu der Auffassung, daß der Gollnower Betrieb in vorbildlicher Weise organisiert ist; die Anordnung und Ausstattung der Räume und der Maschinen verdient alle Anerkennung. Man hat ohne weiteres den Eindruck, daß es sich bei dem Gollnower Betrieb um eine Anlage handelt, die nach großzügigen Gesichtspunkten angelegt und geleitet ist, daß Technik und praktische Erfahrung hier einen Musterbetrieb geschaffen haben. (Bild 13. Direktion mit Personal.)

Und in der Tat blieben die praktischen Ergebnisse nicht hinter den Erwartungen zurück, von denen sich die geistigen Urheber bei der Projektierung der Anlage leiten ließen. Der Betrieb arbeitet außerordentlich wirtschaftlich und was noch wichtiger ist, die Erzeugnisse sind von ausgezeichneter Beschaffenheit. Die Gollnower Butter und Milch und der Gollnower Ihnataler-Camembert, -Tilsiter- und Holländer-Käse genießen einen guten Ruf am deutschen Markte.

Die Gesamt-Anlage wurde vom Bergedorfer Eisenwerk A.-G. geliefert und aufgestellt, sie hat sich in angestrengtem Dauerbetriebe ganz vorzüglich bewährt.





Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Fachmann

33 Jahre alt, verheirat., 1 Kind, s. Verwalterpost., am liebsten auf dem Lande, jed. nicht Bedingung. Vers. ist 8 J. in leit. jetzt noch ungekünd. Stellg., auf allen Gebieten d. Molkereiwesens vertr. Gute Umgangsformen mit den Landwirten. Pa. Zeugnisse. Etwas Kaution kann gestellt werden. Angeb. unter **R. W. 7267** an diese Zeitung.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

32 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches gute Kenntnisse, in größer. Stadt- und Landbetrieben tät. gewesen, selbstgegründete Harzkäserei 5 Jahre betrieben, sucht passenden Wirkungskreis. Antritt sofort od. später. Übernehme auch **Reisevertretung** bestrenommiert. Firma des Faches, auch der Molkerei-Maschin. u. Bedarfsartikelbranche. Gefl. Zuschriften erb. (7206

F. W. Runde
Neusalze-Spremberg
Rosenstraße 10.

Infolge Zusammenlegung und Selbstübernahme meiner Betriebe suche für meinen verheirateten

Verwalter

anderweitig Stellung als **Verwalter, Betriebsleiter** oder **geeigneten Posten** zum 15. Juni event. 1. Juli 1925. Selbiger ist mit allen Arbeiten, wie Käserei, Camembert, Brie, Romadur, Limburger u. Tilsiter, Milchannahme, Milchversand, Butterei, Buchführung, Schweinemast und -Zucht gut vertraut und kann ich ihn jed. Kollegen bestens empfehlen. Angebote an mich oder Herrn **Carl Dohrmann, Molkerei Königslutter,** erbeten. (7485

Joh. Glock.

Wer stellt tüchtig., verheirateten **Molkerei- und Käserei-Fachmann** mit 20 jähr. Praxis, auch in städt. Betrieben erfahren, zum beliebig. Antritt ein? Suchend. ist mit der technischen u. kaufmännischen Leitung vollständig vertraut und hat Betriebe bereits selbständig geleitet. Angebote unter **7397** an diese Zeitung erbeten.

Verwalter, welcher aus dem von Polen besetzt Gebiet flüchten mußte, woselbst in letzt. Stellung 12 Jahre eine Genoss. verw., mit gut. Zeugn. u. Empfehl., sucht wied. Stellung. Angeb. unter **J. K. 7271** an diese Zeitung.

Tücht., jg. Molk.-Fachmann der die Molkereischule mit bestem Erfolg absolvierte u. mit all. Einrichtungen eines modernen Molk.-Betriebes bestens vertraut ist, s. z. 1. Mai passenden Wirkungskreis. Werte Angebote erbittet (7497

H. Naumann, Milchzentrale Mannheim.

Molkereifachmann

sucht zum 15. Mai oder 1. Juni Stellg. als Obermeier, 1. Geh. od. ähnl. Vertr.-Stellg. Selb. hat Molkereischule bes., ist im Besitz guter Zeugn. u. übern. gegebenenf. auch selbständ. Leitung. Um w. Angeb. mit Geh.-Angabe unter **7783** an d. Zeitung wird gebeten.

Molkereifachmann u. Kraftwagenführer

30 Jahre alt, led., katholisch, durchaus zuverlässig, mit sämtl. Facharbeiten vertr., im Besitze des Führ.-Scheiens 1, 2 und 3 b, sucht passend. Wirkungskreis. Angeb. unter **7357** an diese Zeitung.

Gesucht wird zu sof. od. später von strebs. Fachm. eine **Verwalter- od. Gutsmeierstelle** wo ihm Gelegenheit geb. wird, sich zu verheir. Bin auch gewillt, d. **Eink. v. Käse für größ. Firmen zu übernehm.** Suchend. ist 26 J. alt u. bes. langj. Erfahr. in Schweiz.-, Tils.-, voll- u. halbf., Camemb., Schlagsahne, sow. in prima Butterherst., Abrechn.-Wes. u. sonst. schriftl. Arbeit., außerdem in Schw.-Zucht u. -Mast best. vertraut. Kaut. kann gest. werd. Pa. Zeugn. u. Ref. steh. z. Verfüg. Geg. gleich. **Ernst Schröter, Kl. Brodsende** b. Alt-Dollstedt, Krs. Stuhm. (7539

Molkerei- u. Käsereiverwalter

höhere Schulbildung, beste Erfahrungen in Molkerei, Weichkäserei, Untersuchung, Maschinen, Reparaturen und Schweinemast, kaufmännisch und technisch gut durchgebildet, wünscht **selbständige Dauerstellung.** Referenzen stehen zur Verfügung. Angebote an diese Zeitung erbeten unter **7398.**

Molkereifachmann

25 Jahre alt, in ungekündigter Stellung, möchte sich zum 1. Juni verändern. Selbiger ist mit allen im Molkereiwesen vorkommenden Arbeiten, auch Degerma- und Versand-Molkerei, aufs beste bewandert, firm in verschiedenen Käsesorten und garantiert für gute Qualität. Handelsschule besucht. Ia Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote unter **Cöln 7790** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Molkereifachmann und Kaufmann

unverh., sicher und gewandt, mit reichen, praktischen, technischen und kaufmännischen Erfahrungen, organisatorisch, zuletzt Leiter eines großen Molkereibetriebes, ganz besonders vertraut mit dem **Geschäftsverkehr städtisch. Betriebe, Frischmilchbehandlung, Versand, Flaschenmilch, Schlagsahne usw., Butter- und Käsegroßhandel,** sucht zu sofort oder später selbständige, verantwortliche Tätigkeit in einem möglichst vielseitigen Betriebe, wo eine wirklich tüchtige, energische, zielbewußte Kraft erforderlich und ehrliche, sittliche und anständige Gesinnung gewürdigt wird. Gefl. Angebote unter **7552** an diese Zeitung erbeten.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 28. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. April. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. In der Berichtswoche stellte sich Bedarfsfrage nach allen Qualitäten ein und ist die Stimmung, die noch Montag und Dienstag ruhig war, besser geworden. Diese Veränderung ist in der Hauptsache auf die festere Marktlage zurückzuführen und waren infolgedessen die Angebote im In- und Auslande nicht mehr so dringend. Es zeigte sich auch für inländische Butter wieder mehr Interesse, so daß nicht mehr so viel deutsche Butter zu Lager gehen mußte. — Kopenhagen, das mit einer Ermäßigung der Preise um Kr. 10,— rechnete, notierte am Donnestag nur Kr. 4,— niedriger, und verlangte sofort nach Feststellung der Notierung wesentlich höhere Ueberpreise. Holland hat Untergebote abgelehnt und erzielt Gulden 202,— bis Gulden 204,— ab Station; auch die baltischen Provinzen halten an ihren Forderungen fest und stellt sich finnische Butter auf Finnmark 31¼, lettische auf Lats 400,— cif Stettin, ungesalzene Butter etwas höher. In Kolonialbutter ist wenig zugekauft worden, da diese Butter kaum noch Rechnung gibt. Dagegen sind große Posten feinster sibirischer Winter-Butter eingetroffen, für die 158—160 Sh. frei Berlin bezahlt wurde. — Schmalz. Bei flauer Marktlage gingen die Notierungen weiter zurück, und hat es den Anschein, als ob die Preise noch nicht den tiefsten Punkt erreicht haben. Die Forderungen der amerikanischen Packer lauten am Wochenschluß: Steamlard ca. Dollar 36, Purelard ca. Dollar 38 Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 25. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Marktlage ist unverändert, obwohl Dänemark festere Berichte gibt. Höhere Preise sind vorläufig jedoch nicht zu erzielen, weil das Angebot von allen Seiten noch dringend ist. Bei Eintritt wärmerer Witterung erwartet man größere Zufuhren und hierdurch würde natürlich ein Preisdruck eintreten.

Bremen, 24. April. Bericht der Firma Herm. Schwarz. In der verflossenen Berichtswoche war das Geschäft eher etwas freundlicher. Nach feinster deutscher Butter bestand rege Nachfrage, so daß die Läger darin fast geräumt werden konnten. Geringere Qualitäten fanden nur schwer Abnehmer. Die Berliner und Hamburger Notierung blieb unverändert, während die Hamburger Auktion vom Mittwoch einen um etwa Mk. 1,60 höheren Durchschnittserlös brachte. Kopenhagen ging um 4 Kronen auf Kronen 449 zurück, blieb also fast unverändert. Scheinbar liegt Kopenhagen eher fester, da die Abnehmer nur auf Grund der nächstwöchigen Notierung verkaufen wollen. Ob es tatsächlich dazu kommen wird, bleibt dahingestellt. In frischer sibirischer Butter und in Kolonialbutter lag das Geschäft sehr still. Diese Provenienzen hatten unter dem dringenden Angebot hiesiger Landbutter zu leiden. Letztere wurde seitens der Produzenten auf den hiesigen Märkten zu jedem annehmbaren Preise verkauft. Im Kleinhandel wurde zu Mark 1,70 bis Mk. 2,20 verkauft.

Dresden, 25. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die anhaltend günstige Witterung befördert das Wachstum außerordentlich und man ist in der weiteren Umgebung schon teilweise dazu übergegangen, den Kühen etwas beizumengen. Infolgedessen verspürt man bereits die erhöhte Milchproduktion, indem Aufträge aus der Provinz nur schwach hereinkommen. Trotz der ermäßigten Preise hat sich die Kauflust auch in der Stadt nicht merklich gehoben und der Absatz ist als schleppend zu bezeichnen. Die Eingänge in deutscher Butter sind auf beachtlicher Höhe.

London, 27. April. Der hiesige Markt trug abermals eine unentschiedene, unsichere Haltung zur Schau, und die Preise aller kontinentalen Sorten neigten in ausgesprochener Weise zu Gunsten der Käufer. Diejenigen australischer und neuseeländischer Butter vermochten sich infolge der Kontrolle, die seiters der Exporteure ausgeübt wurde, unverändert zu behaupten, doch wirkte dies nachteilig auf das Geschäft in diesen Sorten, da sie im Vergleich zu dem kontinentalen Produkt teuer erschienen. So z. B. beträgt der Preisunterschied im Kleingeschäft zwischen dänischer und neuseeländischer Butter jetzt nur 2 d je Pfund, indem erstere zu 1 Sh. 10 d. und letztere zu 1 Sh. 8 d. detailliert wird, während die Differenz noch vor kurzem 6 d. betrug. Das Angebot von allen Sorten ist gegenwärtig sehr reichlich, und der aus Dänemark gemeldete Ausstand der Transportarbeiter hat sich bisher noch nicht fühlbar gemacht, wiewohl dies in allernächster Zukunft der Fall sein dürfte. Aus Neuseeland und Australien kommen jedoch allwöchentlich riesige Mengen heran, die zwar teilweise von den Gefrierwerken absorbiert werden, doch immer noch genügend für den Markt übrig lassen. Auch von sibirischer ist reichliches Angebot vorhanden und alle Anzeichen deuten auf eine Fortdauer desselben während der Saison. Im Vergleich zu dänischer Butter, von der große Mengen zu 176 Sh. f. o. b. Ostküste erhältlich waren, erzielten holländische zu 178 bis 180 Sh. teuer. Sibirische wurde zu 144—146 Sh. abgegeben und feinste neuseeländische wurde zu 164—168 Sh. fest gehalten, während ungesalzene 172—176 Sh. notierte.

Käse.

Dresden, 25. April. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der Käsemarkt liegt in allen Sorten ziemlich ruhig. Da man im Allgäu in einigen Wochen erhöhte Weichkäseproduktion haben wird, ist man dort besorgt, die Lagerbestände so klein wie möglich zu halten, was ein vermehrtes Angebot zu gedrückten Preisen hervorgerufen hat. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmenthaler ℳ 170.— bis 173.—, pa. bayr. Emmenthaler, vollfett ℳ 140.— bis 143.—, bayr. Schweizerkäse ℳ 130.— bis 135.—, pa. bayr. Limburger 20 Proz. ℳ 58.— bis 65.—, do. Stangenkäse 20 Proz. ℳ 60.— bis 65.—, do. Stangenkäse 40 Proz. ℳ 90.— bis 100.—, do Romadour 20 Proz. in Stan. und Et. ℳ 80.— bis 82.—, do. Romadour 40 Proz in Stan. und Et. 95.— bis 100.—, pa. holl. Edamer, vollfett ℳ 98.— bis 100.—, pa. echter Roquefort ℳ 160.—, pa. dän. Edelpilze, vollfett ℳ 140.—, pa. Camembert in Stan. und Holzsch., ca. 125 Gr. ℳ 0.25 bis 0.30 p. St., pa. Camembert in Stan. und Holzsch., ca. 140 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig ℳ 0.90 bis 0.95 p. St.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. April. Der Produktenmarkt lag heute infolge der rückläufigen amerikanischen und englischen Notierungen matt. Vom Inlande war das Angebot auf prompte Abladung eher noch geringer. Es fehlte an Nachfrage, zumal ausländisches Brotgetreide die ungenügende Versorgung durch das Inland ersetzt und beim Roggen besonders die Vorräte der Reichsgetreidestelle noch für die Mühlen Material liefern. Es wurden notiert: Weizen, märkischer 247—250, Mai 260,50—257,50, Juli 255 bis 252,50, Br., Roggen, märkischer 220—224, Mai 209—209,50—208, Juli 214 bis 213, u. Brief, Gerste, Sommer- 215—233, desgl. Futter- 192—205, Hafer, märkischer 207—211, Mai 184,50, Weizenmehl 31,75—34,25, Roggenmehl 29—31,25, Weizenkleie 15—15,25, Roggenkleie 16, Raps 395—400, Leinsaat 395—390, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 19—20, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19 bis 21, Lupinen, blau, 10—12, Lupinen, gelb 11,50—14,50, Serradella 14 bis 16, Rapskuchen 15—15,40, Leinkuchen 22,60—23.

Hamburg, 27. April. Getreide. Schwächer. Käufer verhalten sich abwartend. Weizen 250—255, Roggen 220—225, Hafer 205—210, Inlandsgerste 200—220, Auslandsgerste 200—215, Mais 190—198, Leinsaat 22 bis 22,50 Gulden je 100 Kilo.

Magdeburg, 27. April. Weizen ruhig, 11,90—12,10, Roggen ruhig, 11,50—11,60, Sommergerste still, 12,50—13,50, Hafer fest, 11,25—11,40.

Bremen, 27. April. Weizen: Chile 13,60, Barusso 79 Kg., 14, Rosafee, 80 Kg., 14,20, Hartwinter 2 14,50; Roggen: amerikanischer 2 11,40, Gerste: Donau 10,30, russische 10,80, amerikanische Malz- 10,60, Marokko 10,60; Hafer: La Plata 9,50, Kanada Western 2 10,70, desgl. 3 10,20, desgl. Feeding 9,90, amerikanische white clipped 9,70; Mais: La Plata 10,40, Donau Galfox 10,20; Grahamerbsen 10,20.

Emden, 25. April. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,20—9,40, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 8,70—9,00, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50 bis 5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,0—4,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,00, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, Steckrüben 1,10—1,15, inländischer Hafer 10,50—11,25, inländischer Weizen 12,50—13,00, inländischer Roggen 11,40 12,00, inländische Sommergerste 10,60—11,50, inländische Wintergerste 10,60—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Mannheim, 27. April. Weizen, inländischer 24, ausländischer 28,50 bis 36, Roggen, inländischer 23,50, ausländischer 24, Hafer, inländischer 19—21, ausländischer 19—22,50, Braugerste 27—29, Futtergerste 20—22, Mais 21, Rohzuckermelasse 9,50, Melasse raffiniert 7,50, Trockentreber mit Sack 17,50—18, Weizenkleie 13, Weizenmehl 36,50—37,75, Weizenbrotmehl 36,50—37,50. Tendenz: ruhig.

Tüchtiger, verheirateter
Milchkutscher
sucht z. bald. Antr. Stelle a. **Milchkutscher od. Verkäuf.** Such. ist strebs. u. willig, a. ist er in d. Schweinezucht nicht unerf. Zeugn. u. Empf. steh. gern zu Dienst. Um baldig. Angeb. m. Gehaltsang. bittet höfl.
Wilhelm Ritterbusch (7873
Bokel b. Augustfehn i. Oldbg.

Meierin

in größeren Betrieben tätig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht Stellung zum 15. 5., eventuell Führung des Haushalts. Angeb. unter **7621** an diese Zeitung.

Der Molkereigehilfe (7603
Wilhelm Koch
welcher bis 1923 in der Central-Molkerei **Vieselbach**, Bz. Erfurt tätig war, wird um Angabe seiner Adresse gebeten.
W. Oppermann
Oberhessische **Milchzentrale**
Nieder-Wöllstadt, Oberhessen.

Molk.-Bes., evgl., 30 J., angen. Erscheinung, mit tadelloser Existenz, wünscht sich bald zu
verheiraten
und sucht wegen Mangels an pass. Bekanntschaft Dame aus dem Fach oder Verwandtschaft bald kenn. zu lernen. Anbahnung durch Eltern, Verwandte angen. Strengste Diskretion Ehrensache. Angeb. m. Bild welches bestimmt zurücksende, unter **7642** an diese Zeitung erbeten.

Ernstgemeintes
Heiratsgesuch.
Unverheirat. Molk.-Besitzerin, 34 J., mit eigen. Grundstück, 800 Liter Milch, sucht zwecks sofortiger Verheiratung einen fleißigen, soliden geschäftstücht. Fachmann mit etwas eigen. Vermögen im Alter von 35 bis 48 J. kennen zu lernen. Ausführl. Klarlegung der Verhältnisse wenn möglich mit Bild, welches zurückgesandt wird, unter **7821** an d. Zeitung.

Molkereiverkäufe.

Gutsmolkerei
in Schlesien, seit 15 Jahren in ein. Hand, ca. 600 Liter Milch, ist mit tot. Inventar zum 1. Juni od. spät. abzugeben. Erforderlich ca. 4000 bis 5000 *M*. Angeb. unter **7797** an diese Zeitung.

Suche kl. Molkerei
zu pachten, wo zur Übernahme wenig Kapital gehört. Angebote ausführlich erbeten. Objekte müssen aber durchaus reell und lebensfähig sein. Angebote unt. **X. Y. 7926** an diese Zeitung.

Molkerei
verbunden mit neuzeitig eingericht. Käserei (Harzkäs.) in kleiner Stadt Nähe Großstadt, sofort günstig zu verkaufen. (Mietsräume). Näher. durch (7945
Käs.-Instruktor Edm. Taupitz
Liegnitz, Klosterstraß 8.

Tausch! Molkerei
bei Braunschweig, 1700 Lit. Milch, grundreelles Geschäft, gegen gleichartigen Betrieb, besond. Umstände halber zu vertauschen. Angeb. unt. **7988** an diese Zeitung.

Verpachtung!
Verpachte meine **Molkerei.** Milch täglich **1400—1500 Liter.** 5 Zimm.-Wohnung und Küche. Gute Stall. Reflektanten, die über 20 000 Mark verfügen, erhalten Bescheid. Angeb. **unter G. L. 7970 durch diese Ztg.**

Bei Braunschweig gelegene
Molkerei
1700 Ltr. Milch, erstklass., grundreelles Geschäft, Herstellg. verschieden. Spezialartikel, 20 Jahre im Besitz, wegen Überlastung zu verkauf. Prs. 45 000 *M*, Anzahl. mind. die Hälfte. Zuschriften mit Angab. der verfügbaren Anzahlung unter **7987** an ds Zeitung.

Rahmeis-Fabrik.
Zur stillen od. tätigen Beteilig. an einer solchen in Großstadt Sachs. wird Kapitalist mit 5—20 000 Mk. gesucht. Eröffnung des Betriebes Mai d. Js. Glänz. Kapitalanlage u. Verdienstmöglichkeit. Für Molkerei großer Sahneabsatz gesichert. Eilangebote unter **7990** an d. Ztg.

Umständehalber verkaufe ich sof. meine
Molkerei
Gute mass. Gebäude. Milch täglich ca. 1500 Liter, ohne Magermilchrückgabe. Gute Wohnung. Stallung für 40 Schweine. Preis 40 000 *M* bei 30 000 *M* Anzahlung. Angeb. unter **A. L. 7969** durch ds. Ztg.

Rentable Molkerei
über 20 Jahre bestehend, zur Zeit 6—700 Liter Milch, Nachfolger erhält bedeutend mehr Milch, mit Schrotmühle u. Schweinemäst., soll sofort verkauft werden. Anzahlung 20—22 000 *M*. Angeb. unt. **K. 7979** an diese Zeitung.

Familienverhältnisse halber verkaufe ich sofort oder später meine gutgehende
Molkerei
in Norddeutschland. Z. Zt. ca. 1200 Liter Milch, teils Milchversand, teils Schlagrahmversand. Sehr gute Verdienstspanne. Im Sommer das doppelte Quantum. Gebäude in sehr gutem Zustande und ganz massiv. Sicheres Unternehmen. Vornehme 8 Zimmerwohnung. Großer Schweinestall für ca. 100 Stück. Es mögen sich nur Bewerber melden, die über 20 000 Mark Anzahlung verfügen. Näheres brieflich. Angebote unter **M. 7975** durch ds. Zeitung.

Verkaufe mein (7982
Molk.-Grundstück
1 Morg., Gebäude fast neu, 5 Zimmer, elektr. Licht und Kraft, für den Spottpreis von
12 000 Mark
bei 6—9000 Mk. Anzahlung. Milch von 2 Gütern sofort zu haben. Objekt liegt hart am Bahnhof. Auch **tausche mit Stadtmolkerei in Pachträumen.** Angebote unter **Eilt postlagernd Züllichau.**

Nach Schluß eingegangen:

Quarg-

Formpressen
zum Pressen und Formen von Quargkäse in jeder gewünschten Form u. Festigkeit. Diese wertvolle Leistung ist bis heute von keiner anderen Firma erreicht worden!
D. R. P. Nr. 307 912.
Unentbehrlich für jede Molkerei. und Käserei. Preis einer kompletten Formpresse **Mk. 125.—**, franko Nachnahme. Prospekt liegt jeder Sendung bei.
Krumbach, Käsereibesitzer
Demmin.

Habe einen gebrauchten, sehr gut erhaltenen (7934
Flächenkühler
stündl. Leistung 1500 Liter, preiswert abzugeben.
Molkerei und Oelmühle
Riemsloh b. Melle i. Hann.

Wegen anderer Disposit. sofort
zu verkaufen:
1 Optimus Butterfertiger, 800 Ltr. Verbutterung
1 Ahlb. Dauererhitzer, 4 Zell.-App., nebst **Ahlb. Doppelröhrenkühler** für Wasser und Sole, 1000 Liter Stdlstg., wenig gebraucht.
Zu kaufen gesucht:
1 Rahmreifer, 600 Liter Inhalt
1 Milcherhitzer, ca. 3—4000 L. St.-Leistung (7985
1 Butterkneter, ca. 90—100 Ztm. Durchmesser.
Maschinen könn. gebraucht, müss. aber gut erhalten sein. Angebote wie Offerten an
Molkerei Bakum i. Oldbg.

Buttertonnen
einmal gebraucht und gut verböttchert, offeriert zum Preise von Mk. 1,10 per Stck.
W. Bode
Böttcherei und Faßhandlung
Magdeburg-Sudenburg
Telefon 5091

Verkaufe einen fast neuen (7977
Geldschrank
M 150,—, kaufe eine gebrauchte
Rädermilchpumpe
Nr. 3.
Molkerei Triptau a. Elbe.

Wegen Betriebseinstellung sehr billig (7974
abzugeben:
Alfa, 14—1800, kompl. m. Schnurantrieb, sehr scharf entrahmend, inkl. wenig gebraucht., neuer **Trommel, Ref.-Federhalslager, Schnur, Riemenscheibe, Warmwasserbassin,** 500 Liter, fast neu, inkl. **Kupferschlange, Vollmilchbassin,** 600 Liter, fast neu, **Vorwärm., Wasserpumpe, Rahmstand., Kann., Ventile, Rohrleitungen u. a. m.** Zuschr. an
Molkerei Seetz b Karstädt
Prignitz.

Zu kaufen gesucht
gut erhalten (7989
Wasserpumpe, kompl., 2000 Liter
Vollmilchbassin, etwa 800—1000 Lt.
Kaltwasserbehälter, 1000 Liter
Kohlens.-Kühlanlage, kleinere, komplett.
Gefl. Preisangebote erb.
Molkerei E. Eggert
Cottbus-Ströbitz.

Habe noch wöchentl. 2—3000 Stck. frische, schlesische (7992
Landeier
im ganzen oder geteilt, noch abzugeb. Auch sind noch 5—6 Faß schles.
Gebirgsbauernquarg
für wöchentl. regelmäß. Lieferung zu vergeben. Gefl. Angeb. m. Preis unter **O. B., Greiffenberg** i. Schles.

Leistungsfäh. Molkerei hat tägl. franko Haus oder auch per Post u. Bahn
abzugeben:
Hochfeine ungef. Süßrahmbutter in 1 Pfd.-Stücken und in Tonnen
Hochfein. vollf. Romadur-Käse
Hochfein. Limburger Käse
Hochfeinen Backstein-Käse
Hochfeinen Speisequarg
Angebote erbitte unter **7983** an ds. Zeitung.

Butterknetteller
Durchmesser 1,50 Meter, gut erhalten, mit Vorgelege, billig zu verkaufen. (7966
A. Leßmann, Berlin-Steglitz
Forststraße 6.

Kaufe wöchentlich laufend 1—2 Zentner feinste (7968
Molkereibutter
direkt ab Molkerei gegen Kasse in ½ Pfundstücken. Gefl. Angebote m. Preisangabe erbittet
W. Sesser, Butterhandlung
Halle, Saale, Körnerstraße 12.

Welche Molkerei in Holstein liefert mir pro Woche 4—6 Tonnen
1a pa. Butter
für eigene Geschäfte? Zahle 5 bis 7 Proz. über Berliner Notierung. Kasse n. Wunsch. Erste Referenzen.
Hermann Wiesehoff
Molkerei-Produkte und Delikatessen
Arnsberg, Altmark.

Prima Harzerkäse
goldgelbe Ware, offeriert zu Tagespreisen jedes Quantum (7950
Martin Müller
Käse-Fabrik
Leer (Ostfriesland)
Osterstraße 46.

Wir suchen zur dauernden Lieferung 3—5 Tonnen trocken., metallfreien, einwandfreien (7986
Quarg
Angebote mit Preis an
Hilgendorf & Co.
Käserei Hildesheim, Augustastr. 22.
Ebenso bieten wir: **pa. hannov.**
Bauernkäse
„Kehrwieder" in netto 10 Pf.-Kist., je Kiste 3,40 *M*, an nur **zahlungsfähige** Dauerabnehmer.

Offeriere täglich frischen (7976
Speisequarg
ab Station Dömitz, *M* 15,— per Zentner inkl. Faß. An unbekannte Abnehmer gegen Nachnahme.
Molkerei Triptau a. Elbe.

Frischen, trock., metallfreien und buttermilchfreien (7994
Quarg
sucht gegen Tagespreis
Käsefabrik Magerkurth
Harsum b. Ha. Telefon Nr. 83.

Täglich frischen, süßen (7995
Speisequarg
p. Ztr. 18,— *M* inklus. Faß, hat laufend gegen Nachnahme abzugeb.
Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Täglich 60—80 Liter (7991
Schlagsahne
auch in kleineren Mengen in Käufers Kannen abzugeben per Liter 1,85 Mark.
Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Habe wöchentlich mehrere Tonnen frischen, trockenen (7862
Quarg
an Dauerabnehmer abzugeben. Gefällige Angebote mit Preisangabe erbeten an
Molkerei Bottmersdorf.
Drilling.

Ausschuß-Käse
Bruch- und Stampfkäse sowie **Quarg jeder Art,** wird zu kaufen gesucht. Angebote erbeten u. **7939** durch diese Zeitung.

Weichkäse
mager in goldgelber Reifung hat noch laufend abzugeben. (7978
Käserei Adenstedt, Kreis Peine.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 45 Hildesheim, den 30. April 1925. 39. Jahrgang.

Inhalt.

Kasein und Kunsthorn.

Von H. Butenschön, Hildesheim.

Die Trockenmasse der Magermilch ist zusammengesetzt aus Fett, Eiweißstoffen, Milchzucker und Milchsalzen. Von den drei Eiweißstoffen Kasein, Albumin und Globulin ist das Kasein der wichtigste. Wenn man ihn isoliert, d. h. von den übrigen Bestandteilen befreit, kommt man zu einem Produkt, welches die größte Bedeutung für die Technik und für die Nährmittelindustrie erlangt hat. Das Kasein wird aus der Magermilch in der Weise gewonnen, daß durch Zusatz von Lab oder Säure der in derselben enthaltene Käsestoff ausgefällt wird, indem die Milch gerinnt. Durch mechanische Bearbeitung und nachheriges Auswaschen sucht man ihn möglichst vollständig von den übrigen Milchbestandteilen zu befreien. Das überschüssige Wasser wird durch Trocknung bei niedrigen Wärmegraden entfernt, und so kommt man zu einem Erzeugnis von langer Haltbarkeit, welches für die verschiedensten Zwecke benötigt und je nach der Herstellung als Lab- oder Säure-Kasein in granulierter oder gemahlener Form gehandelt wird.

Die Kaseinfabrikation hat gegenüber den meist angewandten Verwertungsarten der Magermilch (Käserei und Schweinemast) den Vorteil, ein lange haltbares Produkt zu ergeben, und bei genügendem Ausnutzen der Konjunktur wird auch eine gute Verwertung der Magermilch erzielt. Am besten ist es, wenn der Zwischenhandel ausgeschaltet wird und man Jahresabschlüsse direkt mit dem Verbraucher tätigt. Es ist nicht ratsam, ohne weiteres die Kaseinfabrikation aufzunehmen, sondern man muß sich vorher nach einem festen Abnehmer umsehen.

Aus 30 Liter Magermilch wird im Durchschnitt 1 Kg. Kasein gewonnen, oder zur Hestellung von 100 Kg. getrocknetem Kasein sind ca. 3000 Liter Magermilch erforderlich. Für Kasein werden im allgemeinen 130—150 Mark je 100 Kg. bezahlt, und die Unkosten der Fabrikation betragen etwa 14 Mark je 100 Kg. Kasein. Für bessere Kaseinsorten werden auch höhere Preise bewilligt, jedoch wachsen dementspechend auch Herstellungspreis und Unkosten. Durch Berechnen der Unkosten wird man sich in solchen Fällen darüber klar werden, daß ein größerer Gewinn erzielt wird, welcher tatsächlich in einem Verhältnis zu der Mehrleistung steht. Es sei jedoch betont, daß Qualitätsware stets gesucht und gut bezahlt wird, während wir an minderwertigem, vor allen Dingen argentinischem Kasein keinen Mangel haben.

Die Grundlage für die verschiedenen Nährpräparate bildet ein reines, und für manche Verfahren sogar chemisch reines Kasein. Für ein solches werden naturgemäß sehr hohe Preise angelegt, so daß sich die Herstellung in Zeiten der Magermilchschwemme wohl lohnen dürfte. In fast allen Fällen werden hierbei die Präparate durch Behandlung mit alkalischen Salzen hergestellt, so Nutrose, Sanatogen, Eukasin, Eulaktol und Plasmon. Sie zeichnen sich durch leichte Verdaulichkeit aus und werden in der Medizin viel angewandt. Als Lakto-Eipulver kommt ein Produkt in den Handel, welches Kasein, Albumin und Eigelb in äußerst feiner Verteilung enthält.

Für viele andere Industriezweige ist das Kasein heute ein unentbehrlicher Grundstoff geworden. In der Textilindustrie bedient man sich des Kaseins bei der Stoffappretur. Auch in der Papierfabrikation werden ganz bedeutende Mengen verbraucht. Es kommt besonders leicht lösliches Kasein in Betracht, und zwar soll sich am besten mit Schwefelsäure ausgefälltes Kasein hierzu eignen. Bei der Seifenfabrikation können Toiletteseifen durch Zusatz von 10 Prozent Kaseinlösung vermehrt werden, und stellen sich dann 4—5 Mark billiger, während die Qualität verbessert werden soll. Mit Kalk vermischt dient Kasein zum Leimen und zwar meist in solchen Fällen, wo infolge von Feuchtigkeit gewöhnlicher Tischlerleim nicht vorteilhaft verwendet werden kann, so z. B. besonders auf Schiffen. Auf die Verwendung von Kasein in der Kunsthorn-Industrie komme ich noch zu sprechen.

Der Verbrauch an Kasein in Technik und Nährmittel-Industrie scheint bis jetzt immer noch im Steigen zu sein. In verschiedenen Teilen des Auslandes hat sich die Herstellung von Kasein zu einem bedeutenden Zweige der Magermilchverwertung herausgebildet. So verarbeitet die Fabik in Surgères (Frankreich) täglich gegen 100 000 Liter Magermilch auf Kasein. Auch Deutschland verfügte vor dem Kriege über einige Anlagen, wie Eisenharz bei Isny, Dietmannsried, Aschau usw. Außer Aschau und einer neuen Anlage in Radolfzell schein es jedoch augenblicklich keine in Betrieb befindliche Fabrik zu geben. Verwunderlich ist dieses nicht, denn bisher wurde die Magermilch als Nahrungsmittel bezw. als Rohstoff für die Käseherstellung dringend gebraucht und gut verwertet. Das in Deutschland benötigte Kasein wurde also fast ausschließlich aus dem Auslande bezogen, da sich die Fabrikation in Deutschland trotz eines hohen Einfuhrzolles von 10 Mark je 100 Kg. nicht lohnte. Die Gesamteinfuhr nach Deutschland betrug im Jahre 1913 6 693 600 Kilogramm im Werte von 4 016 009 Mark. Aus Frankreich kamen davon 4 223 500 Kg., aus Argentinien 1 321 500 Kg., aus Schweden 186 200 Kg. und aus Rußland 136 700 Kg.

Kasein ist eine hornartige, in reinem Zustand klar durchsichtige Masse. Das gewöhnliche Handelskasein ist durch Fett getrübt, welches beim Ausfällen, je nach Fettgehalt der Magermilch, mehr oder minder, stets mitgerissen wird; es hat daher eine milchige, gelblich-weiße Farbe. In Wasser ist Kasein unlöslich, quillt aber stark darin auf. Leicht löslich ist es in Alkalien, z. B. Ammoniak, Natron- und Kalilaugen, Borax, Soda usw. Je nachdem nun die Kaseine durch Lab- oder durch Säurewirkung (Milch-, Essig-, Salz- oder Schwefelsäure) gefällt, öfter und intensiver gewaschen, oder mehr oder weniger scharf getrocknet sind, zeigen sie ganz verschiedene Zusammensetzung. Der Handelswert eines Kaseins wird, abgesehen von seinem Aussehen und seiner physikalischen Beschaffenheit, in erster Linie durch einen möglichst hohen Gehalt an reinem Käsestoff bedingt. Unerwünscht ist beispielsweise in der Kunsthorn-Industrie ein hoher Fettgehalt. Je mehr das Kasein vom Fett befreit ist, umso besser ist es in der Qualität und Haltbarkeit. Die Käufer stellen folgende Forderungen: 1. Das Kasein muß während der Herstellung gut ausgewaschen und dann schnell und gleichmäßig getrocknet werden; 2. Das Kasein darf nicht verfault oder zersetzt und muß frei von verbrannten (rötlich-braunen) und käsigen Stücken, von Schimmel, Schmutz oder Unreinigkeiten überhaupt sein; 3. Das Kasein darf keine Beimischungen von minderwertigen Kaseinsorten enthalten und muß absolut frei sein von Beimengungen irgendwelcher Stoffe, wie z. B. von anderen Eiweißstoffen, von Stärke oder anderen Klebstoffen, von Lösungsmitteln, wie Soda usw.; 4. Das Kasein muß lufttrocken sein und darf bei der Trocknung bis zur Konstanz nicht mehr als höchstens 12 % Feuchtigkeitsgehalt aufweisen.

Je nach dem Fällungsmittel (Lab oder Säure) unterscheidet man Lab- und Säurekasein. Labkasein wird im allgemeinen aber in großen Menen nur von Kunsthornfabriken gebraucht. Nur das reinste und hellste Kasein kann hierbei Verwendung finden, wird aber auch entsprechend höher bezahlt als Säurekasein.

Eine neuzeitliche rationell arbeitende Anlage zur Erzeugung großer Mengen Kasein besteht vorteilhaft aus einer genügenden

Anzahl doppelwandiger runder Käsekessel, welche mit Spezial-Rührwerken zu versehen sind, aus Zentrifugen, welche den Zuckerzentrifugen ähnlich sind und eine ausgezeichnete Vortrocknung ermöglichen und aus einer Vakuum-Trockenanlage. Die Art der Trocknung ist von außerordentlicher Wichtigkeit. Je niedriger die angewandte Temperatur und je kürzer die Zeit der Trocknung ist, umso helleres Kasein wird man erzielen. Außer einer guten Anlage ist jedoch auch ein gutes Herstellungsverfahren zu wählen, und es empfiehlt sich, zum Anlernen des Personals einen Kaseinfachmann hinzuzuziehen.

Beispielsweise wird bei dem allgemein üblichen Ausfällen mittels Lab oder Säure das Kasein in mehr oder weniger großen Klumpen oder Körnern gewonnen, welche nach dem Auswaschen abgepreßt oder abzentrifugiert und nach dem Verreiben auf einer passenden Mühle getrocknet werden. Dieses Verfahren hat den Nachteil, daß es nicht möglich ist, die im Innern der Körner oder Klumpen befindlichen Molkenbestandteile in genügender Weise auszuwaschen. Währen des Trocknens bleiben die Körner im Innern unter Umständen lange feucht bei einer Temperatur, welche der Entwicklung verschiedener Bakterien besonders förderlich ist. Daher wird das Kasein gelblich und bekommt in kurzer Zeit einen käsigen Geruch und Geschmack.

Wie schon erwähnt, ist der Verbrauch an Kasein zur Herstellung von plastischen Massen (Kunsthorn, Galalith, Laktit) ein großer. Der Gesamtbedarf für diese Zwecke beträgt augenblicklich etwa 3 Millionen Kg. Die Erzeugung von Kunsthorn bildet eine noch verhältnismäßig junge Industrie und wurde erst im Jahre 1904 von der Internationalen Galalith-Gesellschaft Hoff & Co. in Harburg a. Elbe in größerem Maßstabe durchgeführt, welche heute täglich ungefähr 10 000 Kg. Galalith herstellt, welches dazu dient, Elfenbein, Bernstein, Schildpatt, Koralle, Naturhorn, Zelluloid usw. zu ersetzen. Galalith kommt in Platten, Röhren und Stäben in den Handel und wird von den verschiedensten Industrien und namentlich von Drechslereien zu den mannigfaltigsten Gebrauchsgegenständen verarbeitet, von denen nur die folgenden genannt seien: Kämme, Haarschmuck, Zigarren- und Zigarettenspitzen, Perlen für Kolliers und Besatzartikel, Knöpfe, Gürtel und Schnallen, Stock- und Schirmgriffe, Spielwaren, Federhalter und Füllbleistifte, Brieföffner, Klaviertastenbelag, Schalen für Taschen- und Rasiermesser, elektrotechnische Artikel wie Druckknöpfe, Unterlagen, Griffe, Schalterknebel, Klingelkontakte, Tasten und noch viele andere Gebrauchsgegenstände. Es sei an dieser Stelle betont, daß das Wort „Galalith" der Internationalen Galalith-Gesellschaft in Harburg für Kunsthorn-Erzeugnisse zeichenrechtlich geschützt ist. Von den aus Kasein hergestellten Kunsthorn-Produkten ist das Galalith das bekannteste. Es wird gewonnen, indem man sehr sorgfältig gewonnenes Labkasein durch Alkalilaugen auflöst und durch Säure wieder ausfällt; hierdurch erreicht man, daß die noch anhaftenden Verunreinigungen wie Fett, Milchzucker usw. entfernt werden. Das Ausfällen kann durch Lösungen von Metallsalzen geschehen, wodurch man prächtige Farbtöne erzielt. Die abfiltrierten, noch weichen Kaseinmassen werden dann in Knet- und Mischmaschinen kräftig geknetet, bis sie vollkommen plastisch sind und nun zu Platten, Stäben oder Röhren in starken hydraulischen Pressen verpreßt werden können. Diese sind dann aber noch lederartig und keineswegs schon das Fertigerzeugnis. Bei längerem Stehen an der Luft werden sie allerdings vollkommen fest, quellen aber doch an der Luft mehr oder weniger auf. Infolgedessen behandelt man sie in Formalinbädern weiter, was je nach der Stärke der Stücke 1—6 Monate dauert. Bei diesem Vorgang haben sich die Platten stark verzogen und müssen durch nochmaliges Pressen unter Erwärmen wieder in die gewünschte Form gebracht werden. Es gibt noch zahlreiche andere, auch einfachere Verfahren, nach denen man Kasein zu plastischen Massen verformt. Bei fast allen wird eine nachträgliche Härtung mit Formalindehyd vorgenommen. Es sei nochmals bemerkt, daß nur sehr sorgfältig gewonnenes Labkasein, welches nur Spuren von Fett enthalten soll, zur Kunsthornfabrikation geeignet ist. Um 1 Kg. Kunsthorn zu erzeugen, braucht man ca. 60 Liter Magermilch.

Die Herstellung von Kasein wird für deutsche Molkereien nur in den Milchüberschuß-Monaten des Sommes lohnend sein und auch nur dann, wenn es nicht möglich ist, die Magermilch angemessen zu verwerten. Beispielsweise könnte den zahlreichen Betrieben, die in dieser Zeit ihren Quarg konservieren müssen, die Aufnahme der Fabrikation empfohlen werden, besonders, da ihre alten Quargabnehmer in den Wintermonaten gern gutes Kasein abnehmen werden, jedenfalls lieber, als schlechten Standquarg. Die Herstellung von Kunsthorn kommt für Molkereien kaum in Betracht. Die Anlagekosten für solche Anlagen sind außerordentlich hoch, und die Konkurrenz ist zu mächtig.

Uebrigens sei an dieser Stelle bemerkt, daß das Buch von Scherer „Das Kasein" im Jahre 1918 eine Neuauflage erlebt hat, also nicht veraltet ist, wie Dr. H. Kühl in seinem Aufsatz in Nr. 37 dieser Zeitung, „Die technische Verwendung der Magemilch" annimmt.

Milchversorgung der Stadt Köln und Hebung des Milchverbrauchs.

Von Ernst Zander.

Die letzten Wochen haben uns erfreulicherweise Senkungen des Milchpreises gebracht. Wenn der Milchpreis auch noch über dem Friedenspreise von 20 und 22 Pfennigen steht, so hat er doch zum wenigsten das Preisverhältnis anderer Lebensmittel im Verhältnis zum Friedenspreise erreicht. Es ist sogar anzunehmen, daß die künftigen Wochen mit reichlichem Grünfutter einen weiteren Abbau des Milchpreises bringen.

Nur eins ist sehr verwunderlich: Der Milchverbrauch nimmt trotz der Verbilligung nicht zu. Als im November 1924 die freie Bewirtschaftung der Milch einsetzte, mehrte sich innerhalb einer Woche der Verbrauch außerordentlich. Die Bequemlichkeiten für die Hausfrauen aus der Vorkriegszeit — wie Zutragen der Milch in die Häuser und hie und da Anschreiben der Milch bis zum nächsten Lohntage — machten sich auch beim Verbrauch bemerkbar. Hausfrauen, die Kinder und Kranke zu pflegen haben und den Weg zur Verkaufsstelle deshalb nur schlecht zurücklegen können, und Frauen, die, gelinde gesagt, aus Bequemlichkeit das Haus nicht verlassen, nehmen vom Milchmann die Milch an der Wohnungstüre ab.

Seit dem erstmaligen Aufschwung ist aber ein Stillstand im Milchverbrauch und man kann sogar sagen ein Rückgang eingetreten. Sehr bemerkbar und für die Eigenart Kölns wohl verständlich war der Rückgang in der Zeit von Ende Januar bis Aschermittwoch. Selbstverständlich schloß sich dann noch eine „trockene Woche" an. In dieser Zeit hatten, im Gegensatz zu den Gastwirtschaften, die Milchwirtschaften ruhige Zeiten. Man sollte meinen, daß sich in der darauf folgenden Fastenzeit der Milchverbrauch gehoben hätte. Dies war aber im Stadtbezirke Köln nicht der Fall.

Der Milchverbrauch betrug in Köln im Jahre 1909 täglich ungefähr 170 000 Liter. Er stieg mit Zunahme der Bevölkerung bis auf 230 000 Liter täglich bei Ausbruch des Krieges.

Diese Menge und noch mehr steht auch heute, nachdem die Landwirtschaft bezüglich Menge und Güte der Milch den Stand vor dem Kriege wieder erreicht hat, zur Verfügung. Die verfügbare Menge wird aber von der Bevölkerung nicht aufgenommen.

Die Ursachen des ungenügenden Milchverbrauchs sind verschiedener Art. Neben der geringeren Kaufkraft der Verbraucher ist der **wesentlichste Grund des Wenigerverbrauchs die Unkenntnis des Wertes der Milch.**

Wüßten alle Hausfrauen, welchen Nährwert gute Milch hat, sie würden manches andere Nahrungsmittel zurückstellen und statt dessen Milch kaufen. Leider ist aber in vielen Kreisen der Vorteil eines reichlichen Milchverbrauchs im Haushalt nicht bekannt. Sehr oft fehlt die Einsicht. All zu schnell sind die Zeiten vergessen, in denen wir uns nach einem Schöppchen Milch sehnten.

Ein kurzer Rückblick auf die schwere Zeit, in welcher wir nicht genügend Zeit hatten, gibt uns Aufklärung über die Wichtigkeit der Milch als Nahrungs- und Heilmittel.

Ende des Jahres 1915 mußten Maßnahmen zur Sicherstellung der Milch für Kinder, hoffende und stillende Frauen und Kranke getroffen werden. Die für Kölns Einwohner bestimmte Milchmenge ging täglich zurück. Sie betrug am Ende des Jahres 1916 nur noch 75 000 Liter täglich, im Jahre 1917 65 000 und im Jahre 1918 60 000 Liter. 1919 verminderte sich die tägliche Menge auf 52 000, 1920 auf 49 000 und 1921 auf 40 000 Liter. Es gab Zeiten, in denen nur Kinder bis zum 2. Lebensjahre mit Frischmilch beliefert werden konnten. Kranke mußten sich mit ¼ Liter täglich begnügen. Daß unter diesen Umständen der Gesundheitszustand nicht nur der Kinder und der Kranken, sondern auch der erwachsenden Personen außerordentlich leiden mußte, ist erklärlich. **Mit dem Zurückgang der Milch steigerte sich die Zahl der Sterbefälle.** Mit Abnahme der Milch griff auch die schlimmste aller Volkskrankheiten, die Tuberkulose um sich.

Allein an **Lungen**tuberkulose starben in Köln im Jahre:

1913 = 396 männliche, 301 weibliche Zivilpersonen
1916 = 464 männliche, 430 weibliche Zivilpersonen
1918 = 769 männliche, 869 weibliche Zivilpersonen

Ebenso mehrten sich die Sterbefälle an Lungenentzündung. Es starben an dieser Krankheit:

1913 = 426 männliche, 344 weibliche Zivilpersonen
1916 = 576 männliche, 579 weibliche Zivilpersonen
1918 = 722 männliche, 778 weibliche Zivilpersonen

Schon unter den Schulkindern wütet die unheimliche Krankheit in hohem Maße. An Tuberkulose starben in Köln im Alter bis zu 15 Jahren:

1913 = 167 Kinder — 1917 = 306 Kinder
1915 = 225 Kinder — 1918 = 324 Kinder

Im Jahre 1914 kamen auf 100 Sterbefälle der gleichen Altersklasse 5,11 Sterbefälle auf Tuberkulose, im Jahre 1919 noch mal so viel.

Von 100 Lebendgeborenen starben, ohne das erste Lebensjahr erreicht zu haben:

1912 = 15,16 — 1914 = 15,87 — 1918 = 18,17.

Besonders bei den unehelichen Kindern trat kraß das Steigen der Sterblichkeit in die Erscheinung. Von 1000 unehelich Geborenen starben im ersten Lebensjahre:

	1914	1916	1918
an Tuberkulose	3,02	9,50	8,68
an Keuchhusten	2,02	7,31	20,24
an Diphtheritis	1,51	2,92	5,06
an allgemeiner Lebensschwäche	52,90	62,87	73,75

Hätten wir in der hinter uns liegenden bitteren Zeit genügend Milch gehabt, so wären viele von ihnen gerettet worden. Ebenso wäre durch Frischmilchgenuß Vielen, die an anderen Krankheiten starben, ein längeres Leben beschieden gewesen.

Alle diese Krankheiten können nur eingedämmt werden, wenn die Mütter und alle für das Wohl ihrer Angehörigen Verantwortlichen **Kindern und Kranken genügend Milch** verabfolgen. Aber auch **Gesunde müssen vorbeugen!** Sie können dies ebenfalls nachdrücklichst durch reichlichen Genuß von Frischmilch.

Und nun ein Wort über den Preis der Milch. Während andere zum Lebensunterhalt unbedingt notwendige Waren durchschnittlich 50—60 Prozent teurer als in der Vorkriegszeit sind, ist bei Milch der Unterschied nur 37 Prozent. In einigen Wochen kommt sogar aller Voraussicht nach der Milchpreis dem Friedenspreise **noch** näher. Wie verhält sich nun der Preis der anderen Getränke, die so oft als „Ersatz" für Milch getrunken werden? Das Bier kostete im Frieden 25 bis 30 Pfennige das Liter und heute 70 bis 80 Pfennige. Bier hat sich mithin über 150 Prozent verteuert. Ebenso haben die Mineralwasser einen gleich hohen Preisaufstieg erfahren. Aber auch „schärfere" Sachen sollen zum Vergleich herangezogen werden. Das „Körnchen", das vor dem Kriege 5 Pfennige kostete, ist heute nicht unter 10 Pfennige zu haben, es kostet meistens sogar 15 Pfennige. Ein „Weinbrand" stieg im Preise von 15 auf 45 Pfennige. Glei-

chen Schritt hielten die anderen Getränke und noch höher stiegen bessere Liköre. Es ist mithin eine Zunahme des Preises um einige hundert Prozente zu verzeichnen.

Und das nahrhafteste Getränk? — — — Es steht heute nur 37 Proz. höher als 1914. Der Preis der Milch kann mithin nicht als stichhaltiger Grund des geringeren Verbrauchs angeführt werden.

Ueber den Nährwert der Milch dürften weitere Ausführungen überflüssig sein. Geben doch die aufgeführten Sterbeziffern genügend Aufklärung über das, was uns nottut. Nur kurz sei erwähnt, daß in der Milch die zum Aufbau des menschlichen Körpers unbedingt erforderlichen Stoffe in einem Maße vorhanden sind, wie sie Gesunde und Kranke, Kinder, Erwachsene und Greise nötig haben.

Mutter Natur, die Allweise, gibt ihr Urerzeugnis „Milch“ den jungen Lebewesen als Geschenk mit auf den Lebensweg. Ist dies nicht die beste Empfehlung für Wichtigkeit und Güte der Ware? — — —

Die Rechtslage betr. Frischerhaltung von Milch und betr. Dosenmilchverkauf.

Von Stadtrat Dr. Lehmann, Liegnitz.

1. Der Preußische Minister für Volkswohlfahrt macht in einem Erlaß vom 5. März 1925 — I. M. II. 190/25 —, zugleich im Namen des Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten und des Ministers für Handel und Gewerbe bekannt, daß grundsätzlich daran festgehalten werden müsse, daß die Milch frei von Konservierungsmitteln und sonstigen Zusätzen bleibt. Veranlassung hierzu gaben Klagen von Aerzten, Tierärzten u. a. in der Fachpresse, in Vorträgen und in Zuschriften über die Behandlung von Milch mit Neutralisierungsmitteln, denen, wie der Minister in dem Erlaß bemerkt, die teilweise irreführende Auffassung zu Grunde lag, daß allgemein der Zusatz von Alkalikarbonaten (Soda) zu Milch gestattet worden sei. Nun ist allerdings im Jahre 1918, unter dem Zwange der Kriegsverhältnisse im Reichsgesundheitsamt eine Anleitung zur Behandlung säuerlicher Vollmilch mit Alkalikarbonaten ausgearbeitet worden, bei deren Befolgung jedoch das Auftreten von Mißständen nicht zu befürchten war. Auch mußte bei Abgabe derartig präparierter Milch Vorsorge getroffen werden, daß diese Milch nicht an Säuglinge und Kleinkinder bis zu 2 Jahren verabfolgt wurde. Man muß dem Herrn Minister darin beistimmen, daß dieses Verfahren während der in Deutschland herrschenden Ernährungsnot nützliche Dienste geleistet hat, da es so gelungen ist, große Mengen Milch, die sonst für die Milchversorgung der Bevölkerung verloren gegangen wären, für diesen Zweck zu erhalten. Deswegen hat man sich auch stillschweigend darüber hinweggesetzt, daß dieses Neutralisierungsverfahren gegen die „Grundsätze für die Regelung des Verkehrs mit Kuhmilch als Nahrungsmittel für Menschen“ vom 26. Juli 1912 (Erlaß des Ministers des Innern — M. 6762 —, des Ministers für Handel und Gewerbe — II. B. 5258 — und des Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten — I. A. III e 6011) — bezw. die hierzu erlassenen Milchpolizeiverordnungen verstieß, wonach solche Milch vom Verkehr auszuschließen ist, die einen Zusatz von fremdartigen Stoffen, insbesondere von Konservierungsmitteln erhalten hat. Schon im Jahre 1922 hat der Minister für Volkswohlfahrt in einem Erlaß vom 10. April — I. M. II. 1025/2 — darauf aufmerksam gemacht, daß dieses Verfahren nur im Falle eines dringenden Bedürfnisses noch eine beschränkte Zeit unter den gleichen Bedingungen wie bisher geduldet werden könne. In dem Erlaß vom 5. März ds. Js. ersucht er die Herren Regierungs-Präsidenten und den Herrn Polizeipräsidenten von Berlin, etwa seinerzeit erteilte Genehmigungen zurückzuziehen. Falls an einigen Stellen auch jetzt noch die Auffassung herrscht, daß die Behandlung säuerlicher Milch mit Alkalikarbonaten immer noch nicht entbehrt werden könne, so muß in jedem einzelnen Falle unter eingehender Darlegung der Verhältnisse die ministerielle Entscheidung über den Genehmigungsantrag eingeholt werden.

Die Ende März 1922 aufgelöste Reichsstelle für Speisefette hatte auch noch durch eine Anordnung vom 21. Dezember 1916 (Reichsanzeiger Nr. 306) die Behandlung von Magermilch, und durch eine Anordnung vom 1. Januar 1917 (Reichsanzeiger Nr. 129) die Behandlung von Vollmilch mit Wasserstoffsuperoxyd zugelassen. Durch die Verordnung über den Verkehr mit Milch vom 30. April 1921 (Reichsgesetzblatt S. 498) wurde aber die Verordnung über die Bewirtschaftung und den Verkehr mit Milch vom 3. 11. 1917 (RGBl. S. 1015) und vom 18. 1. 21 (RGBl. S. 86) aufgehoben, womit auch die auf § 11 Abs. 1 dieser Verordnung basierenden, vorstehend angeführten Anordnungen der Reichsstelle für Speisefette ihre Giltigkeit verloren. Der Minister genehmigte aber für den Sommer 1922 Ausnahmen durch die für den Ort des Verbrauchs der Milch in Betracht kommenden Polizeibehörden. Heute nimmt der Minister an, daß in den letzten Jahren die Behandlung der Milch mit Wasserstoffsuperoxyd nicht mehr gestattet oder geduldet worden ist. Wegen Verstöße kann nicht nur auf Grund der gemäß des Ministerial-Erlasses vom 26. Juli 1912 erlassenen Milchpolizei-Verordnungen vorgegangen werden, sondern auch auf Grund des Gesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 — RGBl. S. 145 — (Gefängnis und Geldstrafen).

2. Trotzdem in den letzten Jahren wiederholt Klagen über Mißstände im Verkehr mit Milchkonserven laut geworden sind, will der preußische Minister für Volkswohlfahrt von einer Neuregelung Abstand nehmen, da in Aussicht genommen ist, nötigenfalls in Ausführungsbestimmungen zu dem in Vorbereitung befindlichen Lebensmittelgesetze eine umfassende Neuregelung des Verkehrs mit Milchkonserven zu treffen. Die Mißstände im Verkehr mit Dosenmilch bestehen nach dem Erlaß des Ministers vom 2. März 1925 — I. M. II. 204/25 — hauptsächlich in der falschen oder irreführenden Bezeichnung und Beschriftung. So ist festgestellt worden, daß einzelne Tatsachen von kondensierter Milch mit mehereren Verdünnungsvorschriften versehen sind, z. B., außer der Vorschrift „Mischungsverhältnis 1 zu 4“ ist noch nach anderen Stellen die Aufschrift vorhanden gewesen „Mischungsverhältnis 1—15 bezw. 1—6 je nach Alter des Kindes“. Ob derartige Angaben als irreführend anzusehen sind, so daß ein Einschreiten auf Grund der Verordnung gegen irreführende Bezeichnung von Nahrungs- und Genußmitteln vom 26. Juni 1916 (RGBl. S. 588) erfolgen kann, wird je nach Fassung und Art ihrer Anbringung von Fall zu Fall entschieden werden können.

Weiterhin ist beobachtet worden, daß an ausländischen Erzeugnissen mit fremdsprachiger Aufschrift einfache sterilisierte Milch und kondensierte Magermilch als „kondensierte Milch“ oder als „Libbysahne“ bezeichnet wurde. Gegen derartige Mißstände beim Dosenmilchverkauf kann auf Grund des Gesetzes betr. den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln vom 14. Mai 1879 (RGBl. S. 145) oder auf Grund von § 263 (Betrug) des Strafgesetzbuches oder nach dem Gesetz gegen den unlauteren Wettbewerb vom 7. Juni 1909 (RGBl. S. 499) vorgegangen werden (Gefängnis und Geldstrafe).

Rundschau

Diebstahl und Schiebung von Molkereiprodukten. In den Jahren 1921—1923 kamen in der Meierei Lensahn in Holstein zahlreiche Diebstähle an Butter und Käse vor, über welche kürzlich das Kieler Schöffengericht gegen nicht weniger als 20 Angeklagte verhandelte, von denen ein großer Teil sich der Hehlerei schuldig gemacht haben soll. Von Angehörigen des Molkereifaches waren angeklagt der Meiereiverwalter Hermann M. in G., der Meiereigehilfe August H., der Meiereibesitzer Friedrich H., der Meiereigehilfe Friedrich T., der Maschinist Paul B. und der Meiereibesitzer Heinrich F.

Der vorgenannte Hermann M. sowie zwei andere Angeklagte sind geständig Ende August 1923 dreimal in die Lensahner Meiereizentrale eingedrungen zu sein und etwa 40 dort lagernde ganze Käse gestohlen zu haben. Der von den drei Beklagten mitbeschuldigte Meiereigehilfe H. leugnet, sich an diesen Diebstählen beteiligt zu haben. Nach Aussage seiner Mittäter ist H. in einem Falle, nach gewaltsamer Entfernung eines Drahtgitters in den Meiereikeller gedrungen und hat den draußen Stehenden eine Anzahl Käse herausgelangt. Der Käse ist zunächst nach dem Keller der Gebr. Ev. geschafft und dort versteckt worden. Später hat Otto Ev .den Käse an den Meiereibesitzer F. in Hamburg verkauft. Ein anderer Angeklagter war beschuldigt, mehrer Jahre lang, wöchentlich zweimal 5—15 Liter Milch der Zentrale gestohlen und sie weit unter Preis an den Kaufmann Christian St .verkauft zu haben. H. und T. waren geständig, große Mengen Käse und Butter aus der Meierei in der sie beschäftigt waren, gestohlen und unter Preis an P., K. und B. verkauft zu haben. Sie wollen die Diebstähle aus wirtschaftlicher Not begangen haben ,da ihr Gehalt infolge der Inflation — sie erhielten erst am Monatsende für den ganzen Monat Zahlung — zur Anschaffung des notwendigen Arbeitszeuges nicht ausgereicht habe. P. und B. wurden vom Gericht als die Vermittler zwischen den Meiereiangestellten und weiteren Abnehmern bezeichnet. B., der als Maschinist bei der Milchzentrale beschäftigt war, soll über 100 Pfund Butter in losen Klumpen nach und nach zu St. gebracht haben. Alle übrigen Angeklagten sollen mehr oder minder stark an diesen Hehlereien beteiligt sein.

Es wurden verurteilt der Maschinist Paul B. und ein anderer Angeklagter wegen gewerbsmäßiger Hehlerei zu je einem Jahre Zuchthaus, die Angeklagten M. und August H. zu je 4 Monaten Gefängnis, die Angeklagten Friedrich H. und T. zu je 5 Monaten Gefängnis, vier Angeklagte erhielten 3—6 Monate Gefängnis, vier andere Angeklagte wurden zu Geldstrafen von 50—300 Mark verurteilt. Fünf Angeklagte, darunter der Meiereibesitzer Heinrich F., wurden freigesprochen.

Preistreiberei mit Milch? Wegen Preistreiberei hatten 14 Landwirte aus Dittelsdorf und Hirschfelde Strafbefehle über 30 ℳ und mehr erhalten, gegen die sie gerichtliche Entscheidung beantragt hatten. Es wurde ihnen zur Last gelegt, von Oktober 1924 bis Januar 1925 Milch z. Literpreise von 22 Pfg. an Händler abgegeben zu haben, während von der Preisprüfungsstelle Bautzen der Preis nur auf 21 Pfg. festgesetzt war. Die Angeklagten, die in der Mehrzahl zur Verhandlung erschienen waren, bestritten, einen übermäßigen Preis gefordert zu haben, und ihr Verteidiger Rechtsanwalt Korselt hob hervor, daß ein Höchstpreis überhaupt nicht bestanden, daß der Zittauer Landbund den Bautzener Festsetzungen sich nicht angeschlossen habe u. daß die Gestehungskosten für die Landwirte des Zittauer Bezirks weit höhere seien als solche in anderen Orten. In dem Einzelpreise von 22 Pfg. sei übrigens auch die Ausnutzungs- und Leihgebühr für die Milchkannen mit enthalten. Das Amtsgericht Zittau gelangte zu der Ansicht, daß nach den, in der Verhandlung erfolgten Darlegungen ein Mehrpreis von einem Pfg. nicht als strafbar angesehen werden könne, und sprach sämtliche Angeklagte unter Übernahme der Kosten auf die Staatskasse frei. H.

Kindermilch. Nach einem Bericht der Staatlichen Landesstelle für öffentliche Gesundheitspflege in Sachsen ist in letzter Zeit mehrfach festgestellt worden, daß im Bereiche der Amtshauptmannschaft Dresden Milch zu erhöhtem Preise als Kindermilch in den Verkehr gebracht wurde, die nicht den Anforderungen genügt, die an solche Milch zu stellen sind. Die Erzeuger und Verkäufer von Kindermilch werden auf die folgenden Bestimmungen der Bekanntmachung über den Verkehr mit Milch für die Stadt und Amtshauptmannschaft Dresden vom 5. Dezember 1912 besonders aufmerksam gemacht: Als Kur-, Kinder-, Säuglings-, Kontroll-, Gesundheits-, Vorzugsmilch oder mit einer ähnlichen Bezeichnung, die in dem Käufer den Glauben erwecken soll, daß es sich um eine besonders beschaffene Milch handele, darf nur eine solche bezeichnet werden, die höheren Ansprüchen inbezug auf Gewinnung, Aufbewahrung und Beförderung genügt. Der Verkauf solcher Milch muß bei der Ortsbehörde gemeldet und behördlich genehmigt sein. Kindermilch darf nur in hellen, durchsichtigen Flaschen zum Verkauf gebracht werden, welche von den Viehbesitzern oder Händlern, im Gehöft oder der Betriebstätte plombiert oder deren Verschluß mit Marken verklebt sein muß. Die Verschlüsse haben die Bezeichnung „Kindermilch“, „Kurmilch“ usw. sowie Namen und Wohnort des Viehbesitzers in deutlicher Schrift zu tragen. An den Flaschen ist auch vom Viehbesitzer der Tag der Gewinnung der Milch anzugeben. H.

Butterprüfung zu Güstrow. Am 15. April fand in der Milchwirtschaftl. Centralstelle zu Güstrow die 17. Butterprüfung statt. Als Richter waren die Herren Holstein-Dassow, Seeger und Uplegger-Rostock, Schultze-Berlin, Küchenmeister-Stavenhagen, Dümmler-Kritzmow, Pinnow-Lütten-Klein, Foldberg und Dr. Hesse-Güstrow anwesend. Die Prüfung war von 96 Molkereien mit 99 Proben beschickt. Das Resultat war folgendes: hochfein 10 = 10,1 Prozent, fein 42 = 42,4 Prozent, gut 30 = 30,3 Prozent und fehlerhaft 17 = 17,2 Prozent; es erzielten mithin 82,8 Prozent der Proben das Prädikat gut und darüber. Daß 17,2 Prozent der Proben fehlerhaft waren, ist wohl hauptsächlich auf die jetzigen, knappen Futterverhältnisse zurückzuführen, werden doch augenblicklich viele eingemietete Rübenblätter und Schnitzel verfüttert.

Gerichtsentscheidung über einen dreiprozentigen Mindestfettgehalt. Für die Stadt Worms ist eine Milchverkaufsordnung am 6. Juli 1903 ergangen, die in § 3 u. a. bestimmt: „Milch darf nur als Vollmilch oder Magermilch in den Verkehr gebracht werden. Vollmilch ist das unverän-

derte Gesamtgemelke einer oder mehrerer ganz ausgemolkener Kühe mit mindestens 3 Proz. Fettgehalt. Als Magermilch ist zu bezeichnen 1. Milch, der Fett (Rahm) entnommen ist, 2. unveränderte Milch, deren Fettgehalt weniger als 3 Prozent beträgt. Unter Milch ohne nähere Bezeichnung ist stets Vollmilch zu verstehen". R. war vom Amtsgericht in Worms verurteilt worden, weil er unveränderte Kuhmilch ,deren Fettgehalt unter 3 Prozent betrug, ohne nähere Bezeichnung als Vollmilch im voraus in den Verkehr gebracht hatte. Die Revision wurde zurückgewiesen und u. a. ausgeführt, da eine Regelung im Sinne des § 5 (2) des Nahrungsmittelgesetzes von Reichs wegen nicht erfolgt sei, habe dem Erlaß des § 3 der betreffenden Milchverkaufsordnung nichts entgegen gestanden. Sie stehe auch mit anderen Gesetzen und Verordnungen nicht im Widerspruch und halte sich in den Grenzen des § 8 (2) des Nahrungsmittelgesetzes. Die fragliche Vorschrift sei mithin rechtsgültig. Es sei nicht unzulässig, daß die betreffende Verordnung erkläre, was unter Vollmilch und Magermilch zu verstehen sei. Sie halte sich in den zulässigen Grenzen, wenn sie bestimme, daß Vollmilch einen Fettgehalt von mindestens 3 Prozent haben müsse. Der Ausdruck Magermilch soll nur erkennen lassen, daß die Milch nicht den für Vollmilch vorgeschriebenen Fettgehalt von mindestens drei Prozent habe. Es könne nicht als richtig anerkannt werden, daß die allgemeine Verkehrsanschauung unter Magermilch nur künstlich veränderte, entrahmte Milch verstehe. Der Angeklagte handelte schuldhaft, indem er trotz Verwarnung durch die Polizei die Milch, die weniger als 3 Prozent Fettgehalt enthielt, nicht beim Verkauf als Magermilch bezeichnete.

Wir halten diese Entscheidung des Revisionsgerichtes. hinsichtlich des Mindestfettgehalt von 3 Prozent für sehr anfechtbar. M.

Ein in die schlimmsten Zeiten des Währungsverfalles zurückführender Käseprozeß kam kürzlich vor dem Oberlandesgericht in Königsberg zum Austrag. Ein Molkereibesitzer im Kreise Niederung hatte einem Kaufmann in Tilsit am 11. November 1923 durch Fernsprecher etwa 14 Zentner Vollfettkäse unter der Bedingung verkauft, der Käufer solle den vereinbarten Kaufpreis am nächsten Tage durch einen Boten mit dem um 10¾ Uhr vormittags von Tilsit abgehenden Bahnzuge nach der Bahnstation des Verkäufers senden, wo dieser das Geld abholen lassen werde, um es noch vor Eintritt des neuen Tageskurses der Mark an seine Milchlieferanten weiter zu zahlen. Der Käufer schickte das Geld am nächsten Tage aber nicht mit dem verabredeten Zuge, sondern mit einem Motorradfahrer, der infolge einer Panne erst einige Stunden nach der Durchfahrt des Zuges durch die Abholstation dort eintraf. Inzwischen hatte der Molkereibesitzer den Käse anderweit verkauft und verweigerte die Lieferung an den ersten Käufer. Dessen Schadenersatzklage wegen Nichterfüllung des Kaufvertrages haben Landgericht und Oberlandesgericht abgewiesen. Das Oberlandesgericht führte aus, die Mark sank gerade damals, Mitte November 1923, kurz vor der Stabilisierung am 20. November, ins bodenlose. Es war damit zu rechnen, daß eine Papiermarksumme am nächsten Tage bei der Bekanntgabe des neuen Kurses nur noch ein Bruchteil des Wertes vom Tage zuvor bedeutete. Das war den Parteien als Geschäftsleute bekannt. Daraus ergibt sich, wenn die Parteien Zahlung für den nächsten Tag zu einer bestimmten Stunde und Minute auf genau vorgesehene Weise verabredeten, folgender Vertragsinhalt: nur dann, wenn vereinbarungsgemäß gezahlt wurde, war der Beklagte gehalten, die Zahlung anzunehmen und den Käse zu liefern. Dazu kommt, er hat den Kläger besonders aufmerksam gemacht, er, der Beklagte, müsse das Geld so rechtzeitig haben, um noch vor Eintritt des neuen Tageskurses an seine Milchlieferanten zahlen zu können. Der Kläger mußte deshalb damit rechnen, daß der zum Bahnhof wegen des Geldempfanges geschickte Bote des Beklagten mit dem Gelde sich sofort zu den Milchlieferanten zwecks Weiterzahlung aufmachen würde. Da die hiernach vereinbarte aufschiebende Bedingung des Geschäftes nicht eingetreten ist, war der Vertrag der Parteien unwirksam und der Beklagte erlangte die Verfügungsfreiheit über die 14 Zentner Käse wieder. Daß der am 12. November 1923 nachmittags 4 Uhr bekannt gewordene neue Tageskurs derselbe war wie am Vortrage, ist unerheblich, denn damit konnte und brauchte der Beklagte nicht zu rechnen. E.

Ausland.

Butter-, Käse- und Milchausfuhr aus Holland. Nach dem monatlichen Bericht der niederländischen landwirtschaftlichen Handelskammer war die Butterausfuhr im Monat Februar bedeutend geringer als im Januar 1925 und betrug 1764 To. gegen 2173 To. im Januar. Dieses Ergebnis darf jedoch nicht als günstig bezeichnet werden, da die höheren Preise, welche hemmend auf den flotten Handel wirkten, einen Ausgleich schufen. Gegen Februar 1924 hatte der diesjährige Februar immerhin eine Exportzunahme von mehr als 400 To. zu verzeichnen. Vom Monat März erwartet man ein günstigeres Bild, da die Preise in jenem Monat bedeutend niedriger waren. Deutschland nimmt bei weitem die meiste Butter ab.

Die Ausfuhr von Käse verringerte sich ebenfalls, doch wurde auch hier durch die höheren Preise ein Ausgleich geschaffen. Gouda-Käse fand den kleinsten Absatz, während sich der Februar-Käseexport von Edamer- und anderen Sorten, einer wesentlichen Zunahme erfreuen konnte. Im ganzen wurden im Februar 1925 5106 To. Käse ausgeführt, gegenüber 4229 To. im Februar 1924 und 5703 To. im Januar 1925. Von den 877 To. Käse, welche im Februar dieses Jahres mehr ausgeführt wurden als im gleichen Monate 1924, fanden 851 Tonnen ihren Weg nach Deutschland.

Frische Milch, sowohl Voll- wie Magermilch, wie auch kondensierte ungezuckerte Vollmilch hatte eine höhere Ausfuhrziffer zu verzeichnen. Es wurden 4 800 000 Liter Vollmilch und 1 848 000 Liter Magermilch ausgeführt, welche Mengen fast ausschließlich nach Deutschland gingen; weiter 429 To. kondensierte ungezuckerte Vollmilch. Bei den übrigen Milchprodukten bewegte sich die Ausfuhr in den gleichen Grenzen wie im Januar 1925.

Die Milchwirtschaft in Kanada. Die Milchwirtschaft in Kanada hat sich in den letzten zehn Jahren so bedeutend entfaltet, daß sie einen der wichtigsten Zweige der dortigen Landwirtschaft darstellt. Die letzte Saison war derselben ganz besonders günstig, und der Wert der Gesamtproduktion von Molkereierzeugnissen beläuft sich jetzt auf rund 250 Millionen Dollar im Jahre. Die Hauptmenge der Butter- und Käseproduktion entstammt den Provinzen Ontario und Quebec, doch ist es nicht unmöglich, daß die westlichen Provinzen mit ihren fast unbegrenzten Weidenländereien in der Zukunft die hauptsächlichsten Butter- und Käseproduzenten bilden werden.

Die Bestrebungen der kanadischen Regierung waren in den jüngsten Jahren darauf gerichtet, die Farmer zur Gewinnung einer hochgradigen Butter zu veranlassen, so daß dieselbe, gleichviel aus welcher Provinz sie stammt, der kanadischen Molkereiindustrie Ehre macht und auf den Export-

märkten geschätzt wird. Die gesamte Buttererzeugung der kanadischen „Creameries" belief sich im Jahre 1923 auf etwas mehr als 160 Millionen Pfund, von denen 24 Prozent aus Manitoba, Saskatschewan und Alberta stammten. Seit 1915 war eine Steigerung der Buttererzeugung um nicht weniger als 91 Prozent zu verzeichnen, während die Zunahme der genannten drei Provinzen allein sogar 128 Prozent betrug.

Fast die gesamte Käseerzeugung liegt in Kanada in den Händen von Fabriken, ein System, das bereits vor sechzig Jahren eingeführt wurde. Die Gesamterzeugung stellt sich auf etwa 150—160 Millionen Pfund, und der bei weitem größte Teil gelangt zur Ausfuhr. In den beiden letzten Jahren stellte sich der Käseexport aus Kanada wie folgt:

	Menge	Wert
1924	118 874 000 Pfd.	22 069 841 Dollar
1923	117 810 000 Pfd.	24 143 753 Dollar

Der kanadische Käse ist größtenteils ein dem englischen Cheddar sehr ähnliches Produkt, das namentlich auf dem englischen Markt in großem Umfang als einheimisches Produkt verkauft wird. Etwa 85 Prozent der kanadischen Käseausfuhr ist nach dem Mutterland gerichtet, und die Produzenten wie Exporteure geben sich daher die größte Mühe, sich den Bedürfnissen des britischen Marktes anzupassen.

Wiewohl der Wert der kanadischen Butterausfuhr nicht annähernd so bedeutend ist wie derjenige des Käseexports, so hat auch dieser im vorigen Jahr eine erhebliche Steigerung erfahren, wie aus folgenden Ziffern hervorgeht:

	Menge	Wert
1924	21 315 324 Pfd.	7 732 545 Dollar
1923	12 214 084 Pfd.	4 533 094 Dollar

Unter den übrigen Molkereierzeugnissen, deren Ausfuhr im vorigen Jahr Zunahmen aufwies, ist Rahm, frische und kondensierte Milch sowie Milchpulver zu nennen. Von letzterem führte Kanada 7 072 947 Pfund aus im Wert von 670 570 Dollar, was eine Steigerung um nicht weniger als 3 045 684 Pfund oder 249 394 Dollar darstellt.

Die Ausfuhr von Rahm und frischer Milch stellte sich in den beiden letzten Jahren wie folgt:

	Rahm	
1924	3 317 744 Gallonen	5 327 687 Dollar
1923	2 471 872 Gallonen	4 164 218 Dollar
	Milch	
1924	2 689 314 Gallonen	485 106 Dollar
1923	1 937 602 Gallonen	398 901 Dollar
	Kondensierte Milch	
1924	41 821 800 Pfd.	4 830 771 Dollar
1923	36 980 771 Pfd.	4 098 287 Dollar.

Tms.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

H. Braake u. Co., Dampfmolkerei, Käse- und Wurstfabrik, Dommitzsch a. Elbe, Komm.-Ges. Der bisherige Gesellschafter Hugo Braake ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Molkerei Buchner, Hans und Viktoria Buchner, München, Jägerstraße 2. Offene Handelsgesellschaft. Beginn: 25. Februar 1925. Molkerei und Großhandel mit Molkereiprodukten. Gesellschafter: Hans und Viktoria Buchner, in München.

„Union" Harzer Käserei G. m. b. H. in Ellrich. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der Kaufmann Wilhelm Pochadt in Berlin-Buchholz, Schönhauser Straße 6, ist Liquidator.

Molkereigenossenschaft Groß-Felda, A.-G., Ulrichstein. Die Genossenschaft ist in eine eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht umgewandelt worden.

Genossenschaft „Molkerei Dersum", e. G. m. u. H. in Dersum. Der Gegenstand des Unternehmens ist jetzt die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Molkereigenossenschaft Weinstetten O.-A. Leupheim, e. G. m. b. H. in Weinstetten. Satzung vom 24 März 1925. Gegenstand des Unternehmens: Die Milchverwertung der Mitglieder auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkerei Querfurt Lücke u. Co., G. m. b. H., Querfurt. Rittergutspächter Walter Handt ist nicht mehr Geschäftsführer. Gutsbesitzer Alfred Goedicke in Göhritz ist zum Geschäftsführer bestellt.

Düsseldorfer Milchversorgung, G. m. b. H., Düsseldorf. Das Stammkapital ist auf 10 200 R.-Mk. umgestellt.

„Hyra", Hallesche Yoghurt- und Rahmeisfabrik, G. m. b. H., Halle a. Saale. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Yoghurt und Rahmeis. Stammkapital: 20 000 R.-Mk. Geschäftsführer: Kaufmann Walter Dechow, Halle a. Saale.

Molkerei Nehlitz, G. m. b. H., Nehlitz. Stammkapital: 20 000 R.-M.

Milchgenossenschaft Hundheim, Amt Wertheim, e. G. m. b. H., Hundheim. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Joseph Wachter, Molkerei und Käsehandlung, Babenhausen, G. m. b. H. in Babenhausen. Die Firma ist geändert in: Joseph Wachter, Babenhausen, Molkerei-, Import- und Käsehandelsgesellschaft m. b. H.

Milchabsatzgenossenschaft Bühl, Amt Waldshut e. G. m. b. H. zu Bühl. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.,

Albert Specht in Schwansdorf. Inhaber der Molkereibesitzer Albert Specht in Schwansdorf, A.-G. Marienburg, Westpreußen.

Linda, Gesellschaft für kondensierte Milch und Kindermehl m. b. H., Hauptniederlassung Rickenbach, Gemeinde Reutin, Zweigniederlassungen Hegge und Berlin. Infolge durchgeführter Ermäßigung beträgt das Stammkapital nun 300 000 R.-Mk.

Molkerei Kleeblatt, Calbe a. Milde, G. m. b. H. in Calbe a. Milde. Durch Beschluß der Gesellschafterversammlung vom 26. März 1925 ist die Gesellschaft aufgelöst. Der bisherige Geschäftsführer, Rittergutsbesitzer Dr. Ludolf von Alvensleben in Calbe a. Milde, ist Liquidator.

Dampfmolkerei in Schwerin a. d. W., E. Graul. Inhaberin: Molkereibesitzersfrau Emmy Graul, geb. Kolley, in Schwerin a. d. W.

Enzian-Molkereiprodukten, G. m. b. H., Ulm a. d. Donau. Gegenstand des Unternehmens: Handel mit Molkereiprodukten, insbesondere solchen, die unter der gesetzlich geschützten Marke „Enzian" vertrieben werden. Stammkapital: 20 000 R.-M. Geschäftsführer: Kaufmann Wilhelm Bilger in Ulm und Kaufmann Johannes Bilger jun. in Biberach-Riß. Jeder derselben ist allein vertretungsberechtigt. Prokurist: Kaufmann Max Scheifele in Ulm.

Molkereigenossenschaft Konzenberg e. G. m. u. H., Konzenberg, Post Haldenwang. Gegenstand des Unternehmens: Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkerei und Camembert-Fabrik Hubertusburg, Meseritz, G. m. b. H. Das Stammkapital wird von 300 000 ℳ auf 130 000 R.-Mk. und die Geschäftsanteile auf je 13 000 R.-M. ermäßigt.

Heinrich Wiechens, Molkerei Visbek in Visbek, A.-G. Vechta. Bezeichnung des Einzelkaufmanns: Molkereibesitzer Heinrich Wiechens, Visbek. Angegebener Geschäftszweig: Molkereigeschäft.

Erste Moseler Käsefabrik und Großhandlung Willy Ludwig, Zweigniederlassung in Brokdorf G. m. b. H. Die Zweigniederlassung in Brokdorf besteht nicht mehr.

Molkerei Beeskow, G. m. b. H. in Beeskow. Das Stammkapital ist auf 20 000 R.-M. festgesetzt.

Löwenberger Käsefabrik im Großbetriebe, Inh. Fahner u. Marthen in Löwenberg, Schlesien. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Alfred Domke, Molkerei Hedeper, G. m. b. H. Das Grundkapital ist auf 24 750 R.-Mk. festgesetzt.

Molkerei Merzwiese, G. m. b. H. in Merzwiese A.-G. Krossen a. O. Die Vertretungsbefugnis des Liquidators Schmidt ist erloschen. Die Firma ist erloschen.

Molkereigenossenschaft Sieberatsreute, e. G. m. b. H. in Sieberatsreute, Gde. Waldburg. Statut vom 25. März 1925. Gegenstand des Unternehmens ist die Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Essener Milchversorgung, G. m. b. H., Essen. Durch Gesellschafterbeschluß vom 17. März 1925 ist die Gesellschaft aufgelöst. Der Stadtamtmann Wilhelm Piening und der Direktor Alexander Gabriel, beide zu Essen, sind zu Liquidatoren bestellt.

Sprechsaal

Die Eisversorgung im kommenden Sommer. Die Aussichten über die Versorgung der Molkereibetriebe mit Eis sind für die zu erwartenden Sommermonate wenig tröstlich. Im Inlande hat der verflossene Winter vollständig versagt. Die große Natur-Eismaschine hat unter einer andauernden Betriebsstörung gelitten. Die Leidtragenden sind nun alle Betriebe, die Kälte benötigen, sie stehen mit Beginn der heißen Jahreszeit vollständig leeren Eiskellern gegenüber. Auch aus den nordischen Ländern, Schweden und Norwegen, die uns sonst mit Natureis ausgeholfen haben, liegen keine günstigen Berichte vor. Während in frostreichen Wintern dort das Natureis bis zu 50 Zentimeter dick wurde, hat es der diesjährige Winter bis zu 25 Zentimeter geschafft und wegen der geringen Stärke ist das skandinavische Natureis auch nicht so gut, es handelt sich um Oberflächeneis, das nicht so krystallklar und auch weniger haltbar ist. Die Inhaber der Eisfabriken werden dem milden Winter weniger gram sein als die Molkereibetriebsleiter, die nicht im Besitze einer Kältemaschine sind. Wer aber eine solche Maschine besitzt, der wird gut tun, für eine gute Betriebsbereitschaft seiner Eismaschinen besorgt zu sein. Wer es bisher nicht glauben wollte, wird jetzt durch den Augenschein überzeugt, daß die Technik der Natur doch überlegen ist; denn ein völliges Versagen der Eismaschine kann einem tüchtigen Monteur oder Maschinenführer nicht passieren, wenn die erforderlichen Ersatzteile vorsichtshalber auf Lager gehalten werden.

Wir haben wohl keinen Grund, an der Geschäftstüchtigkeit der Inhaber von Eisfabriken zu zweifeln, sie werden wahrscheinlich die Gunst der Verhältnisse nach Möglichkeit ausnutzen und die Kurve für den Eispreis wird im Juli oder August erheblich höher liegen, als jetzt. — Jedenfalls befinden sich Betriebe mit einer leistungsfähigen Kältemaschine außerhalb jeder Sorge und es wäre sehr zu überlegen, ob sich nicht die Molkereien gegenseitig unterstützen in der Weise, daß Molkereien, die im Besitze einer Eismaschine sind, Kunsteis herstellen und an Nachbarmolkereien so viel Eis abgeben, daß wenigstens der dringendste Bedarf, z. B. für die Kühlung des Rahmes, gedeckt würde. Es fragt sich nur, wie das Eis berechnet werden muß. Das ergibt sich einwandfrei aus dem Kältebedarf für die Eiserzeugung. Einschließlich der Abkühlung des Gefrierwassers und der entstehenden Verluste kann man für das Ausfrieren von 1 Kg. Kunsteis etwa 150 WE. annehmen. Die Kältemaschine wird je PS-Stunde bei — 8—10 Gr. etwa 2000 WE. leisten. Man kann somit mit einer PS-Stunde 2000 : 150 = 13,3 Kg. Kunsteis erzeugen. Kostet eine PS-Stunde einschl. aller Kosten für Abschreibung, Verzinsung, Bedienung, Reparatur und Kohlen Mk. 0,25 (ohne Abdampfverwertung), so ist der Selbstkostenpreis für 100 Kg. = 1 Doppelzentner Kunsteis $\frac{0,25}{13,3} \times 100 =$ 1,88 Mk. Man könnte also mit einem Preise von Mk. 2,— je Doppelzentner wohl schon zurecht kommen. In einem Zentner Eis sind 4000 WE. enthalten, man erhielte also für Mk. 2.— 8000 WE. wobei dann allerdings noch ein entsprechender Schmelzverlust zu rechnen wäre, der u. U. bis zu 25 v. H. betragen kann. Es stellt sich also die künstliche Kälte, wenn man sie in Form von Natureis bezieht, ziemlich teuer. Das liegt in der Hauptsache daran, daß auf dem Umwege über das Kunsteis ziemlich große Verluste auftreten können. Immerhin kann man mit 150 WE. für 1 Kg. Kunsteis bequem auskommen. Höchstwahrscheinlich wird diese Menge noch nicht benötigt. Die weiter oben aufgestellte Kostenberechnung ist natürlich kein Maßstab für alle Fälle. Größere Eismaschinen liefern das Eis erheblich wohlfeiler, sie leisten zunächst, auf die Krafteinheit berechnet, mehr und dann ist auch der Ausstrahlungsverlust des Eiserzeugers kleiner. Man kann bei großen Eismaschinen eine Kältemenge von 120 WE. je Kg. Kunsteis rechnen, so daß man einer Kälteleistung von 3600 WE. je PS. mit einer Kunsteis-Erzeugung von 3600 : 120 = 30 Kg. je PS.-Stunde rechnen kann. Unter Umständen kann die Leistung auch noch größer sein.

Alb. Fischer.

Die Folgen der Milchverteuerung im Jahre 1924. Wiederholt ist in der Molkerei-Zeitung auf die Folgen hingewiesen, welche die im Vorjahre von den Städten im Industriegebiet gezahlten hohen Milchpreise nach sich ziehen würden und es hat nicht an Warnungen gefehlt für die Molkereien, dieser verlockenden Milchpreise wegen nun kurzer Hand ohne reifliche Überlegung zum Milchversand überzugehen.

Wie berechtigt diese Warnungen waren, zeigt die Entwicklung, welche der Milchversand in den letzten Wochen genommen, die vorausgesagten Folgen sind voll eingetreten. Die enormen Milchpreise haben einerseits eine starke Einschränkung des Milchverbrauchs, andererseits aber eine gewaltige Steigerung des Milchzuflusses nach den Städten hervorgerufen.

Eine Molkerei nach der andern ging zum Milchversand über, weil er ja viel einträglicher war, als die Butterei. Daß unter diesen neuen Versandmolkereien auch manche waren, die sich ihrer ungünstigen Lage oder wegen Mangel an modernen Erhitzungs- und Kühlanlagen überhaupt nicht für den Milchversand eigneten, vor allem im Sommer nicht, erscheint nur natürlich. Es gibt unter diesen ja auch nicht wenige, die nur gezwungener Weise zum Milchversand übergegangen sind. Denn die Sache lag doch vielfach so, daß, wenn eine Molkerei den Milchversand aufgenommen und sie ihren Milchlieferanten so viel höhere Preise zahlen konnte, die Nachbarmolkereien, um ihre Existenz zu retten, gezwungen waren, dasselbe zu tun. Hätten sie das nicht getan, so würden sie einen großen Teil ihrer Milchlieferanten an die besser zahlende Versandmolkerei verloren haben.

Was kommen mußte, ist nur zu bald eingetreten, ein Überfluß an Milch. Die Großstädte schwimmen geradezu in Milch und gleich auch setzt der „Abbau" der Versandmolkereien ein. Zahlreichen entfernt liegenden Molkereien ist bereits gekündigt. Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt ja so nah und in der Nähe ist Milch genug da. Als weitere Folge dieser Milchschwemme ist eine starke Reduzierung der Milchpreise zu buchen.

In einer sehr unangenehmen Lage befinden sich nun aber die abgebauten Versandmolkereien. Sie müssen wieder Butter machen, können dieselbe aber nur schwer und zu billigen Preisen an den Mann bringen, weil sie ihre alte Stammkundschaft verloren haben. Sie haben mit den größten Absatzschwierigkeiten zu kämpfen. Mit dem Beginn der Weidezeit werden diese Schwierigkeiten sich natürlich noch verdoppeln. Denn aller Voraussicht nach wird in der kommenden Hochsaison, im Mai und Juni, ein Butterüberfluß eintreten, wie wir ihn seit Kriegsbeginn nicht mehr gekannt haben.

Hier und da nun hört man sagen, die Molkereien hätten ihr Unglück (wenn mans mal so nennen will) selbst verschuldet, sie hätten die Butterfabrikation nicht einstellen sollen. Dieser Vorwurf in dieser Verallgemeinerung ist aber doch nicht berechtigt. Wenigstens trifft er nicht diejenigen Betriebe, welche derzeit gezwungener Weise zum Milchversand übergegangen sind. Die Hauptschuld an der maßlosen Milchverteuerung und an den dadurch hervorgerufenen Unzuträglichkeiten trifft vielmehr die in den Preisfestsetzungskommissionen vertretenen großen Versandmolkereien und Städte. Wohl ist es das gute Recht der Molkereien und es muß sogar ihr Bestreben sein, ihre Produkte zu höchstmöglichsten Preisen zu verwerten und das Höchste heraus zu schlagen. Es muß aber doch alles seine Grenzen haben und in weiser Beschränkung erst zeigt sich der Meister. Die Vertreter dieser Molkereien hätten auch an die Auswirkung solcher Preissteigerung denken müssen. Wohl hatten sie einstweilen den Vorteil der hohen Milchbezahlung. Jeder Laie aber hätte ihnen sagen können, daß die hohen Preise den alten Versandmolkereien eine Menge neue Konkurrenten schaffen würden, daß der Markt mit Milch überflutet und dieses Überangebot dann einen starken Preissturz im Gefolge haben würde.

Dieser Preissturz ist jetzt da und es darf jetzt so viel gesagt werden, die von den Preisfestsetzungskommissionen beliebte „Preispolitik" hat versagt und auch hierbei wieder tritt die Schädlichkeit jeglicher Zwangswirtschaft in die Erscheinung. Fort mit den letzten Resten der Zwangswirtschaft auch auf milchwirtschaftlichem Gebiete! Freier Handel auch hier, wie in allen Branchen. Der freie Handel ist doch von jeher der beste Preisregulator gewesen. Wir haben Milch genug in Deutschland und das Angebot an Milch ist groß genug, um die Versorgung der Städte mit einwandfreier Milch sicher zu stellen und ein ungebührliches Emporschnellen der Preise zu verhindern auch ohne behördliche Preisvorschriften. Es ist das gute Recht der Stadtverwaltungen, an die Qualität der eingeführten Milch in gesundheitlicher Beziehung die höchsten Ansprüche zu stellen, aber in die Preisregulierung sollen sie sich nicht mischen. Daß keine Preisauswüchse nach oben hin entstehen, dafür wird die Konkurrenz schon sorgen. Man darf nur dieser Konkurrenz keine Fesseln anlegen und denjenigen Molkereien, welche in den Städten Milchverkaufsstellen einrichten wollen, Schwierigkeiten in den Weg legen, wie das noch vielfach gemacht wird. Restlose Aufhebung aller Zwangsvorschriften, die auf milchwirtschaftlichem Gebiete noch bestehen, das ist die berechtigte Forderung, welche die Molkereien zu stellen haben. Keine Handelsbeschränkung irgend welcher Art und keine Preisvorschriften mehr. Der derzeitige Stand der Milcherzeugung in Deutschland gestattet durchaus den freien Wettbewerb der Kräfte und irgend welche Gefahr, daß die Milchversorgung der Großstädte gefährdet werden könnte oder die Preise ungebührlich hoch ansteigen würden, wenn die Zwangswirtschaft restlos aufgehoben wird, besteht nicht. —e—.

Genaue und ungenaue Resultate bei dem Gerberschen Milchfettbestimmungsverfahren. Nachdem seit vielen Jahren die Erörterungen über die Genauigkeit der Gerberschen Fettbestimmungsmethode geruht haben, ist dieselbe wieder einmal Gegenstand von Auseinandersetzungen in der Fachpresse. Den Anlaß hierzu gab eine Veröffentlichung des Herrn Paul Funke in Berlin in Nr. 18 der Molkereizeitung Hildesheim unter dem Titel „Vermeidung von Fehlerquellen bei der Fettbestimmung der Milch nach der Gerberschen Methode". Funkes Behauptungen beruhen auf Feststellungen, in einem Laboratorium ausgeführt, die Unterschiede im Fettgehalt der Vollmilch bis zu 0,30 Proz. ergaben, wenn nicht genau nach den Vorschriften der Methode gearbeitet wird.

Mit der Gerberschen Fettbestimmung bin ich seit etwa 30 Jahren vertraut und habe immer mit großem Interesse die Ergebnisse derselben verfolgt. Ich glaube deshalb ohne anmaßend zu sein, daß ich mir ein Urteil über diese Methode erlauben darf. Habe ich doch Anfang der neunziger Jahre einen kleinen Zeitungskrieg mit Herrn Dr. Gerber ausgefochten, wie damals der Streit zwischen Flach- und Rund-Butyrometer entbrannte und Herr Dr. Gerber daraufhin seine Plan- und Convex-Butyrometer einführte, womit er aber nicht den Sieg der Flachbutyrometer aufhalten konnte. Ich glaube bei diesem kleinen Zeitungskrieg seinerzeit nicht schlecht abgeschnitten zu haben.

Zurückkommend auf die heutigen Auseinandersetzungen sagt Herr W. D. Kooper, Leipzig, in seiner Erwiderung, daß die von Funke behaupteten Unterschiede bis zu 0,30 Proz. bei Vollmilch nicht vorkommen bezw. viel zu hoch seien. Hier befindet sich Herr W. D. Kooper glaube ich, doch in einem Irrtum, denn meine Beobachtungen in meiner etwa 30jähr. Praxis ergaben, daß der Fettgehalt ohne Anwendung des Wasserbades höher ist, was jedenfalls darauf zurückzuführen ist, daß ein 3—4 Minuten langes Schleudern die Fettschichten nicht genügend sammelt. Die Fettkügelchen sind noch lose mit einander verbunden und das Volumen derselben nimmt infolgedessen in der Skala einen größeren Raum ein, wodurch deshalb zu hohe Ergebnisse erzielt werden. Durch Einstellen der Butyrometer in das Wasserbad wird diese Fehlerquelle beseitigt.

Eine Feststellung, die allerdings von Kooper bestritten wird, der eher zu niedrige als zu hohe Ergebnisse gefunden haben will, eine Feststellung, die mir nicht ganz einleuchtet, wenn ich mir meine vorherigen Ausführungen vor Augen halte. Dies rüttelt aber an der Genauigkeit der Gerberschen Untersuchungsmethode als solche durchaus nicht, wenn alle Arbeiten nach Vorschrift pünktlich und gewissenhaft befolgt werden. Wir haben es aber mit der Praxis zu tun, wo immerhin in der Hitze des Gefechts, namentlich bei Massen-Untersuchungen, bedingt durch große Lieferantenzahl Unterlassungen vorkommen können. Deshalb ist es sehr anzuerkennen, daß Funke es unternommen hat, auf diese Gefahren aufmerksam zu machen und damit, glaube ich, zur Verhütung der Fehlerquellen beigetragen haben wird. Herr Funke sagt in seinem Artikel in Nr. 18 der Molkerei-Zeitung wörtlich: „Die Versuchsreihen II a bis II c beweisen, daß bei einer Schleuderdauer von 5 Minuten und bei Anwendung des Wasserbades das Gerbersche Fettbestimmungsverfahren hervorragend übereinstimmende Resultate gibt." Er greift also meines Erachtens in keiner Weise die Genauigkeit des Gerberschen Fettbestimmungsverfahrens an, sondern macht nur auf Fehlerquellen aufmerksam, **die bei nicht genauer Befolgung der Vorschriften unbedingt eintreten.** Gleichzeitig streift derselbe eine für die Gerbersche Fettbestimmung sehr wichtige Angelegenheit, nämlich die Unzulänglichkeit der jetzt im Gebrauch befindlichen Gummistopfen, und es würde ein Verdienst für die Untersuchungsmethode sein, wenn diese Frage zur baldigen Lösung geführt würde. Jeder Kollege, der Massenuntersuchungen ausführen muß, wird mir Recht geben, daß die Untersuchung mit den im Gebrauch befindlichen Gummistopfen keine Freude ist, wenn man das dauernde Heraufdrücken und Herunterziehen der Stopfen in Betracht zieht, und sich dabei die leider auftretenden Ungenauigkeiten vor Augen hält, welche dann nur durch doppelte Arbeit zu ersetzen sind.

Die größten Fehler treten aber in Erscheinung, wenn die Fettschicht über den obersten Teilstrich in die Birnen hineinreicht. Der Gummistopfen muß dann sehr vorsichtig nach unten gezogen werden, und man muß das Butyrometer in das Wasserbad stellen, wenn man ein brauchbares Ergebnis erhalten will. Wenn das Wasserbad nicht genügend warm oder die Skalenröhre nicht weit genug in das Wasser hineintaucht, bleibt immer noch etwas Fett an der inneren Wandung der Röhre bezw. Birne haften. Die Unterschiede, die entstehen, wenn das Butyrometer in diesen Fällen nicht im Wasserbade erwärmt werden, betragen bis zu 0,30 Prozent und sogar noch darüber. Die Funkeschen Ergebnisse decken sich vollkommen mit meinen Erfahrungen, indem der Fettgehalt in solchen Fällen bis zu 0,30 und darüber zu niedrig ausfällt. Leider ist bei Benutzung der üblichen, im Gebrauch befindlichen Gummistopfen das Hochspritzen des Fettes bis in die Birne nicht zu vermeiden, denn beim Nachobendrehen des Stopfens während des Ablesens geht der Gummistopfen in der Regel mit einem Ruck nach oben und verteilt einige Fetttröpfchen an die inneren Skalenwandungen und sehr oft vermischt sich das Fett mit dem Säuregemisch, so daß man nochmals zum Schleudern gezwungen wird. Der Fettgehalt fällt dann aber nachher um 0,10—0,30 Prozent und manchmal sogar noch höher aus. Die Hauptursachen der Verschiedenheit der Ergebnisse sind auf die oben erwähnten Feststellungen zweifellos zurückzuführen, und muß ich daher den Behauptungen des Herrn Paul Funk voll zustimmen. Diese Fehlerquelle wird bei sorgfältiger Ausführung der Untersuchung sehr herabgemindert, dagegen werden bei Massenuntersuchungen Differenzen nicht ganz ausgeschaltet werden können, ohne daß die Schnelligkeit der Milchfettbestimmung Einbuße erleidet.

Nicht zustimmen kann ich dagegen der Behauptung des Herrn Funke, daß auf die Anwendung des Wasserbades verzichtet werden kann, wenn die Untersuchung in einem warmen Raum oder bei warmer Jahreszeit ausgeführt wird. Ich bin der Ansicht, daß das Wasserbad stets anzuwenden ist, sollen genaue Ergebnisse erzielt werden, was Funke im vorletzten Absatze seines Artikels selbst zugesteht. Er betont auch ganz richtig in seiner Zusammenfassung, daß bei Einstellung der Fettschicht die Fettsäule nur nach oben und möglichst wenig zu bewegen ist, sowie jedes Spritzen von Fetteilchen zu vermeiden ist, um ein genaues Ergebnis zu erreichen. Der in dem Funkeschen Artikel erwähnte neue Butyrometerverschluß bietet sicher eine Gewähr für den Erhalt genauer Ergebnisse und dürfte ein maßgebendes Urteil aus den beteiligten Kreisen bald zu hören sein, da der Erhalt genauester Ergebnisse bei den Milchfettbestimmungen von außerordentlicher Bedeutung für die gesamte Milchwirtschaft ist.

G. Langheinrich, Berlin.

Ueber die Festsetzung des Milchpreises. Die zur Zeit recht schwierige Lage der Molkereien erfordert neben der Anspannung aller Kräfte auf technischem Gebiet auch in kaufmännischer Hinsicht die größte Aufmerksamkeit; insbesondere ein genaues Abwägen der Einnahmen und Ausgaben, um den Betrieb auf der Höhe zu halten und außerdem für etwaige unvorhergesehene Fälle vorbereitet zu sein.

Schon mancher Molkereiverwalter hat seine Stellung eingebüßt, weil er den Einnahmen und Ausgaben nicht die gebührende Beachtung zugewandt hat. In einem mir näher bekannten Fall hatte der Verwalter einer größeren Genossenschafts-Molkerei mit Stadtverkauf und Schweinemast am Jahresschluß einen Fehlbetrag von über 10000 Mark (soweit man in Genossenschafts-Molkereien von einem Fehlbetrag sprechen kann). Trotzdem dem betr. Verwalter nichts unreelles nachgewiesen werden konnte, er auch nicht über seine Verhältnisse gelebt hatte usw., wurde ihm gekündigt und die Kündigung aufrecht erhalten. Wohl hatten die Genossen und Lieferanten während der letzten Monate schmunzelnd die hohen Preise für die Milch eingesteckt, auch waren einige Einsichtige davon überzeugt, daß der Rückschlag am Jahresschluß seine Begründung hatte, es half alles nichts, der eine munkelte dieses, der andere jenes, die Schlußfolgerung bei der Mehrzahl war die, daß der Verwalter sie betrogen hatte und damit war derselbe erledigt.

Um nun solchen unliebsamen Fällen aus dem Wege zu gehen, ist die monatliche Aufstellung einer sogen. Rohbilanz unerläßlich. Wenn diese jeden Monat gewissenhaft aufgestellt und danach die Errechnung des Preises für 1 Fettprozent oder Butteranteil vorgenommen wird, können Fälle, wie der eben geschilderte, niemals eintreten.

In beschränkten Betrieben ist die Festsetzung des Milchpreises verhältnismäßig einfach. Erheblich schwieriger gestaltet sich diese Arbeit in Vollbetrieben mit Schweinemast oder sonstigen Nebenbetrieben. Hier heißt es, jeden Monat eine genaue Bestandsaufnahme vornehmen, um ein klares Bild über die Vermögenslage des Betriebes zu erhalten.

Ferner ist es zweckmäßig, von den zur Verfügung stehenden Geldern einen Teil zurückzuhalten für etwaige Ausfälle, soweit sich dieses eben mit dem Vorstand und den Statuten vereinbaren läßt. Für die Zeit der Milch-

schwemme mit ihren mehr oder weniger unangenehmen Begleiterscheinungen wird eine derartige Rücklage oft von großem Vorteil sein. Bekanntlich sind mitunter selbst größere Ausfälle beim besten Willen nicht zu vermeiden. Ich denke da an eine Krankheit unter dem Schweinebestand, oder aber, ein bisher sehr gut dastehender Abnehmer von Butter und Käse gerät in Zahlungsschwierigkeiten, ein Verlust ist unausbleiblich und was dergl. Fälle mehr sind. Der Verwalter ist gezwungen, den Verlust mit einzukalkulieren, auf jeden Fall wird der vielleicht sehr niedrige Milchpreis eine Verstimmung unter den Genossen und Lieferanten hervorrufen. Kann er dagegen aus der Rücklage einen Betrag zuschießen, wird der Ausgleich erheblich glatter vor sich gehen.

Auch die Molkereibesitzer sollten vorsichtig sein bei der Milchbezahlung. Ob es immer richtig ist, dem oft unvernünftigen Drängen der Landwirte auf hohe Milchpreise bis an die äußerste Grenze nachzugeben, lasse ich dahingestellt. Tatsache ist jedenfalls, daß im vergangenen Jahre viele Molkereien in eine recht unangenehme Lage kamen, weil sie in den ersten Monaten zu hohe Preise für die Milch gezahlt hatten. Wie dann die Milchschwemme einsetzte, und die Preise für die Erzeugnisse heruntergingen, saßen viele fest und wußten nicht, woher sie das Geld für die großen Milchlieferungen nehmen sollten. Mehrere Molkereien sind in Konkurs geraten, die anderen haben sich mit Ach und Krach über Wasser gehalten. Daher ist es letzten Endes zweckmäßiger, einen Lieferanten zu verlieren, als sein ganzes Hab und Gut aufs Spiel zu setzen. Wenn nicht alle Zeichen trügen, werden wir in diesem Jahre etwas ähnliches erleben, darum Kollegen, Augen und Ohren offen, Brieftasche, so weit wie möglich, zu. — P. W.

Unhaltbare Zustände im Kreise Liegnitz. In einer der letzten Nummern der Molkerei-Zeitung wurde angekündigt, daß die Usedomer Molkerei wegen der „bedenklich angewachsenen Passiven" verkauft werden sollte. Ich bin derselben Auffassung wie die Schriftleitung, nämlich, daß die Landwirte sich endlich an niedrigere Milchpreise gewöhnen müssen. Weiter ist aus Nr. 37 der Molkerei-Zeitung zu ersehen, daß in Ostpreußen die Landwirte mit den Molkereien nicht einig werden konnten wegen des Milchpreises, weil erstere den 12½ ten Teil der Berliner Notierung forderten, letztere nur den 13 ten Teil zahlen zu können glaubten.

Hier im Kreise Liegnitz versuchten wir den 12 ten Teil der Berliner Notierung durchzudrücken, doch weder damit noch mit dem 11 ten Teil sind hier die Bauern zufrieden. Man glaubt, daß ein Molkereibesitzer noch ganz gut existieren könne, wenn er den 10 ten Teil auszahle. Ja, es gibt sogar Bauern, welche auch damit nicht zufrieden sind; sie fordern sogar 4—5 Pfennige unter dem Kleinverkaufspreis der Stadt Liegnitz (24 — 4 = 20 Pfg.) ab Hof, das ist der 8 te Teil der Notierung.

Es ist klar, daß, wo diese Preise gezahlt werden, von einem Gewinn keine Rede sein kann, sondern, daß die Molkereien gezwungen sind, Geld draufzulegen, nur um Milch zu bekommen. Denn das traurigste von allem ist eben, daß die Kollegen sich auch noch gegenseitig mit den Preisen überbieten.

Wenn die Milchpreise hier im Kreise Liegnitz auch weiterhin künstlich hochgehalten werden, wird bald die Zeit kommen, wo die Molkereien nicht mehr zahlen können.

Es wäre erwünscht, wenn sich auch Kollegen aus anderen Bezirken zu vorstehenden Ausführungen äußerten. R. W.

Bildung einer festen, butterähnlichen Schicht auf Schlagsahne. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 39.) Ich würde anraten, nach dem Zentrifugieren den Rahm zu pasteurisieren, mittels Pumpe über einen Kühler etwas abzukühlen, dann abzufüllen und zu sterilisieren. Der Rahm muß möglichst homogen gestaltet werden.

Durch Ihr Verfahren: Zentrifugieren bei 32 Gr. C., Abfüllen in Flaschen und auf 100 Gr. C. sterilisieren, kommen die Fettkügelchen nach oben (rahmen auf). Die obere Schicht wird bedeutend fetthaltiger und bildet nach dem Erkalten eine feste Masse.

Ich stelle auch recht viel Schlagrahm her. Derselbe wird jedoch in Transportkannen versandt. Unser Pasteur hob erst reichlich 1 Meter. Ich beobachtete, wenn auch nur in geringem Maße, eine zähe Schicht auf dem Rahm. Nachdem ich den Pasteur nicht mehr heben ließ, sondern eine Pumpe dies besorgt, (Drehkolbenpumpe), ist der Rahm ganz gleichmäßig. R. O., Meiereiverwalter in H.

Anfragen an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Homogenisieren von Schlagsahne. An die geehrten Kollegen richten wir die gefl. Anfrage, welche Erfahrungen mit der Homogenisierung von Schlagsahne gemacht sind? — Wir haben mit 60 Atmosphären gearbeitet und sind Beschwerden über Schlagfähigkeit gekommen. Molkerei T.

Ueberlaufen der Milch bei Vorwärmern und Pasteuren. Gibt es eine Einrichtung, welche das Herauslaufen von Milch aus dem Zulauftrichter selbsthebender Vorwärmer und Erhitzer verhindert, wenn durch Reißen des Riemens das Rührwerk des Apparates unerwartet stillsteht? Wenn ja, worin besteht die Einrichtung? Wer ist Fabrikant?

Briefkasten

Sch. in B. Ueber elektrische Oefen liegen bislang nur wenig oder garkeine Erfahrungen aus der Praxis vor, so daß es verfrüht wäre, wollte man sich über die Brauchbarkeit derselben für Käsereiräume ein Urteil erlauben. Soviel aber können wir sagen, daß die Unkosten elektrischer Oefen bis jetzt wesentlich höher sind, als bei anderen Oefen. Wir möchten Ihnen den Rat geben, trotz vielleicht höherer Anschaffungskosten einen anderen, altbewährten Ofen aufzustellen, da Sie dann vor event. Enttäuschungen sicher sind.

S. in D. Sie können gegen den betr. Bauer, welcher seine Milch selbst verarbeitet, und die Butter in Packung mit dem Aufdruck „Privat-Molkerei D . . . ." verkauft, nichts mit Erfolg unternehmen. Denn nach der heute geltenden Rechtsauffassung ist die Bezeichnung „Molkereibutter" dann zulässig, wenn in den Betrieben mehr als **50 Liter** Milch erzeugt und verarbeitet werden. Eine andere Frage wäre es, aber darüber schreibe Sie nichts, ob der Bauer diese Butter etwa als „feinste Tafelbutter" oder dergl. in den Handel bringt. Wäre dieses der Fall, so könnte

schon eher etwas dagegen unternommen werden, da nach Ansichten milchwirtschaftlicher Sachverständiger Butter, welche aus Rahm erzeugt wurde, der mehr als 2 Tage alt war, nicht mehr als „Ia Handelsware" bezeichnet werden kann. Solche Butter ist dann immer nur „Landbutter", also Butter zweiter Qualität. — Im übrigen messen wir der Angelegenheit keine große Bedeutung bei, denn das Publikum kauft minderwertige Ware heute nicht oder doch nur für einen billigeren Preis.

R. in K. Unter Frühstückskäse versteht man sogenannte kl. Portionskäschen, welche nach Camembert- oder Romadur-Art hergestellt werden. Man stellt solche Käschen in der Regel aus Vollmilch her, oder doch wenigstens aus einem Gemisch von Vollmilch und Magermilch. — Das Publikum versteht unter Frühstückskäse ganz allgemein einen besseren Weichkäse. Es kann daher nicht scharf genug verurteilt werden, wenn jemand Magermilchquarg mit Salz und Käsefarbe vermischt, diese Masse in eine Form bringt und sie als Frühstückskäse verkauft. Es wäre sehr wahrscheinlich, daß sich solche Käse die Nahrungsmittelämter einmal etwas genauer ansehen würden, und hätte der Hersteller solcher Käse zu befürchten, mit der Polizeibehörde in Konflikt zu kommen. — Aber auch aus anderen Gründen wäre eine solche Handlungsweise verwerflich, nämlich deshalb, weil das Publikum von solchen „deutschen" Käsen abrücken und sich besseren „ausländischen" zuwenden würde.

R. in F. Es ist sehr wohl möglich, ja sogar wahrscheinlich, daß durch das Füttern minderwertiger, zum Teil verdorbener Futtermittel die Beschaffenheit der Milch nicht nur hinsichtlich ihrer chemischen Zusammensetzung, sondern auch, was Geruch und Geschmack derselben anbetrifft, leidet. Diese Geruchs- und Geschmacksfehler können natürlich auch auf die Butter übertragen werden. Doch nicht nur verdorbene Futtermittel üben eine solche Wirkung auf Milch und Buter aus, sondern auch eine größere Anzahl anderer Futtermittel, wie Rüben, verschiedene Kraftfuttermittel, Haferstroh u. a., und zwar dann, wenn sie in größeren Mengen gefüttert werden. Die Ansicht des betr. Gutsbesitzers, daß die Art und Beschaffenheit der Futtermittel ohne Einfluß auf die Beschaffenheit der Milch wäre, ist also falsch.

Molkerei H. Falls der Genosse einwandfrei der Milchfälschung überführt ist, kann ihn die Genossenschaft auch für den Schaden haftbar machen, welcher ihr durch die Fälschung entstanden ist. Es ist unter Umständen sehr schwierig, festzustellen, wie lange ein Milchfälscher sein Handwerk getrieben hat, und doch nur allein hiernach kann die Höhe der Entschädigung bemessen werden. Ob außerdem noch eine Strafe festgesetzt werden kann, richtet sich ganz nach den Statuten.

H. in C. Uber Butetrfehler schreibt ausführlich Dr. Franz Lauterwald in seinem Buch „Die Butterfehler und ihre Ursachen, sowie Beurteilung einiger Buttereihilfsstoffe". Sie können dasselbe von unserer Buchhandlung zum Preise von 2,50 Mark beziehen.

Buchführung

Brieflich. Unterricht in techn. u. kaufm. Molk.-Buchführung n. leicht faßlicher Methode unter Garantie des Erfolges. Probebrief kostenlos. **Gustav Frost, Hannover** Kl. Düwelstr. 12 b. früh. langjähr. Verbandsrevisor u. Molkerei-Instruktor.

Stellen-Angebote.

Zur Führung ein. größer. Landmolkerei wird eine energische

1. Kraft

gesucht, die einen Ia Limburger u. Tilsiter unter Garantie herstellt sowie in allen übrigen Zweigen des Faches erfahren ist. Bewerbungen erbitte unt. 7609 an diese Zeitung.

Tüchtiger, selbständiger, älterer

Fachmann

gesucht zum 1. Mai oder etwas sp. für Milchgeschäft mit kleiner Molkerei v. 1000 Liter. Selbiger muß in allen Teilen des Milchhandels Erfahrung haben und im Notfalle auch den Verkaufswagen mit bedienen. Kraftwagenführer bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Verheiratung gestattet, sobald Wohnung frei wird. Gutes Gehalt zugesichert. Werte Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an (6088 **C. Dürkop, Plettenberg, Westfl.**

Tüchtiger, selbständiger (7941

Betriebsleiter

der in allen Branchen der Milchindustrie bewandert ist, findet bei unserer Unternehmung in Ungarn gut dotierte Anstellung. Angebote mit Angabe der bisher. Tätigkeit, Referenzen und Gehaltsansprüche sind zu richten an die **Milchindustrie A.-G. Wien 3** Lechnerstraße 4.

Zur Leitg. ein. Filiale im Kur- und Badeort

tücht. Fachmann

zu sofort gesucht bei gut. Verdienst. Kaution erforderlich, ledige Herren bevorzugt. Angebote unt. W. 7996 an diese Zeitung.

Molk.-Maschinen-Ingenieur

oder gebildeter

Molk.-Monteur

von erstklass. Molkerei-Maschinenfabrik gesucht für d. Reise in Schl.-Holstein, zum Verkauf von Maschinen und Bedarfsartikeln. Bewerb. unter 8099 durch diese Zeitung.

Großmeierei Königsberg i. Pr. sucht zu bald

1. Meiereigehilfen

mittl. Alters, der mit all. ins Fach schlag. Arbeiten durchaus vertraut sein muß und auch selbst mitarbeit. Gehalt ohne freie Station n. Übereinkunft. Meldungen unter 7833 an diese Zeitung.

Suche zum 15. Mai oder einige Tage früher einen jungen, tüchtig., sauberen, evangel. (7827

Gehilfen

für Milchannahme, Kontor u. Betrieb. Muß mit Ahlb. Kühlanlage (Kohlens.) vertraut sein, in Abrechn.-Wesen jedoch nicht Beding. An selbständ. Arbeiten gewöhnt sein. Gehalt nach Übereinkunft. Angebote nebst Zeugnisabschr. erb. **Zentral-Molk. Barßel i. Oldbg. Otto Gietemann.**

Für eine größere Privatmolkerei in kath. Gegend Westfalens wird z. baldigen Eintritt ein tüchtiger

1. Gehilfe

kath., mit Molkerei-Schulbildung gesucht. Ledige Herren mit guten Empfehlungen, die sich für den **Verwalterposten** eignen, wollen Ihre Bewerbungen mit Zeugnissen in Abschrift u. Gehaltsforderungen unter Chiffre **J. H. 7919 an diese Zeitung senden.**

Suche zu sofort einen jungen, anständigen (7368

Gehilfen.

Derselbe kann hier die Harzkäserei gründlich erlernen, muß jedoch morgens eine Tour Milch mit fahren. Anfangsgehalt 40 Mark pro Monat und freie Kassen. **Molkerei Großenbehringen** bei Gotha in Thüringen.

Suche zu sofort für städtischen Vollbetrieb jungen, evangel.

Gehilfen

nicht über 20 Jahre alt. Gefl. Angebote und Zeugnisabschriften erb. **Hans Koll, Betriebsleiter Molk.-Genoss. e. G. m. u. H. Cloppenburg i. Oldbg.**

Zu sofort wird ein kräftiger

Gehilfe

gesucht für alle vorkommende. Molkereiarbeiten Die Pflege ein. Pferdes, die An- und Abfuhr der Bahnmilch muß mit übernomen werden. Bewerbungen und Gehaltsansprüche erbittet (7365 **Molkerei Züssow** Kreis Greifswald.

Suche sof. od. 1. Mai e. j., tücht., ehrl. **Gehilfen**, d. m. sämtl. i. Fach schl. Arb., insbes. m. d. Milchausg. vertr. ist. **Bickenhagen**, Molkerei-Verwalter. **Molkerei Natzmershagen, Kr. Schlawe in Pommern.**

Wir suchen zu sofort einen

kräft., jg. Gehilfen

für Betrieb und Büro. Anf.-Geh. 50 ℳ ohne Abzug. (7806 **Molkerei-Genoss. Gr. Leuthen** Krs. Lübben i. Spreewald.

Wegen Nichteintretens des engagierten Gehilfen suche für sofort ein. jungen, zuverlässigen, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten

2. Gehilfen

für Butterei und alle vorkommenden Arbeiten. Stellung ist angenehm und dauernd. Gutes Gehalt zugesichert. Paßangelegenheit. werden von hier geregelt. (7604 **Milchhof Völklingen, Saar.**

Suche zum 1. Mai tüchtigen, kräftigen, fleißigen (7795

Gehilfen.

Dampfmolk. Luckow Krs. Uckermünde.

Gesucht für sofort ein junger

kräftiger Gehilfe

für alle Molkereiarbeiten. Gehalt nach Handlungsgehilfentarif bei fr. Kassen und Produkten. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbeten. **Dampfmolkerei Hainichen, Sa.** e. G. m. b. H. (7888

Suche z. baldigen Antritt einen tüchtigen

1. Gehilfen

der i. Tilsiter, Romadur und Spez. Sahneschichtkäse herstell. kann, für eine marktfähige Ware garantiert. Off. mit Gehaltsanspr. an (7918 **Dampfmolkerei Beverstedt** Bez. Bremen.

Wir suchen zu sofort einen jung., sauberen (7928

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Anfangsgehalt ℳ 50.—, freie Stat. und Kassen ohne Steuern. Bei zufriedenst. Leistungen bald steigend. **Molk.Genossenschaft e. G. m. b. H., Geilenkirchen, Rhld.** Steinröx.

Zum 15. Mai oder einige Tage früher such. wir einen durchaus zuverlässigen (7889

Gehilfen

nicht unter 20 Jahren. Gute Handschrift und Erfahrung in Käserei Bedingung. Bewerbung. m. Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe ohne Station erbeten **Dampfmolkerei Hainichen, Sa.** e. G. m. b. H.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Von einer größeren Gen.-Meierei wird eine durchaus gut vorgebildete Kraft als

erster Gehilfe

gesucht, welcher mit Dampfkessel, Kältemaschine u. der gesamt. Meiereieinrichtung gut Bescheid weiß, einen tadellosen Tilsit. Käse herstellen kann u. an selbständige Arbeit gewöhnt ist. Antritt nach Uebereinkunft. Meldungen mit Gehaltsforderung u. Zeugnisabschriften unter **7901** d. diese Zeitung.

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

Suche z. 15. Mai einen jungen

kathol. Gehilfen

in Dauerstellung. Solche d. sauber arbeiten und gute Butter herstellen können, wollen sich melden. **Molkerei Carum i. O.** (7855 **Gerh. Geisin.**

Wir s. z. 1. Mai ein sol., tücht. **Gehilfen**, d. an selbst. Arb. gew. u. mit all. Facharb vertr. ist, bei gut. Gehalt. (7618 **Molkerei Wipperfürth,** Rheinland.

Zum baldigen Antritt (7636

kräftiger Gehilfe

gesucht. Demselben ist Gelegenheit geboten, sich in der Weich- und Tilsiter-Käserei auszubilden. Gehalt 40—50 ℳ pro Monat, freie Station und Kassen. **Dampfmolkerei Horum** b. Hohenkirchen i. O.

Suche zu sofort oder etwas später einen zuverlässigen, ehrlichen

Gehilfen und eine Meierin

auch kann ein junger Mann oder Mädchen als (7812

Lehrling

eintreten. Angeb. erb. **Poeler Molk.-Genossenschaft Kirchdorf** in Mecklenburg. **Kuhlmann.**

Da angenommener Gehilfe Stellung nicht angetreten, suchen wir zu sofort oder 1. Mai jung., tüchtig.

Gehilfen.

Angebote mit Zeugnisabschrift. an **Molkerei-Genoss. Sadenbeck** Provinz Brandenburg.

Suche zum 1. Mai od. später ein.

2. Gehilfen.

Gehalt 45 ℳ. (7916 **Dampfmolk. C. Ramm Haverlah,** Bahnstat. Ringelheim.

Wir suchen zum 1. Mai oder spät. ein jg., gewandt. **Molk.-Gehilfen** für unseren modernen Betrieb. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. an **Molk. Wolbeck,** Bez. Münster i. W. **Rud. Fischer,** Verwalter.

Suchen zum 1. Mai oder einige Tage später einen (7944

jg., kräft. Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten, auch kl. Milchtour. Angebote mit Gehaltsforderung sind zu richt. an **Molk. Tucheim, G. m. b. H.** Bez. Magdeburg.

Suche zu sofort einen jüng., fleiß.

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. **Meierei-Gen. Hassendorf** b. Hutzfeld Eutin. **Thode,** Verwalter.

Für ländl. Betrieb zum sofortig. Antritt ein jg., tücht. **Gehilfe** für alle vorkommenden Arbeit. gesucht. Bewerb. nebst Zeugn.-Abschrift. an **Molkerei Gertenbach,** Krs. Witzenhausen bei Cassel. (7952

Gesucht zum sofortigen Antritt

fleißiger Gehilfe

mögl. unter 20 Jahren. Gutes Gehalt, freie Station und Kassen. Angebote erbittet (7105 **Molkerei Boizenburg (Elbe) Bes. Johs. Holz.**

Gegen gutes Gehalt suche ich für meinen Betrieb von ca. 500 Liter Milch mit Quargkäs. ein. durchaus zuverlässigen

Gehilfen

der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, auch eine tadellose Ware herstellt. Antritt mögl. sofort. **Central-Molk. Rodach b. Coburg.**

Gesucht zu sofort ein selbständig.

Molkereigehilfe

für Gutsbetrieb. Selbiger muß nüchtern, zuverlässig und mit sämtlichen Arbeiten vertraut sein. Gr. Wert wird auf Butterzubereitung gelegt. Selbstgeschrieb. Lebenslauf und Zeugnisabschriften an **Gutsverwaltung Arensdorf-Neumk.**

Jüngerer

Molkereigehilfe

zu sofort oder 10. Mai gesucht. **Holter Molkerei e. G. m. u. H. Holt** bei Straelen. (8106

Jüngerer

Molkereigehilfe

gewissenhaft und ehrlich bei freier Station gesucht. Zeugnisabschrift. erbeten an (8103 **Max Maithes Freital** bei Dresden, Kirchstr.

Suche tücht., kräft. **Gehilfen als Milchverkäufer** b. freier Station u. gutem Gehalt. Angeb. mit Angabe d. Alters an **Molkerei Hohentanne** b. Großvoigtsberg i. Sa. (8028

Molkereigehilfe

wird von Buttergroßhandlung in Leipzig gesucht. Erwünscht ist, daß derselbe bereits in städtischen Betrieben tätig war. Angebote mit Gehaltsansprüchen unter **6096** an diese Zeitung.

Suche zum 1. 5., spätestens 15. 5. einen kräftigen, fleißigen u. sauber.

Gehilfen

nicht unter 20 Jahren. Selb. muß mit sämtl. Arbeiten in d. Molkerei vertraut und guter Butterformer sein, eine Milchtour ist mit zu übernehmen. Gehalt 50 ℳ, Kassen u. Wäsche frei. Gute Zeugn. Beding. Jg. Leute, denen an Dauerstellung gelegen ist, bitte sich zu melden. Antritt kann auch früher erfolgen, da jetziger Gehilfe zu sein. Eltern geht. (8015 **Dampfmolkerei Rippach** Bezirk Halle a. Saale. Besitzer: **Carl Kaiser.**

Suche zum sofortigen Antritt für Molk. Frille einen jüng., kräftigen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. bei gutem Lohn, ferner für Molkerei Windheim eine jüngere (8017

Meierin

bei gutem Lohn. Beide Molkereien sind Sahneversandbetriebe. Werte Angebote erbeten an **Weferling, Molk.-Pächter Frille** bei Minden in Westfal.

Suche für sofort od. 15. Mai ein. ehrlichen und zuverlässigen (8047

Gehilfen

welcher sich vor keiner Arbeit scheut und etwas mit Pferden umzugehen versteht. Werte Angeb. erb. an die **Leubener Molkerei** Inhaber: **Jakob Roth Dresden-Leuben** i. Sachsen.

Suche zum 15. Mai oder sofort einen fleißigen und ehrlichen

Gehilfen

der Erfahrung in Weichkäse hat u. gute, marktfäh. Harzer zu machen versteht. Gehalt 45 ℳ, Kass. frei. Es wollen sich nur wirklich tüchtige, junge Leute melden, denen an einer Dauerstellung gelegen ist, bei guter Behandlung. Altersang. u. Zeugn.-Abschriften sind zu senden unter **Ostprignitz** 8039 an diese Ztg.

Otto Reichelt G. m. b. H. Berlin

SO 33, Schlesische Str. 28-30 **Telefon: Amt Moritzplatz 15890-96**

Telegramm-Adresse: Naturbutter Berlin

147 eigene Detailgeschäfte

Wir suchen zum baldigen Antritt einen unverheirat, soliden, sauber.

Gehilfen

der in allen Zweigen des Molkereifaches erfahren ist. Gehalt monatlich 150 M bei freier Wohnung.
Städt. Molkerei Trier.

Suche zu sofort od. später für modernen, städtischen Betrieb jünger., ehrlichen, an nur flinkes, peinlich sauberes Arbeiten gewöhnten, keine Arbeiten scheuenden (8001

Gehilfen.

Anf.-Gehalt bei freier Station und Kassen 65 M.
Central-Molkerei Vogt
Würzburg, Sanderstr. 9.

Suche einen jüngeren, tüchtigen, ehrlichen (8120

Gehilfen

der in der Weichkäs. vollständ. selbständig arbeitet und sonst mit allen Facharbeiten vertraut ist. Gefäll. Angebote mit Geh.-Ansprüchen an
Molkerei Alt Altmannsdorf
bei Camenz, Schlesien.

Junger Gehilfe

der sich vor keiner Arbeit scheut und Erfahrung in der Käserei besitzt, kann sofort eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. (6090
A. Upmeyer, Borgholzhausen
Teutoburger Wald.

Suche zum 4. Mai einen

älteren Gehilfen

der mit sämtl. Molk.-Arbeiten vertraut ist, auch Erfahrung in Harzkäserei hat.
Molkerei Bledeln
bei Algermissen.

Zum sofortigen oder baldig. Antritt wird jüngerer, gewandter u. zuverlässiger (8137

Gehilfe

für modernen, mittl. Betrieb ges. Angebote mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderungen zu richten an
Verwalter Schiller, Molk.-Gen. Leutershausen, Mittelfranken.

Wir suchen zu Anfang Mai zwei tüchtige, zuverlässige (8126

Gehilfen

für unsere Tilsiter Käserei. Angebote mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen an
Molkerei-Genoss. Memel
Memelgebiet.

Ordnungslieb. u. ehrlicher (8124

Gehilfe

zum Antritt am 10. evtl. 15. Mai als alleiniger gesucht. Gehalt 40 M. Angeb. nebst Zeugnisabschrift. erb.
Molkerei-Genoss. Lamsdorf
Bezirk Oppeln.

Jg., kräft. Gehilfe

für Milchtransport nach der Bahn, Butterei, Quarg und sonst. vorkommende Molkerei-Arbeiten zum 15. 5. evtl. etwas früher gesucht. Monatlich 45 M Anfangsgehalt, fr. Stat. und Kassen. (8161
Molk.-Gen. Rinteln a. Weser.

Gesucht zu sofort od. 15. Mai ein tüchtiger, zuverlässiger (8075

Gehilfe

für Milchannahme. Anfangsgehalt 50 M. Bewerbungen erbittet
Molkerei-Gen. Westerstede i. O.

Suche jungen (8158

Gehilfen

für Harzkäserei und alle vorkomm. Arbeiten. Angebote an
August Schmidt, Berlin-Reinickend.
Waldersee-Str. 26.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen (8055

jungen Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten b. gutem Gehalt.
Molk. Coesfeld i. Wfl. Fernr. 267.

Suchen zum 15. Mai einen

tücht. Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Stellung ist angenehm und dauernd. Angeb. mit Gehaltsangabe erbittet (8000
Meierei Neukirchen bei Niebüll.

Suche zum sofortigen Antritt einen jungen (8168

Gehilfen

welcher in der Harzkäserei bewandert ist. Anfangsgehalt 50 Mark bei freier Station und Kassen.
Centralmolkerei Westerode
b. Duderstadt.

Zum sofortigen oder auch späteren Antritt suche (8166

jungen Gehilfen

Derselbe muß mit Pferden umgehen können. Gehalt 40—45 Mark. Bei Zufriedenstellung alles frei.
A. Diethelm, Molkereibesitzer
Oeynhausen b. Bergheim.

Zum 1. Mai cr. können n. einige jüngere (8167

Meiereifachleute

eintreten. Selbige finden Gelegenheit, sich in der Käserei — Herstellung von Käse aus hocherhitzter Milch — auszubilden.
H. Tödt
Milchzentrale Lensahn in Holstein.

Tüchtiger Gehilfe

der durchaus selbständig arbeitet, und bereits im Milchversand (mit Kühlmaschine) tätig war, zu sofort gesucht., Gehalt n. Vereinbarung. Betrieb findet täglich 2 mal statt. Bewerbungsschreiben mit Zeugnisabschriften zu richten an (8165
Dampfmolkerei Friedrichsdorf
Krs. Ruppin.

Oberkäser

für Tilsiter Käserei, der f. Kenntnisse durch Zeugn., resp. Empfehl. nachweisen kann, findet zum 15. 5. evtl. etwas später in hiesiger Gen.-Molkerei bei guter Leistung und Führung dauernde Stellung. Angebote erbittet (8063
Molk.-Verwalter Matzkeit
Warnascheln
bei Tarputschen, Ostpreußen.

Suchen zu sofort einen tüchtigen

Käser

für Gouda und Edamer. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen erb. (8018
Molk.-Genoss. Benninghausen
Krs. Lippstadt.

Suche tüchtigen (8040

jungen Mann

der morgens eine Milchtour fährt, nach dem die Landwirtschaft besorgt (26 Morgen). Guter Pferdepfleg. Stellung dauernd.
Dampfmolkerei Rohlsdorf
bei Perleberg.

Wir suchen zu sofortigem Antritt einen (8058

Kraftwagenführer

mit Führerschein für Lastwagen. Gelernt. Meiereigehilfe od. Schloss. bevorzugt. Angebote mit Gehaltsforderung bei freier Station und Kassen erbittet
Genoss.-Meierei Pinneberg
Holstein.

Ich suche einen jüngeren, tüchtig.

Milchverkäufer

der etwas Kaution stell. kann. Gehalt nach Übereinkunft. (8068
Molkerei und Käserei
Derenburg a. Harz.

Tücht. Monteure

für Molkereimaschinen und Kühlanlagen stellt ein (8038
Andr. Hollender, Berlin N. 4.

Suche sofort (8043

Lehrling

welcher Lust hat, das Molkereifach zu erlernen.
Molkerei Wegeleben
Bezirk Magdeburg.

Da angenommener (6093

Lehrling

nicht angetreten, suchen wir zu sofort einen jungen Mann als Lehrling, nicht unter 16 Jahren, zur gründlichen Erlernung d. Molkereifaches.
Molkerei **Heiligenloh**, e. G. m. u. H.
Prov. Hannover.

Suche zu sofort einen arbeitswilligen, ordentlichen (7664

Pferdeknecht

20—25 Jahre alt. Angeb. an
Dampfmolkerei Danndorf
bei Velpke i. Braunschweig.

Kräftiger (7675

Arbeitsbursche

sofort gesucht.
Gust. Neumann, Bln.-Zehlendorf
Rondelstr. 8. Telefon Nikl. 2857.

Milchverkäufer

der mit Pferden umgehen kann, zu sofort gesucht. Bewerbungen mit Ansprüchen erb. **postlagernd A. B. Pößneck** i. Thüringen.

Suche zum 15. Mai junge, tücht. und ehrliche

Meierin

für Verkauf, Bedienung der Sommergäste im Milchausschank auch zeitweise Hilfe im Betriebe in gr. Badeort Schles. Angeb. mit Bild unter **M. 7942** an ds. Zeitung.

Jüng. kräft. Meierin

zu sofortigem Antritt gesucht. (7454
Schipper
Genossenschafts-Molkerei Bladiau
Ostpreußen.

Suche zum 1. oder 15. 5. ein ehrliches, sauberes (7791

Mädchen

für Handkäserei, Betrieb und Hilfe im Haushalt. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsangabe erbeten.
Gustav Lutze, Käsefabrik
Stiege i. Harz.

Suche zum 1. oder 15. Mai **ehrliche**, kräftige (6095

Meierin

für Butterei und Haushalt. Gefl. Bewerbung mit Alter u. Gehaltsangabe erbeten an
Paul Petermann, Plauen i. V.
Annenstraße 54.

Meierin.

Intell., arbeitsfreud. u. gewandt. Fräulein für hies. Milchwirtschaft mit Kinder- u. Kurmilchgewinnung bei direkt. Vertrieb sofort gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsanspr. bei freier Station an die (7534
Domäne Sorga
bei Bad Liebenstein in Thür.

Verkäuferin.

Für mein Milch- und Molkereiprodukt.-Geschäft suche ich f. Dauerstellung eine **ehrliche, zuverlässige**, intelligente, arbeitsfreudige, nicht zu junge Meierin, welche an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist und gut m. d. Kundsch. umzugeh. versteht. Etwas Kaution müßte gestellt werden. Gutes Gehalt neben freier Station und freien Kassen wird gewährt. Angebote von solchen Bewerberinnen, welche in ähnlicher Stellung tätig waren u. dies durch Zeugnisse nachweisen können, wollen sich melden. (8054
E. Ferdinand Hatje
Handelsmolkerei, **Hamburg 35**
Ausschlägerweg 26.

Suche zu sofort eine junge, anständige (6087

Meierin

zur Hilfe in der Molkerei und Wirtschaft. Gehaltsforderung und Bild sind zu richten an

Becker, Molkerei **Wisborienen, Krs.** Pillkallen, Ostpreußen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 28. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,65 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 29. April. **Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein.** Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

80 Drittel	1. Kl. zu	165,90 Mk.	2 Drittel	1. Kl. zu	162,20 Mk.
76 „	1. „ „	165,80 „	38 „	1. „ „	162,— „
11 „	1. „ „	165,70 „	3 „	1. „ „	161,50 „
5 „	1. „ „	165,60 „	20 „	1. „ „	161,— „
39 „	1. „ „	165,50 „	2 „	1. „ „	160,50 „
8 „	1. „ „	165,30 „	37 „	1. „ „	160,— „
6 „	1. „ „	165,20 „	1 „	1. „ „	159,50 „
12 „	1. „ „	165,10 „	5 „	1. „ „	159,— „
64 „	1. „ „	165,— „	47 „	1. „ „	158,— „
3 „	1. „ „	164,70 „	1 „	1. „ „	157,— „
2 „	1. „ „	164,60 „	14 „	1. „ „	156,— „
22 „	1. „ „	164,50 „	2 „	1. „ „	155,50 „
1 „	1. „ „	164,20 „	8 „	1. „ „	155,— „
79 „	1. „ „	164,— „	1 „	1. „ „	153,50 „
22 „	1. „ „	163,50 „	1 „	1. „ „	153,— „
30 „	1. „ „	163,— „	2 „	1. „ „	150,— „
8 „	1. „ „	162,50 „			

1. Klasse 652 Drittel zu . . . . 163,32 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 22 Drittel zu . . . . 144,27 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Berlin, 29. April. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Ultimowoche verlief bisher nicht so ruhig, wie es sonst üblich war, und ist dies wohl in der Hauptsache auf die gesündere Preisbasis zurückzuführen. Die Nachfrage deckte sich ungefähr mit den Anlieferungen, und scheint es auch im Auslande ähnlich zu liegen. Der dänische Markt ist eher etwas fester geworden, doch wird dies nur eine bald vorübergehende Erscheinung sein. Ob die Kopenhagener Notierung wirklich diese Woche eine Kleinigkeit erhöht werden wird, ist sehr zweifelhaft. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem amerikanischen Markt hält an und haben die Preise dementsprechend weiter nachgegeben.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 30. April. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 30. April. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 165 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 30. April. Bericht von Mann & Friedeborn. Die unter Berücksichtigung der zunehmenden Produktion herabgesetzten Abgabepreise sind für den Handel heute unrentabel, haben aber eine gute Nachfrage gebracht, wodurch die Eingänge befriedigend geräumt werden konnten. Das Ausland versucht höhere Preise herauszuholen, hat damit aber wenig Erfolg, denn das Angebot inländischer Butter wird von Tag zu Tag dringender, so daß man sich Zurückhaltung auferlegen kann. Tendenz: ruhig.

Dresden, 28. April. Bericht der Firma Georg Münch. Die außerordentlich günstige Witterung hat fördernd auf die Inlandsproduktion eingewirkt. Die Zufuhren sind reichlich, können aber, da die Nachfrage gut ist, plaziert werden. — Die Auslandsofferten lauten fester, dürften aber, da die deutsche Butter den Bedarf ziemlich decken wird, nicht wesentlich in Betracht kommen. — Schmalz. Der Markt liegt sehr flau; die reduzierten Packerforderungen haben Unsicherheit gebracht. Hoffentlich gehen die Preise weiter zurück, damit wieder eine Belebung eintritt. — Margarine Margarine bleibt nach wie vor wenig gefragt.

Leipzig, 28. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem auch Dänemark die Forderungen wieder ermäßigt hat, ist die Stimmung auf dem deutschen Buttermarkt nach wie vor lustlos. Es wird nur der notwendigste Bedarf gedeckt, weil mit dem Eintritt wärmerer Witetrung größere Zufuhren zu erwarten sind. Die Milchproduktion hat in manchen Bezirken bereits zugenommen.

Käse.

Köln, 28. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz 1,80—2,00 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,30 ℳ. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 29. April. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Auch der Verlauf des letztwöchigen Marktes ist als ruhig zu bezeichnen, und die Zufuhren an deutscher Butter konnten nicht geräumt werden, trotz billigerer Angebote. Es wäre vielleicht richtiger gewesen, in voriger Woche eien Abstrich an den Notierungen vorzunehmen, um die Kauflust zu heben. Die Ermäßigung der Kopenhagener Notierung um 4 Kronen fiel garnicht ins Gewicht; die dieswöchentlichen Meinungen der Dänen gehen auseinander; denn während einerseits von einem ruhigeren Verlauf des Marktes mit ziemlich unveränderter Notierung gesprochen wird, glaubt man andererseits eine Erhöhung von ca. 10 Kronen voraussagen zu dürfen. Die holländischen Offerten zeigten in der Berichtswoche keine wesentlichen Veränderungen, während die Offerten in Kolonialbutter aus England in den letzten Tagen kleine Erhöhungen brachten, so daß deren Bezug für Deutschland weiter unrentabel bleibt. Der Verlauf der heutigen schleswig-holsteinischen Auktion wird ziemlich unverändert gegen die Vorwoche ausfallen. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche sind die Notierungen dauernd etwas rückgängig gewesen; die Preise ermäßigten sich von Dollar 38,50 successive auf Dollar 37,75, trotzdem blieb die Nachfrage nur schwach. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. Dollar 38,50 je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 163,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die dänischen Notierungen sind in der Berichtswoche wesentlich zurückgegangen, haben aber trotzdem keine Belebung des Marktes herbeiführen können. Blasenschmalz notiert ca. ℳ 163,— je 100 Kg.; Blockschmalz ca. ℳ 160,— je 100 Kg.

Hamburg, 29. April. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die letzte Woche brachte wenig Veränderungen auf dem Käsemarkt. Der Kleinhandel deckt sich trotz der ermäßigten Preise außerordentlich vorsichtig ein, da weitere Preisrückgänge erwartet werden. Vor der Hand werden sich die Preise aber wohl kaum wesentlich ändern. — Tilsiter Käse. Die Nachfrage nach prima Tilsiter-Käse war noch gut. Bemängelt werden die im Verhältnis zu den Holländer Vollfett-Käsen zu hohen Preise. Abfallende Käse sind stark unterwertig. Die Preisforderungen in Ost- und Westpreußen lauten um ein geringes günstiger. — Holländer Käse. Die holländischen Käse sind teils befestigt, wenn auch die Preise durchweg unverändert geblieben sind. Frische vollfette Goudakäse sind zu recht günstigen Preisen am Markt und werden gern gekauft. — Dänen Käse Auch der dänische Markt liegt bei unveränderten Preisen etwas fester. Der Umsatz zeigt eine leichte Besserung. — Schweizer Käse. Der Markt in Schweizer-Käse liegt unverändert. Größeren Absatz zeigten billige Finnenkäse. Von diesen Käsen kamen größere Posten an den Markt. Die Qualität und die Beschaffenheit der Käse war aber nicht einwandfrei, sodaß dieselben sehr billig abgestoßen werden konnten. — Weich-Käse. Das Weichkäsegeschäft lag zu unveränderten Preisen normal. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Weideware G.-M. 130—140, do., pa. Stallware G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 50—53, do. 30 proz. G.-M. 74—78, do., 45 proz. G.-M. 112—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. G.-M. 80—84, do., 40 proz. G.-M. 96—110, do., 45 proz. G.-M. 100—110, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse G.-M. 165—180, holländische Edamer-Käse, 20 proz. G.-M. 66—68, do., 30 proz. G.-M. 85 bis 88, do., 40 proz. G.-M. 95—102, Schweizer-Käse, prima Ware je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Boodegraven (Holland), 28. April. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Heute waren 299 Partien am Markte, welche ziemlich flott verkauft wurden. Man bezahlte: 1. Qualität mit Gulden 46—51,50, 2. Qualität mit Gulden 41—45. Was die Preise anbetrifft, so sind wir der Meinung, daß diese vorläufig nicht weiter heruntergehen werden, besonders, weil wenig Vorrat am Lager ist. Für Maikäse werden steigende Preise erwartet. Septemberware wird jetzt etwas mehr angeboten, im allgemeinen gibt es wenig Nachfrage für diese Sorte, jedoch wird prima Qualität noch mit Gulden 82—87 bezahlt. — Molkereiware: Preise bleiben stehen und man zahlt heute für: Goudakäse, 20 proz. Gulden 30, do., 30 proz. Gulden 37, do., 40 proz. Gulden 42, Edamer, 20 proz. Guld. 30, do., 30 proz. Guld. 37, do., 40 proz. Guld. 42, prima nordholländische Edamer Gulden 47—48.

Eier.

Köln, 28. April. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do. über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Vieh.

Berlin, 29. April. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Der Auftrieb betrug 226 Schweine und 537 Ferkel. Der Verlauf des Marktes war ruhig, die Preise waren wenig verändert. Es wurden gezahlt im Großhandel in Mark und je Stück für Läuferschweine, 7—8 Monate alt, 75—85, 5—6 Monate alt, 60—75, Pölke, 3—4 Wochen alt, 40—55, 9—13 Wochen alt, 25—36, 6 bis 8 Wochen alt 20—25.

Berlin, 29. April. Amtlicher Bericht vom Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug 2848 Rinder, darunter 842 Bullen, 612 Ochsen, 1394 Kühe und Färsen, 4300 Kälber, 19 508 Schweine, 264 Auslandsschweine. Der Verlauf des Marktes war bei Rindern, Kälbern und Schweinen ruhig, Die Preise lauteten: Ochsen 1. 52—57, 2. 46—49, 3. 42—44, 4. 35—39. Bullen 1. 50—52, 2. 45—48, 3. 39—43. Kühe und Färsen 1. 50—56 2. 42 bis 47, 3. 32—38, 4. 25—28, 5. 20—23. Fresser 35—40. Kälber 1. —,—, 2. 78—88, 3. 60—75, 4. 42—55, 5. 30—40. Schweine 1. —,—, 2. 63—64, 3. 62—63, 4. 59—61, 5. 57—58, 6. 56. Sauen 57—60.

Hannover, 29. April. Amtlicher Bericht vom Hannoverschen Viehmarkt. Auftrieb: 39 Ochsen, 96 Bullen, 355 Kühe und Färsen, 527 Kälber, 1714 Schweine. Handel: Großvieh mittel, Kälber langsam, Schweine flau. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennigen: Ochsen: 1. Kl. 60, 2. Kl. 50—52, 3. Kl. 45—48, 4. Kl. 36—40; Bullen, 1. Kl. 52, 2. Kl. 40—46, 3. Kl. 40—45, 4. Kl. 35; Färsen und Kühe, 1. Kl., vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 60, 2. Kl., vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50—55, 3. Kl. 36 bis 45, 4. Kl. 25—30, 5. Kl. 20; Kälber, 2. Kl. 75, 3. Kl. 50—60, 4. Kl. 30—40; Schweine 1. Kl. 57—58, 2. Kl. 57—58, 3. Kl. 56, 4. Kl. 52—54, 5. Kl. 50.

Hannover, 29. April. Bericht vom Hannoverschen Schweinemarkt. Der Schweinemarkt war mit 818 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich: Ueber 5 monatige Läuferschweine das Stück 56 bis 60 ℳ, 4—5 monatige Läuferschweine das Stück 48—54 ℳ, 3—4 monatige Läuferschweine das Stück 44—46 ℳ, 8—13 wöchige Ferkel das Stück 34—40 ℳ, 6—8 wöchige Ferkel das Stück 26—30 ℳ, bis 6 wöchige Ferkel das Stück 20—25 ℳ. Handel: mittelmäßig.

Hannover, 28. April. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Lehrte. Auftrieb: 1839 Stück Ferkel und 133 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alt, 28—38 ℳ, Läuferschweine 3—4 Monate alt, 38—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—70 ℳ. Marktverlauf: Zuerst sehr lansam, gegen Schluß etwas belebter.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 29 April. Der starke Preisaufschwung Amerikas hatte am Vormittag auch ein erhebliches Anziehen der Weizen- und Roggenpreise im Gefolge. Mittags behaupteten sich aber die Preisgewinne nur zum Teil. Für Roggen erwartet man per Mai Andienungen, auch für Weizen dürfte manches zur Anmeldung gelangen. Gerste war bei einiger Nachfrage für bessere Ware ruhig, aber fester. Hafer, der am Dienstag noch besonders in Pommern für Berlin gehandelt wurde, lag ziemlich fest. Futterartikel fest. Mehl hatte stellenweise Verkehr. Die vermehrten Gebote sind unrentabel. Es notierten: Weizen märkischer 245—248, Mai: 256—255, Juli: 254½—251, Roggen, märkischer 217—221, Mai: 204—202, Juli: 212—209, Gerste (Sommer-) 220—238, Futtergerste 197—208, Hafer, märkischer 202—211, Mais (loko Berlin) 180. Weizenmehl 13,50—34, Roggenmehl 28,50—30,25, Weizenkleie 15—15,20 Roggenkleie 16, Raps 395, Leinsaat 385, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsn 19—20, Peluschken 19—21, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen blau 10—12, Lupinen gelb 11,50—14,50, Serradella 14—16, Rapskuchen 14,80—15,20, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,40—10,60. vollw. Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,20 bis 19,60.

Hamburg, 29. April. Getreide: Befestigt im Einklang mit den höheren Auslandsnotierungen. Geschäft klein. Weizen 250—255, Roggen 220—230, Hafer 205—210, Inlandsgerste 200—220, Auslandsgerste 200 210, Mais 195—205, Leinsaat 22—22½ Gulden.

Magdeburg, 29. April. Weizen stetig, 12—12,10, Roggen ruhig, 11,60 bis 11,50, Sommergerste ruhig, 12,50—13,50, Wintergerste gestrichen. Hafer fester, 11,25—11,40.

Bremen, 29. April. Weizen: Chile 13,60, Barusso 78 Kg. 13,90, Rosa-Gerste: Donau 10,30, russische 10, 70, amerikanische Malz- 10,60, Marokko fee , 80 Kg., 14,10, Hartwinter 2 14,30; Roggen, amerikanischer2 11,40. 10,50; Hafer: La Plata 9,60, Kanada-Western 2 10,70, do. 3 10,10, amerikanische white clipped 9,70; Mais: La Plata 10,50, Donau-Galfox 10,20; Erbsen: Graham 10,20.

Emden, 28. April. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hambur oder Bremer Kai 10,0—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,00—4,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, inländischer Hafer 10,20—10,40, inländischer Weizen 12,15—12,50, inländischer Buchweizen 11,20—12,10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	25. 4. ℳ	27. 4. ℳ	29. 4. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,25	20,29	20,35		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4,20		
100 holländ. Gulden	168,46	168,56	168,71		
100 dänische Kronen	78,10	78,05	77,90		
100 Schweizer Frank	81,50	81,55	81,46		
100 französische Frank	21,88	21,80	22,03		
100 tschechische Kronen	12,47	12,46	12,47		
100 Schilling	59,21	59,21	59,21		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 46 — Hildesheim, den 2. Mai 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 28. April. 160 Mark je Zentner.
Donnerstag, 30. April. 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 2. Mai. 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 30. April. 165 Mark je Zentner.
Auktion am 29. April. Höchstpreis 165,90 Mark, Durchschnitt 163,32 Mark.

Köln. Dienstag, 28. April. Höchstpreis 168 Mark je Zentner.
Freitag, 1. Mai. Höchstpreis 165 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 29. April. 162 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 30. April. 456 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 449 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat April 1925.

Berlin. 186.—,180.—, 175.—, 168.—, 168.—, 168.—, 168.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.— ℳ je Zentner **Monatsdurchschnitt 167.15** ℳ gegen 202.92 ℳ im März.

Hamburg. 176.—, 165.—, 165.—, 165.—, 165.— ℳ je Zentner; **Monats-Durchschnitt 167.20** ℳ gegen 200.75 ℳ im März.

Hamburger Auktion. 183.17, 165.73, 162.64. 164.26, 163.32 ℳ je Zentner, **Monatsdurchschnitt 167.82** ℳ gegen 205.87 ℳ im März.

Köln. 205.—, 195.—, 180.—, 180.—, 175.—, 170.—, 170.—, 168.— ℳ je Zentner. **Monatsdurchschnitt 180.38** ℳ gegen 218.05 im März.

Berlin, 2. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 28. April. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter. 1. Qualität 1,68 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Köln, 1. Mai. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,65 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 29. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 162.— Mark. 2. Qualität 145—155 Mark. Tendenz: unverändert.

Leeuwarden (Holland), 1. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 200 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 208—212 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 30. April. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, E. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel war in der vergangenen Woche zufriedenstellend, obgleich wir vor Ultimo stehen. Infolge der weiterhin ermäßigten Kleinhandelspreise hat sich auch die Nachfrage in feinster Molkereibutter gebessert. Die Kleinhandelspreise bewegten sich zwischen 1,80 Mk. und 2,10 Mk., auch 2,20 Mk. pro Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,65 Mk. bis 1,94 Mk. pro Pfund notiert. Die amtliche Notierung hielt sich unverändert auf 1,60 Mk. pro Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. Inlands- wie Auslandsbutter stand sehr reichlich zur Verfügung. — Schmalz ist um einige Pfennige pro Pfund billiger geworden, jedoch ist das Geschäft ruhig, ebenso wie in Margarine bei unveränderten Preisen.

Berlin, 30. April. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die allgemeine Lage hat sich erheblich verbessert. Trotz des Ultimos lassen sich die Zufuhren schlank plazieren. Insbesondere zeigt das Ausland keine Tendenz, in den Preisen zu weichen, im Gegenteil, die Kopenhagener Notierung wurde heute eine Kleinigkeit um Kr. 7 auf **Kr. 456** erhöht. Es sieht beinahe so aus, als ob im kommenden Monat erst dann mit einer billigeren Preisnotiz zu rechnen ist, wenn mit der einsetzenden Grünfütterung größere Quantitäten wieder auf den Markt kommen.

Hamburg, 30. April. Bericht der Firma A. F. C. Fick. Die verhältnismäßig gute Nachfrage hielt bis zum Schluß des vorwöchigen Marktes an, so daß die Läger wiederum geräumt werden konnten. Nachdem Dänemark die Preise wiederum um 4 Kronen herabgesetzt hatte, bestand zu alten Preisen etwas regere Kauflust. Die dänischen Exporteure waren aber nur vereinzelt zu solchen Abschlüssen zu bewegen, da man vorerst fest gestimmt war und keinerlei Risiko laufen wollte. Im weiteren Verlaufe wurde die Tedenz dann wieder etwas schwächer. Die Aufträge besonders von Deutschland liefen doch nicht so reichlich ein als man erwartet hatte. — Der hiesige Handel zeigte in der neuen Woche nicht die geringste Aenderung. Der Konsum kann der heutigen Zeit entsprechend als gut bezeichnet werden, jedoch waren höhere Preise nirgends herauszuholen. Im Gegenteil, an vielen Plätzen können wir infolge der billigen holländischen Ware auch heute noch nicht in Konkurrenz treten. Das Inland legte dennoch zufriedenstellende Aufträge nach hier und da auch der hiesige Platz gute Aufnahme fand, wird es nicht schwer halten die dieswöchigen Zufuhren, die eine weitere Zunahme der Produktion aufweisen, zu räumen. Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte annähernd 700/3 Tonnen zur Stelle. Die Nachfrage seitens der Kleinhändler zeigte deutlich, daß das Interesse sich für unser einheimisches Produkt mehr und mehr hebt. Bezahlt wurde bis Mk. 165,90 — im Durchschnitt Mk. 163,32. Auch die heutige Börsennotierung blieb unverändert. Von Kopenhagen wird soeben eine Erhöhung der Notierung von 7 Kronen auf 456 Kronen gemeldet. Diese kleine Heraufsetzung ist lediglich auf die Besserung des Sterlingkurses zurückzuführen, denn von einer Befestigung des Marktes kann keinesfalls die Rede sein. Es bleibt abzuwarten, ob man die heutigen Preise in der kommenden Woche behaupten kann. In australischer Butter bleibt der Umsatz klein; die Preise sind zu hoch um einen Import lohnend zu gestalten. — Mehr Interesse besteht für frische sibir. Ware, wovon in dieser Woche 4000/3 Tonnen hier eintrafen.

Leipzig, 30. April. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl sich die Einlieferungen räumen lassen, sind höhere Preise — wie bisher — nicht zu erzielen. — Auch die Erhöhung der Kopenhagener Notierung hatte keinen Einfluß auf die Preislage für deutsche Butter, weil das Angebot die Nachfrage vollständig deckt. — Man erwartet zwar nach dem Monatswechsel ein lebhafteres Geschäft, jedoch bei unveränderten Preisen.

Breslau, 30. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. In den letzten Tagen bewegte sich das Geschäft in den gleichen Bahnen wie in der Vorwoche. Mit dem Monatswechsel dürfte aber wahrscheinlich eine kleine, jedoch nach unserer Auffassung nur vorübergehende Besserung eintreten. Aus diesem Grunde sind wir der Meinung, daß es nicht von Vorteil wäre, wenn, wie es den Anschein hat, mit einer Erhöhung der Notierung gerechnet werden müßte. Unsere ganze wirtschaftliche Lage ist nun einmal nicht dazu angetan, noch mit einer besonderen Konjunktur am Butetrmarkt vor Beginn der Grünfütterung zu experimentieren. Wir müssen uns immer wieder cor Augen halten, daß auch bei den jetzigen Butterpreisen die regelmäßige Aufnahme von Butter nur einem beschränkten Kreise offen liegt, denn der Lebenshaltungsindex liegt in Deutschland, woran bei solchen Betrachtungen immer wieder erinnert weredn muß, über der Vorkriegslinie, während die Einkommenziffern weit unter der Vorkriegslinie liegen. Das hieraus zu ziehende Rechenexempel ist einfach und kann zu großen Hoffnungen nicht anregen. Wir möchten glauben, daß auch an den Auslandsmärkten ähnliche Momente in die Preisbewegung hineinspielen. Die Veränderung der Kopenhagener Notierung kann da nicht täuschen. Im ganzen genommen geben wir uns jedenfalls keinen Hoffnungen wegen vergrößerten Absatzes hin,

Bremen, 1. Mai. Bericht von Herm. Schwarz. Trotz des Ultimos hat sich das Geschäft in der verflossenen Berichtswoche verhältnismäßig freundlich gestaltet. Die Nachfrage nach feinster deutscher Butter hielt weiter an, so daß die reichlichen Zufuhren glatt plaziert werden konnten. Dänische und holländische Butter stellten sich für den hiesigen Platz zu hoch. Die Berliner und Hamburger Notierungen blieben unverändert. Die reichlichen Zufuhren zu der Hamburger Auktion konnten ebenfalls verkauft werden, allerdings lag der Durchschnitt der Auktionsnotiz mit 163,32 Mark, ca. 1.— Mark unter der vorwöchigen. Kopenhagen erhöhte diese Woche um Kr. 7.— auf Kr. 456.—. Die holländischen Märkte lagen gegen Ende dieser Woche ebenfalls etwas fester. Kolonialbutter lag weiterhin vernachlässigt, da ein Bezug nach hier zur Zeit unrentabel ist. Nach sibirischer Butter bestand, trotz der verhältnismäßig hohen Preise, ziemliche Nachfrage. Mit weiteren rückgängigen Preisen ist wohl erst bei Beginn des Weideganges zu rechnen, der bei günstiger Witterung sicherlich in Kürze beginnen wird.

Kopenhagen, 29. April. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff, Aktien-Gesellschaft. Der Markt eröffnete in dieser Woche fest mit guten Aufträgen von England zu höheren Preisen. Es scheint aber als ob Deutschland etwas zurückhaltend ist und sich in der Vorwoche ein-

gedeckt hat in der Erwartung von höheren Preisen diese Woche, und es wird deshalb schwer fallen, ein größeres Quantum nach England verkauft zu bekommen ohne die Preise zu ermäßigen. — Man erwartet indessen, daß der Markt sich behaupten läßt, und daß die Notierung morgen um 5—10 Kronen steigen wird. — Sowohl die Kolonialbutter als auch die sibirische scheinen etwas fester zu liegen, so daß man vorläufig nicht mit niedrigeren Preisen rechnen kann, jedenfalls nicht für die gute Winterbutter. — Wir haben diese Woche erhebliche Zufuhren gehabt, die wir ohne Schwierigkeit nach Deutschland haben verkaufen können, wo diese Butter überall die alte Kolonialbutter verdrängt. — Die Qualität der sibirischen ist ausgezeichnet und sowohl als Ziehbutter als auch als Ausstichware verwendbar. — Der Preis hat um d. K. 400.— bis 410.— herum, je nach Qualität, auf Stettin gelegen. Markttendenz: Ruhig.

Käse.

Köln, 1. Mai. Amtl. Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 M, Emmentalerkäse 3,00—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,30 M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 1. Mai. War in der abgelaufenen Berichtswoche auf dem Käsemarkt auch keine wesentliche Aenderung zu spüren, was in Hinsicht auf den Ultimo ja auch zu erwarten war, so ist eine kleine Besserung doch unverkennbar. Limburger Käse hat hiervon wohl am meisten profitiert, aber auch in Hartkäse ließ sich das Geschäft besser an. Quadratkäse (mager) und Harzer sind noch immer stark vernachlässigt. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, pa. 1,12—1,25, do., 2. Qualität 1,00—1,10, do. halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,28 bis 1,35, do. mittelgelocht 1,15—1,25, bayrischer Emmentaler 1,35—1,45, bayrischer Schweizer 1,10—1,25, holländischer Edamer Käse, 40 proz. 0,88 bis 1,00, do. 30 proz. 0,80—0.86, do. 20 proz. 0,64—0,70, holländischer Gouda-Käse, 45 proz., September-Käse 1,75—1,80, do., 45 proz., Winterkäse 1,35 bis 1,45, do., 40 proz., Winterkäse 0,92—1,00, do., 30 proz., Winterkäse 0,80 bis 0,85, Harzer je nach Qualität 0,30—0.40, □-Käse, bessere Ware 0,26 bis 0,30, do., geringere Ware 0.22—0,25, Camembert 0.30—0,45, bayrischer Limburger 0,60—0,65, bayrischer Stangenkäse 0,62—0,65, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,65—0,80, Gorgonzola 1,40—1,45. Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterk.äse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Hamburg, 30. April. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt in Tilsiter Käse ist weiter gut geblieben. Es hat fast den Anschein, als ob das Publikum ganz im Gegensatz zu der Zeit vor dem Kriege heute frische Tilsiter Käse höher bewertet, als frische Holländer. Obwohl frischer Holländer zu Mk. 80—85 je Zentner frei Hamburg zu haben ist, findet Tilsiter Käse mit Mk. 108—110 im Großhandel ganz guten Absatz. Auch von halbfetten Tilsiter Käsen kamen Kleinigkeiten an den Markt, die mit Mk. 60 je Zentner langsam fortgehen. Der Markt für Schweizer Käse ist unverändert geblieben. Finnland schickt große Mengen herüber, doch ist der Absatz nicht allzu flott. Immerhin halten sich die Preise auf der bisherigen Höhe, d. h. prima Ware auf Mk. 115—120, klein gelochte, abfallende Qualität auf Mk. 95—100 je 100 Pfund.

Breslau, 30. April. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Geschäftslage war kaum anders, als in der Vorwoche. Immerhin kann erwartet werden, daß die nächsten Tage erfahrungsgemäß eine größere Nachfrage mit sich bringen. — Quarg. Das Angebot ist genügend. Die Preise dürften sich noch weiter senken.

Kempten, 29. April. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 33—37 M, Tendenz: Marktlage: flau. Rundkäse mit 45 Proz. Fettgehalt 110 bis 132 M. Nachfrage: flau.

Leeuwarden (Holland), 1. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 58—66 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 72—78 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 82 bis 8 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Eier.

Berlin, 30. April. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Große, vollfrische, gestempelte 12, frische, über 55 Gr. 11, do., unter 55 Gr. 9½; Auslandseier: extra große 12¾, große 11 bis 11½, normale 7¾—9, kleine und Schmutzeier 7—7¼. Tendenz: etwas lebhafter.

Köln. 1. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr, 12, do. über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Milch.

Berlin, 1. Mai Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 1. bis 7. Mai festgesetzt in

Berlin: 15,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 1. Mai. Der neue Monat eröffnete am Berliner Produktenmarkt in fester Tendenz. Für Weizen fehlte es am heutigen Freitag in nordamerikanischem an direkten Offerten, was mit Depeschen zusammenhängt, nach denen man von den bevorstehenden Ernteschätzungen sensationelle Ueberraschungen erwartet. Gleichzeitig ist Inlandsware bei uns viel gefragt, wofür wenig Angebot vorliegt. Für Roggen bleiben die Mühlen, die in letzter Zeit stark gekauft hatten, Abnehmer der Andienungen, und da bis jetzt noch die Kündigungen mäßig sind, so überwog in Berlin die Deckungsfrage. Gerste blieb ziemlich fest. Auch Hafer behauptete seinen Wert, besonders in heimischer Ware. Mehl kann auf Grund der Maiware von den Berliner Mühlen billiger verkauft werden, als von anderen Plätzen. Am Frühmarkt notierten frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. in Reichsmark: Hafer, guter 226—240, mittlerer 200—225, Gerste 230—240, Mais 200, Roggenkleie 162—166, Kartoffeln, weiße 1,90, rote 2,10, und gelbfleischige 2,70. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 247—251, Mai 255—260, Juni 254—258, Roggen, märkischer 215—219, Mai 207—211, Juli 214—217,50, Sommergerste 222—240, Futtergerste 197—210, Hafer, märkischer 202—211, Mai 184—185, Mais (loko Berlin) Juni 184—185, Weizenmehl 31,50—34, Roggenmehl 28,50 bis 29,75, Weizenkleie 15,20, Roggenkleie 15,90—16, Raps 395, Leinsaat 385, Viktoriaerbsen 22—26, kleine Speiseerbsen 20—21, Futtererbsen 18 bi. 20, Peluschken 19—20, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—20, Lupinen, blau 10—12, gelb 12—14,50, Serradella 14—16, Rapskuchen 15—15,30, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,40—10,60, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,30—19,70.

Bremen, 1. Mai. Weizen: Chile 14, Barusso, 78 Kg., 14, Rosafee, 80 Kg., 14,50, Hartwinter 2 14,50; Roggen: amerikanischer 2 11,45; Gerste: Donau- 10,50, russische 10,10, amerikanische Malz- 10,90, Marokko- 10,60; Hafer: La Plata 9,30, Kanada-Western 2 10,80, desl. 3 10, amerikanischer white clipped 10; Mais: La Plata 10,60, Donau-Galfox 10,40, Grahamerbsen 10,10.

Emden, 30. April. Bericht der Internationalen Import- u. Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais ab Hamburg oder Bremer Kai 10,00—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50 bis 5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,00—4,25, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, inländischer Hafer 10,20—10,75, inländischer Weizen 12,15—12,50, inländischer Buchweizen 11,60—12,10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Neueste Schweinepreise.

Ort	April	Auf-getr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	29	14508	64—59	58—56	Lebendgew.	ruhig
Bremen	29	1768	56—52	51—47	„	langsam
Breslau	29	2139	63—58	57—53	„	gut
Chemnitz	27	2420	61—57	55—50	„	schlecht
Danzig	28	1505	62—60	57—50	„	ruhig
Dortmund	27	2558	60—53	52—43	„	sehr langsam
Dresden	30	409	63—58	57—47	„	langsam
Düsseldorf	28	1918	63—60	50—55	„	mittelmäßig
Elberfeld	28	3171	61—57	54—52	„	lebhaft
Essen	28	3786	62—59	55—50	„	mittel
Frankfurt a. M.	30	497	58—58	55—60	„	rege
Hamburg	30	1930	65—59	57—50	„	Handel gut
Hannover	29	1714	58—56	54—50	„	flau
Karlsruhe	27	879	64—60	59—54	„	langsam
Köln	28	4508	62—58	57—60	„	ruhig
Leipzig	30	1392	61—59	58—50	„	langsam
Magdeburg	28	3146	60—53	52—45	„	langsam
Mannheim	30	25	61—58	57—50	„	mittelmäßig
München	29	2591	66—60	64—46	„	langsam
Stettin	28	605	62—60	58—55	„	ruhig
Stuttgart	30	836	63—55	54—46	„	langsam
Zwickau	27	34	63—60	58—54	„	schlecht

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Einladung.

Die Molkereien der Umgebung Hildesheims und der Kreise Alfeld und Gronau werden hiermit zu der am Mittwoch, den 6. Mai, nachmittags 2 Uhr, in Hotopps Hotel zu Hildesheim stattfindenden Versammlung freundlichst eingeladen.

Tagesordnung:

1. Aussprache über die allgemeine Lage.
2. Stellungnahme zu den Bestrebungen des erst gegründeten Verbandes der Butterhändler.
3. Beschlußfassung über einen Zusammenschluß der Molkereien.
4. Wahlen des Vorstandes und der Kommissionsmitglieder.
5. Quarg- und Milchpreise.
6. Verschiedenes.

Um zahlreiches Erscheinen wird dringend gebeten.

H. Helling, Ahstedt.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
ter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u Donnerstag nachm. Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. nspr. 2138. Sonntags geschlossen. - Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

47 Hildesheim, den 5. Mai 1925. 39. Jahrgang.

Kann die deutsche Milchwirtschaft des Zollschutzes entbehren?

Von Dr. G. Heerde, Berlin.

Die Aufsätze Professor Areboes in der „Deutschen Landwirtschaft-en Presse" zur Zollfrage gipfeln in der Forderung der Umstellung der tschen Landwirtschaft auf die Veredelung pflanzlicher Erzeugnisse, vor m durch Schweinemast und Milchwirtschaft bei Ausfuhr dieser Veredegserzeugnisse. Es dürfte daher zweckmäßig sein, wenn von milchwirtftlicher Seite zu seinen Ausführungen Stellung genommen wird.

In seinem ersten Aufsatz behandelt Areboe die erziehliche irkung der Zollfreiheit. Zweifellos ist richtig, daß auch auf em Gebiet Not beten lehrt, aber zu große Not macht wiederum mut-. Sie gibt nicht den Spielraum und die Spannkraft, neues zu verjen. Das hat uns die Zeit der Zwangswirtschaft gelehrt, die unter n Gesichtspunkt der Niedrighaltung der Preise stand, und die vor dem ieae mit großer Sorgfalt gelegten Grundlagen zu einer Neueinsteilung Milcherzeugung vernichtet hat. Immerhin ist dabei zu berücksichtigen, in der Zwangswirtschaft besondere Verhältnisse vorlagen, welche eine bertragung von Folgerungen für gewöhnliche Zeitumstände nicht unbegt zulassen. Daß auch auf dem Gebiete der milchwirtschaftlichen Erzeug noch viel geleistet werden kann und bei freier Wirtschaft geleistet d, ist sicher. Ich verweise nur kurz auf den Vergleich mit Dänemark. betrug die Anlieferung zu den Molkereien im Jahresdurchschnitt 9/13 je Kuh

Dänemark 2600 Kg. (Dänische Molkereistatistik)
Deutschland 2000 Kg. (Statistik des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftl. Genossenschaften).

Jeder Vergleich zwischen zwei Ländern mit verschiedenartigen erddlichen Bedingungen ist natürlich etwas unsicher. Im Süden Deutschds spielt z. B. die Arbeitsleistung der Milchkühe eine größere Rolle bei den Hochlandsschlägen wird geringere Milchmenge durch höheren tgehalt ausgeglichen. Weiterhin legt man in Deutschland dem Fleischatz größere Bedeutung bei. Es kann jedoch nicht geleugnet werden, Dänemark unter dem Zwange der wirtschaftlichen Verhältnisse es standen hat, die Leistung seines Kuhstapels wesentlich über die Deutschds zu heben. Der Unterschied von 600 Litern je Kuh bedeutet, daß sichtlich der Erzeugungskosten nur durch Erhöhung der Milchleistung Zollsatz auf Butter ausgeglichen werden kann, der den 5. Teil des tterpreises ausmacht, also gegenwärtig von etwa 80,— ℳ je D.-Z. Wir en dagegen vor dem Kriege nur einen Zoll von 30,— ℳ (Vertrags- 20,— ℳ) gehabt.

Die Erhöhung der Milchleistung in Dänemark ist nur zum kleinen il durch die erhöhten Futtergaben, in erster Linie vielmehr durch Aushl der guten Futterverwerter bei der Aufzucht erfolgt. Die Träger ser Bewegung sind die Kontrollvereine, die ja auch in Deutschland mer mehr festen Fuß fassen. Es wird aber längere Zeit dauern, bis Dänemark verhältnismäßig erreicht haben. Um ein Beispiel zu geben, angeführt, daß unter Kontrolle standen in

Dänemark	17,7 Proz. sämtlicher Kühe (1909)
Deutschland	2,5 Proz. sämtlicher Kühe (1912)

Nur in Ostpreußen stieg unter der verdienstvollen unmittelbaren itung von Prof. Hansen der Anteil auf 11,9 Proz. Nach dem Kriege eine allmähliche erfreuliche Entwicklung zu verzeichnen, so wurden z. B. Pommern im Jahre 1924 60 000 Kühe = 15 Proz. des Gesamtbestandes Milchleistung geprüft. Wenn man mit einer Milcherzeugung je Kuh deutschen Reich von 2200 Kg. kurz vor dem Kriege rechnete, so ist sie h über die dänische Zahl von 2800 Liter noch wesentlich zu steigern. Kontrollvereinsbezirk Niederrhein wurde z. B. im Jahre 1910 bei va 3400 Milchkühen der Vereinsmitglieder ein Durchschnittsertrag von 7 Kg. bei 3,34 Proz. Fett festgestellt. Dänemarks bester Kontrollversbezirk Fünen hatte im Durchschnitt der Jahre 1909/13 eine Erzeugung n 3500 Kg. mit 3,50 Proz. Fett aufzuweisen und zwar bei einem Durchnitt von nicht weniger als 35 000 Kühen.

Man darf sich aber nicht darüber täuschen, daß die Entwicklung nur zu einem gewissen Grade geht. Darüber hinaus bedeutet eine gesteite Milchleistung schwere Gefahren für die gesundheitliche Entwicklung Milchviehes. Auch läßt sich die Verbreitung der Kenntnisse über die chtgrundlagen trotz allem nicht verkennbaren Vorwärtsstreben der uerlichen Bevölkerung, bei der in erster Linie die Milchviehhaltung ht, nicht binnen kurzem erreichen. Zur Beleuchtung sei angeführt, daß 12 von den Beständen der Kontrollvereine nur 30.6 Proz. auf die Beebsgrößenklassen unter 100 Hektar entfielen. Vom wirtschaftlichen andpunkt wesentlich ist ferner wo irgend angängig, die Verlegung der lbezeit in die Monate Oktober/Dezember, so daß die Milchmenge sich ichmäßiger verteilt, die hohen Wintermilchpreise ausgenutzt und die sommerlichen Milchschwemmen vermieden werden. Auf die dadurch bewirkte bessere Arbeitsverteilung soll hier nicht eingegangen werden. Auch durch Verbesserung der Absatzart kann viel erreicht werden. Man kann voraussetzen, daß, je mehr die Milchwirtschaft in den Vordergrund der landwirtschaftlichen Erzeugung rückt, desto schnellere Fortschritte die Intensivierung der Milcherzeugung und des Absatzes machen wird.

Die zweite wesentliche Voraussetzung Areboes ist die verringerte inländische Kaufkraft. Hier wird man geneigt sein, ihm zuzustimmen; im nächsten Jahrzehnt ist wahrscheinlich noch mit einer Verschlechterung der Verhältnisse zu rechnen. Die jährliche Reparationsleistung ab 1928 von 2,5 Milliarden Mark übersteigt den Vorkriegswert der gesamtei deutschen Milcherzeugung alten Gebietsumfangs, die auf etwa 2,3 Milliarden Mark geschätzt wird. Selbst bei den um etwa 50 Prozent gestiegenen Milchpreisen ist in Anbetracht der verringerten Milchleistung heute nur mit einem Gesamtwert von 3 Milliarden Mark zu rechnen. Man kann im allgemeinen sagen, daß wir uns für den inneren Verbrauch die verteuernde Verfeinerung durch Umwandlung pflanzlicher in tierische Lebensmittel nicht mehr leisten können. Wenn man auch einst mit jetzt nicht vergleichen kann, Zeiten des reinen Landwirtschaftsstaats mit dem überwiegenden Industriestaat des 20. Jahrhunderts, so darf man sich doch hin und wieder der Bescheidenheit unserer Urgroßväter und Großväter erinnern, die anstelle kostbaren Kuhfetts billige Oele benutzten. Wir werden auch darin den Pflock gewaltig zurückstecken müssen. Was soll sich heute ein Arbeite leisten, der bei einer Familie von 6 Köpfen im Monat nur 120.— ℳ = höchstens 80.— Vorkriegsmark verdient, wo gerade die notwendigsten Nahrungs- und Kleidungsmittel so erheblich den Friedensstand überschritetn haben? Selbst Brot kostet unter Berücksichtigung von Größe und Güte nahezu das Doppelte. Die Hauptnahrung wird mehr und mehr die Kartoffel werden. Der Fleischverbrauch ist bereits auf die Hälfte der Vorkriegszeit gesunken; in der Arbeiterbevölkerung und den notleidenden Teilen des Mittelstandes wird er kaum noch ein Drittel betragen. Für Milch und Molkereierzeugnisse ist ebenfalls ein nicht unbeträchtlicher Rückgang festzustellen. Wenn man den Butter- und Käseverbrauch unter Einschluß der Ein- und Ausfuhr mit dem Frischmilchverzehr zusammenrechnet, so erhält man etwa folgenden jährlichen Milchverbrauch auf den Kopf der Bevölkerung in Deutschland:

1873	300 Liter
1883	283 Liter
1892	328 Liter
1909/13	382 Liter
1924	310 Liter

Dieser Rückgang in 1924 ist vor allem in dem verringerten Butterverbrauch begründet, der Käseverbrauch ist als billigster Ersatz für Fleischnahrung bedeutend gestiegen. Einer stark vergrößerten inneren Erzeugung steht eine Vermehrung der Einfuhr von 7 000 000 Kg. in 1892 auf 44 000 000 in 1924 zur Seite. Bei geringerem Spielraum scheint es unmöglich, Butterfett mit 2,50 ℳ das Pfund zu kaufen, wenn man als allerdings minderwertigen Ersatz Margarine zu 0.80 ℳ kaufen kann. Der Rückgang gegen 1909/13 dürfte übrigens noch schärfer zu beurteilen sein, wenn man berücksichtigt, daß die Landbevölkerung ihren Verbrauch kaum eingeschränkt hat. Der Verbrauch in den Städten kann also mit ¾ des Vorkriegsstandes angenommen werden und ist in seiner Höhe nur aus dem unabschiebbaren Frischmilchverzehr zu erklären.

Trotz des geringeren Verbrauchs sieht es im Augenblick allerdings noch nicht danach aus, als ob wie die Einfuhr entbehren könnten. Das zeigen nachstehende Zahlen der Einfuhrstatistik (Einfuhrüberschüsse in D.-Z.):

	1909/13	1924
Butter	500 000	534 500
Rahm [1])	300 000	—
Käse	200 000	433 000

Die Käseeinfuhr hat sich verdoppelt, die Buttermenge ist gleichgeblieben, der Rahm ist verschwunden. Dabei ist zu berücksichtigen, daß wir weite milcherzeugende Landstriche, vor allem Nordschleswig und Westpreußen verloren haben, denen auf der anderen Seite kein gleichgroßer Verlust an Industriebevölkerung gegenübersteht. Die Einfuhr von Dauermilch war zweifellos eine Einzelerscheinug des Jahres 1924, die sich nicht wiederholen wird. Der Herkunft nach verteilt sich die Einfuhr im Jahresdurchschnitt folgendermaßen:

	1911/13 Butter	1911/13 Käse	1924 Butter	1924 Käse
Rußland	314 000	—	—	—
Dänemark	51 000	5 560	265 958	77 818
Niederlande	167 100	147 970	145 932	203 658
Schweiz	—	52 240	—	71 203
Verschiedene	13 340	26 750	122 844	86 160

[1]) Zu Butter umgerechnet

Der hohe Anteil der Gruppe „Verschiedene" dürfte vor allem von lettischer und Kolonialbutter bestimmt sein, die in der Statistik nicht gesondert werden.

Das Jahr 1925 dürfte einen gewaltigen Umschwung bringen. Angereizt durch verhältnismäßig hohe Milchpreise bei zeitweilig sehr geringen Getreidepreisen hat der Kuhbestand von 9,7 Millionen Stück am 1. 12. 24 den Bestand des Jahres 1913 von 10 Millionen trotz des Niederganges in den Zwangswirtschaftsjahren fast erreicht. Ebenso steht es mit dem Jungviehbestand von 5,1 zu 5,4 Millionen Stück. Schon im Januar herrschte in vielen Großstädten eine Milchschwemme, was in Vorkriegszeiten kaum je vorgekommen ist. Günstige Witterung vorausgesetzt, dürfte bereits Ende April auch in den anderen Gebieten eine ungeheure Milcherzeugung einsetzen, die nach Mitteln suchen lassen wird, den Preisdruck zu hemmen. Wahrscheinlich wird es möglich sein, Butter in größerem Umfange als im Vorjahr in Kühlhäusern für die Zeit der geringeren Erzeugung einzulegen. Vermehrte Hartkäseerzeugung dürfte vielfach an mangelndem Kredite scheitern. **Alles in allem kann man annehmen, daß der deutschen Milchwirtschaft eine schwere Krise bevorsteht.** Es ist allerdings auch hier schwer, etwas sicheres vorauszusagen. Die Arbeitslöhne sind zu Ende des Jahres 1924 nicht unerheblich gestiegen. Ferner ist es eine offenkundige Tatsache, daß z. B. in den Berliner Läden, selbst des Nordens, etwa ¾ des Fettverbrauchs in Butter eingedeckt wird. Es hängt dies teilweise mit der Aufklärung über den Gehalt der Lebensmittel an Vitamine ab, für deren Verbreitung Stadtverwaltungen und Gewerkschaften sehr gesorgt haben.

Die Einfuhr ist übrigens innerhalb der deutschen Milcherzeugung keineswegs von so erheblicher Bedeutung, wie man gemeinhin annimmt. Bei einem Kuhbestand in 1924 von etwa 9,7 Millionen ergibt sich eine Gesamtmilcherzeugung von rund 19,4 Milliarden Litern. Dem gegenüber ist die Einfuhr an Butter und Käse (Dauermilch und Frischmilch unberücksichtigt) etwa folgendermaßen zu schätzen:

534 774 D.-Z. Butter = 1,6 Milliarden Liter Milch
338 638 D.-Z. Käse = 0,4 Milliarden Liter Milch
2,0 Milliarden Liter Milch

oder 10 Prozent der deutschen Milcherzeugung. Eine ähnliche Berechnung ergibt sich für die Vorkriegszeit (1909/13):

600 000 D.-Z. Rahm = 1,0 Milliarden Liter Milch
500 000 D.-Z. Butter = 1,05 Milliarden Liter Milch
200 000 D.-Z. Käse = 0,2 Milliarden Liter Milch
2,7 Milliarden Liter Milch

oder 11,7 Prozent der Gesamtmilcherzeugung von 23,1 Milliarden Liter. Es genügt also eine Hebung der durchschnittlichen Milchleistung um etwa den 10. bis 9. Teil, d. h. um noch nicht 250 Liter jährlich je Kuh, um die Einfuhr zum Verschwinden zu bringen. Wie oben nachgewiesen, ist leicht eine Hebung um das Doppelte möglich.

Die verhältnismäßig geringe Einfuhrmenge ist aber von entscheidender Bedeutung für die Preisgestaltung. Denn nach dem Weltmarktpreis der Ware, die wir für die Befriedigung des letzten notwendigen Bedarfs brauchen, richtet sich die ganze Erzeugungsmenge. Hier liegt die schwerwiegendste Frage des Zollschutzes.

Die dritte Voraussetzung Areboes ist die veränderte weltwirtschaftliche Marktlage. Richtig ist, daß wir einen ganz wesentlich rehöhten Weltmarktpreisstand für Molkereierzeugnisse haben, der für Butter soweit geht, daß er im Inlande im Durchschnitt nicht erreicht wird. Beim Käse gestatten nur die feinsten Käsesorten eine Verarbeitung der teueren Milch. Wie lange dieser Preisstand dauern wird, ist nicht zu übersehen. Vielleicht entspricht er nur der allgemeinen Weltgeldentwertung. Bei den Absatzmöglichkeiten erregt Bedenken, daß sich neben sibirischer Ware Australien und Neuseeland auf den deutschen Markt drängen, die früher kaum vertreten war. Zu beachten ist dabei, daß die südliche Halbkugel jetzt ihre Haupterzeugung verschifft, und daß die australische und amerikanische Butter vielfach nur die großen Vorkriegszufuhren an sibirischer Butter ersetzt. Dänemark ist weit über den früheren Rahmen hinaus mit feinsten Qualitäten vertreten. Im letzten Schluß bedeutet das neben einem hohen deutschen Preisstand eine geringere Aufnahmefähigkeit des englischen Marktes.

Man muß sich darüber klar sein, daß der Weltmarkt für alle Lebensmittel in England liegt. Deutschland hat zur Zeit nicht mehr die Bedeutung wie früher, da es nicht kaufkräftig genug ist. Amerika hat zwar seine Ausfuhr an tierischen Erzeugnissen (ausgenommen Schmalz) fast ganz eingeschränkt, auf der anderen Seite kommt es als Einfuhrland nicht in Frage. Es hat genügend eigene Hilfsquellen für die wachsende industrielle Bevölkerung, und außerdem liegt Canada als Zufuhrland unmittelbar vor den Toren. Dänemark hat versucht, in Amerika mit feinster Butter Fuß zu fassen, ist aber ohne dauernden Erfolg geblieben.
Wie haben sich nun die Verhältnisse auf dem englischen Markt gestaltet? Darüber gibt die englische Einfuhrstatistik Auskunft.

Tabell 1

Buttereinfuhr Großbritanniens in 1000 Cwts

	Jahresdurchschnitt 1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1923/24	1924
Irland	—	—	—	—	238	461
Rußland	444	625	741	12	7	—
Finnland	—	—	—	—	107	135
Lettland	—	—	—	—	23	—
Dänemark	1682	1743	1622	581	1562	1734
Schweden	196	279	285	—	28	58
Niederlande	299	182	120	45	102	92
Frankreich	380	354	258	38	32	14
Canada	250	61	18	52	92	131
Nördl. Halbkugel	3351	3244	3044	728	2191	2625
Argentinien	80	60	60	196	448	539
Australien	278	627	570	372	764	629
Neuseeland	234	298	322	322	1007	1087
Südl. Halbkugel	592	885	925	890	2219	2255
Verschiedene	144	103	60	100	133	412
Insgesamt	4087	4222	4056	1718	4543	5292

Wie hieraus hervorgeht, hat sich, wenn man das Hinzukommen Irlan in der Statistik berücksichtigt, die Zufuhr an Butter um rund 0,8 Million Cwts. vermehrt gegenüber dem Jahrfünft 1911/15, ohne daß eine wesen liche Bevölkerungsveränderung festzustellen wäre. Es ist also einmal d Wohlstand gestiegen, zum andern aber der Markt bis zum Rand gefül Das beweist das Abfließen von Kolonialbutter nach Deutschland. Dab darf nchit vergessen werden, daß Rußland und Schweden mit einer Einfu von über 1 Cwts. ausgefallen sind. Auch sie werden künftig wieder mi sprechen.

Tabelle 2

Käseeinfuhr Großbritanniens in 1000 Cwts

	Jahresdurchschnitt 1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1923/24	19[illegible]
Vereinigte Staaten	338	102	137	220	32	[illegible]
Niederlande	270	253	249	125	145	[illegible]
Italien	—	84	28	7	69	[illegible]
Canada	1773	1659	1121	1250	1037	[illegible]
Nördl. Halbkugel	2381	2098	1595	1602	1283	[illegible]
Neuseeland	—	2	12	57	1366	[illegible]
Australien	70	281	588	878	68	[illegible]
Südliche Halbkugel	70	283	600	935	1434	[illegible]
Verschiedene	113	35	28	36	48	[illegible]
Insgesamt	2564	2416	2223	2573	2765	[illegible]

Auch auf dem Käsemarkt ist eine Vermehrung um mehr als 0,6 Millionen Cwts. festzustellen. Hier herrscht die Übersee fast ausschließlic Die Zufuhr aus Canada und Ozeanien machte 1913 80 Prozent 1924 soga 86 Prozent der Gesamteinfuhr aus. Dänemark ist es nicht gelungen, tro größter Anstrengungen auf dem englischen Käsemarkt Fuß zu fassen, sein Qualität hat nicht ausgereicht. Die ganze dänische Käseerzeugung wurd in Deutschland abgesetzt, das vor allem für halbfette Ware sehr aufnahm fähig war. Immerhin ist es nicht ausgeschlossen, daß Deutschland mit se ner Qualitätsware aus den alten Käsereigebieten Ostpreußens, des Nie derrheins, und des Allgäus sowie mit Camembert den englischen Mark aufsuchen könnte. Im allgemeinen werden aber die Überseeländer nicht z verdrängen sein, da sie billiger erzeugen und der Käse sowieso eine länger Reise durchmachen muß.

Wo es bei der Butter darauf ankommt, die Ware frisch auf de Markt zu bringen, sind die Aussichten vielleicht etwas besser. Jedenfal hat Dänemark es verstanden, seine Vormachtstellung aufrecht zu er halten. Wie es sich auch in Deutschland gezeigt hat, ist der Verbrauche geneigt, wenn er überhaupt Buter essen kann, für hochfeine Ware 30 bi 40 Pfg. je Pfund mehr zu zahlen als für gute Durchschnittsware. Fü dänische Butter wird vor allem deswegen mehr gezahlt, weil man sie al Standardware kennt von stets gleichmäßig erstklassiger Beschaffenhei während deutsche Butter in ihrer Qualität großen Schwankungen unter worfen ist. Ob der englische Markt allerdings für eine größer Menge hoch klassiger europäischer Butter noch aufnahmefähig ist, erscheint zweifelhaf Das beweist das krampfhafte Suchen Dänemarks nach neuen Absatzgele genheiten. Für Durchschnittsware ist kein Markt in der Zukunft vorhan den. In Schweden ist die Agrarkrisis überwunden, es tritt wieder al Verkäufer auf. Schwedische Butter notierte in London früher ebenso hoc wie dänische. Sibirien hat bereits im Vorjahr größere Einzellieferun gen auf den englischen Markt geworfen. Es macht ungeheure Anstrengun gen, unter Zuhilfenahme von Auslandskapital sein Molkereiwesen wiede aufzurichten. Der Bolschewismus hatte mit der Molkereiindustrie gründ lich aufgeräumt. Der Rindviehbestand in den Hauptmilchprovinzen wa 1922 auf 30—40 Prozent des Jahres 1913 gefallen. Nur allmählich wir die sibirische Butterausfuhr ihre alte Bedeutung gewinnen, immerhi dürfte man im laufenden Jahr mit einer Zufuhr von 2—300 000 Cwts rechnen. Aus dem Osten machen sich auch Finnland und die kleiner Ostseestaaten (Lettland und Estland) mit stark wachsenden Liefe rungen bemerkbar. Lettland z. B. führte im Dezember 1923 660 D.-Z. au im Dezember 1924 aber 2640 Doppel-Zentner.

Wie schnell sich selbst in verhältnismäßig normalen Zeiten das Bil des Weltmarktes ändern kann, zeigt das Bild der Einfuhr aus Kanada Vereinigte Staaten. Während beide Länder 1905 zusammen 377 000 Cwts einführten, war diese Einfuhr vor dem Kriege fast ganz verschwunden 1922 hatte Kanada nochmals einen Einfuhranteil von 154 532 Cwts zu verzeichnen. Doch dürfte es für die Zukunft kaum von Bedeutung sein Seine Erzeugung wird besser von der Industriebevölkerung des Nachbar staates Amerika verwertet. Südafrikas Einfuhr zeigt, daß auch dor die klimatischen Bedingungen der Milchwirtschaft durchaus nicht abgün stig sind.

Das Hauptinteresse für Deutschland hat die Buttererzeugung in Ar gentinien und Australien-Neuseeland, die jetzt rund 40 % der englischen Einfuhr ausmachen gegenüber 22 Prozent in 1913. Ausschlaggebend für die Beurteilung des englischen Buttermarktes ist, ob die seit 1913 von 900 000 auf 2 100 000 Cwts. gestiegene Einfuhr sich wird aufrecht erhalten. Die Steigerung der Ausfuhr aus diesen Ländern beruhte auf den hohen Preisen für Molkereierzeugnisse im Weltkrieg, während jetzt wieder die natürlichen Wirtschaftsbedingungen ihren Einfluß geltend zu machen beginnen.

Für die Lage des Weltbuttermarktes auf der Verkäuferseite ist letzten Endes die Frage entscheidend: Wird in Australien-Neuseeland und Argentinien zukünftig die Fleisch- und Wollerzeugung wirtschaftlicher sein als die Milchwirtschaft. Die Frage ist schwer zu entscheiden. Es soll aber versucht werden, zu ihr Stellung zu nehmen, da sie für die deutsche Zollpolitik von außerordentlicher Bedeutung ist. An und für sich wäre ebenso wichtig zu untersuchen, wie weit der Preis für Getreide und tropische Erzeugnisse auf die gesamte tierische Erzeugung wirkt. Doch soll hier nur der Wettbewerb innerhalb des einen großen Teilgebietes der landwirtschaftlichen Erzeugung behandelt werden. Die Untersuchung geht aus von den Vorkriegsverhältnissen, deren Entwicklung man eine gewisse Festigung aus den natürlichen Wirtschaftsbedingungen heraus zuschreiben kann. Man darf sich jedoch nicht hierauf beschränken, wie es Ritter tut. Die während des Kriegs eingesetzte Entwicklung hat zweifellos viel künstliches an sich, das verschwinden wird, aber ebenso unzweifelhaft hat es auch neue Grundlagen geschaffen, in Wirkung genau wie ein guter Schutzzoll.

Für Butter und Fleisch wurden die Mengen und Werte der englischen Einfuhrstatistik entnommen, da die Ausfuhr der drei Länder fast restlos nach England geht. Für Wolle wurde auf die einheimischen Statistiken

zurückgegriffen, da Abnehmer für Wolle nicht nur andere europäische Staaten, sondern auch die Vereinigten Staaten und der ferne Osten sind. Es werde begonnen mit Neuseeland, von dem zunächst die Zahlen der Ausfuhr und dann die Verhältniszahlen der Mengen und Preise gegeben, wenn man das Jahrfünft 1901/05 = 1 setzt. Neuseeland umfaßt 0,3 Millionen qkm. mit 1,2 Millionen Einwohnern. Die größte Stadt Auckland hat 158 000 Einwohner.

Tabelle 3

Neuseeland

	1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1921/24**)
Butter in 1000 Cwts	234	298	322	322	1007
Rindfleisch in 1000 Cwts	189	393	397	656	633
Schaffleisch „ 1900 Cwts	1662	1915	2229	1966	2901
Wolle in 1000 Cwts***)	149385	176688	192267	181816	232605
Verhältniszahlen					
Mengen					
Butter	1,00	1,27	1,38	1,38	4,31
Rindfleisch	1,00	2,08	2,09	3,47	3,36
Schaffleisch	1,00	1,15	1,34	1,18	1,75
Wolle	1,00	1,18	1,28	1,22	1,56
Preise					
Butter	1,00	1,09	1,24	2,32	1,95
Rindfleisch	1,00	0,92	1,33	2,24	1,71
Schaffleisch	1,00	0,82	1,15	1,95	2,07
Wolle	1,00	1,37	1,51	2,39	1,40

Es ist zunächst eine ganz erhebliche Steigerung der Gesamtausfuhr seit dem Jahre 1900 zu verzeichnen, die gleichbedeutend mit einer Steigerung der Erzeugung ist, da nach den oben gemachten Angaben ein inländischer Markt kaum besteht. Für Butter beträgt die Steigerung das 4,3fache, für Rindfleisch das 3,3fache, für Wolle dagegen nur das 1,6 fache. Schon dies Wachsen der Mengen zeigt, daß in Neuseeland die Butter von keinem anderen Erzeugnis erreicht wird. Daß Rindfleisch und Butter in der Regel gleichlaufend gehen werden, liegt auf der Hand. Auch die Preisentwicklung für beide Erzeugnisse ist eine günstige gewesen. Bis 1911/15 stand Rindfleisch günstiger als Butter.*) Sie wird allerdings vom Schaffleisch übertroffen, während Wolle kaum den alten Stand bewahrt hat. Das Abweichen von Wolle und Schaffleisch erklärt sich daraus, daß bei der Ausfuhr von gefrorenem Schaffleisch in erster Linie das Lammfleisch gewachsen ist. Während z. B. im Jahre 1920 2 207 000 Cwts. Hammelfleisch und 868 000 Cwts. Lammfleisch ausgeführt wurden, waren es 1924 812 000 bezw. 1 475 000. Wenn man der Entwicklung in den einzelnen Jahren seit 1920 nachgeht, findet man die angedeutete Entwicklungsrichtung durchaus bestätigt. Für Rindfleisch sind Mengen und Preise etwas ungünstiger geworden. Für Schaffleisch sind die Mengen nicht unbeträchtlich gesunken, die Preise gestiegen. Das liegt, wie bereits angeführt, an dem Vorherrschen des Lammfleisches. Während z. B. 1924 neuseeländisches Hammelfleisch in England mit 66,8 Schilling je Cwt. bewertet wurde, waren es bei Lammfleisch 102,2 Schilling. Der Unterschied zeigt einerseits eine Verschiebung der Geschmacksrichtung des englischen Verbrauchers, andererseits veranschaulicht er, daß die Wollpreise nicht ausreichten, um trotzdem einen größeren Schafbestand aufrecht zu erhalten. Inzwischen ist nun auf dem Weltmarkt ein weiterer Preisanstieg bei der Wolle eingetreten und zwar nach dem erheblichen Preisfall in den Jahren 1921/22, als die amerikanischen Kriegsgesellschaften ihre Bestände veräußerten. Der Wert der Ausfuhr betrug für 100 lbs. in 1923 100 Schilling gegenüber 86 im Jahrfünft 1911/15, wo übrigens in 1915 auch schon die Kriegsteuerung mitspricht. Auf die Entwicklung in der letzten Zeit soll bei Australien eingegangen werden.

Im ganzen darf man hinsichtlich Neuseelands die Schlußfolgerung für berechtigt halten, daß die Ausfuhr von Butter und Käse sich langsam weiter entwickeln wird, in ihren Endpunkten aber von den Woll- und Schaffleischpreisen bestimmt ist. Neues Land dürfte kaum von der Milchwirtschaft in Anspruch genommen werden. Dagegen wendet man der Erhöhung der Leistungsfähigkeit des Viehstapels die größte Aufmerksamkeit zu. Während im Jahre 1912 erst 43 000 Kühe den Kontrollvereinen unterstellt waren, betrug ihre Zahl 1923 bereits 85 000 oder 7,5 Prozent des gesamten Kuhstapels von 1,2 Millionen Stück.

(Schluß folgt in Nr. 50.)

Über Beeinträchtigung des Milchertrages durch Erkrankungen.

Es ist eine bekannte und oft erörterte Tatsache, daß Krankheiten der Milchkühe den Milchertrag erheblich herabsetzen. Trotz der dadurch entstehenden Verluste wird erfahrungsgemäß solchen Erkrankungen meist nicht genügend Rechnung getragen. Um die Unrentabilität eines Betriebes, oder in diesem Falle einer Viehhaltung entsprechend zu kennzeichnen, ist die Anführung zahlenmäßiger Belege am geeignetsten. Aus diesen Erwägungen heraus hat A. Meyer Beobachtungen zahlenmäßig zusammengestellt, die sich mit dem Rückgange des Milchertrages zufolge gewisser Erkrankungen, wie seuchenhaftes Verkalben, Eutererkrankungen und Sterilität, letztere hervorgerufen durch Leiden an den Eierstöcken, den Eileitern der Gebärmutter und dem Muttermund, befassen. Diese zahlenmäßigen Zusammenstellungen dürften auch das Interesse des Milchviehhalters erwecken, und da die tierärztliche Fachpresse, in welcher die Beobachtungen verzeichnet sind, von diesem kaum eingesehen werden dürfte, so seinen dieselben an dieser Stelle wiedergegeben.*) Meyer hat seinen Beobachtungen die Zuchtbücher und Milchkontrollbücher der „Zuchtgenossenschaft für das schwarzbunte Tiefland-Rind-Braunschweig" zu Grunde gelegt.

Ueber den Einfluß des seuchenhaften Verkalbens auf den Milchertrag seien folgende drei Fälle angeführt:

1. In einem Bestande von 8 Kühen, in welchem im Jahre 1921 der seuchenhafte Abortus herrschte, betrug die Gesamtmilchmenge dieser 8 Kühe während des Jahres 1921 23 969 Kg. Infolge der Seuche wurden im folgenden Jahre (1922) nur 19 007 Kg. Milch geliefert, gegenüber dem Vorjahre also ein Minderertrag von 4962 Kg. = 20,7 Proz. Milch.

2. Seuchenhafter Abortus bei 13 Tieren im Laufe der Jahre 1921 und 1922. Der Besitzer erlitt durch dasselbe im Jahre 1922 einen Verlust von 6524 Kg. = 24 Proz. Milch und im Jahre 1923 einen solchen von 5543 Kg. = 23,5 Prozent Milch gegenüber den Vorjahren.

3. In einem anderen Bestande erbrachte die gleiche Erkrankung dem Besitzer einen ganz außerordentlich hohen Verlust. Die Seuche trat zu Beginn des Jahres 1922 auf; von ihr wurden 23 Kühe ergriffen. Das Verkalben rief bei einem Teil der Kühe eine mangelhafte Konzeptionsfähigkeit hervor, so daß sie im nächsten Jahre nicht kalbten. Der Milchertrag bezifferte sich im Jahre 1922 auf 83 876 Kg. Milch, im Jahre 1923 dagegen nur auf 47 064 Kg. Milch. Es wurden demnach im Jahre 1923 36 812 Kg. Milch weniger geliefert, als im Vorjahre. Der Milchausfall betrug in einem Falle 89,8 Prozent.

In welcher Weise Eutererkrankungen den Milchertrag herabsetzen, zeigen uns folgende zwei Fälle:

1. Kuh „Clytia" 305 wies 1921 einen Milchertrag von 2882 Kg. auf. Durch eine Euterentzündung im Jahre 1922 erlitt die Milchmenge eine erhebliche Einbuße; sie ging auf 307 Kg. zurück. Das bedeutet einen Minderertrag von 2575 Kg. = 89 Prozent Milch gegenüber dem Vorjahre.

2. Es handelt sich um einen Bestand von 15 Kühen, in dem 1923 die Maul- und Klauenseuche stark auftrat und Miterkrankungen des Euters im Gefolge hatte. Die Ausfälle betrugen wenigstens 174 Kg., höchstens 2313 Kg. Milch bei den einzelnen Kühen. Der Gesamtbestand gab 1922 eine Milchmenge von 48 421 Kg., im Suchenjahr 1923 ging die Milchmenge auf 35 366 Kg. zurück. Das bedeutet einen Verlust von 13 055 Kg. = 26,9 Proz. Milch gegenüber der Milchmenge des Vorjahres.

Ueber den Einfuß der Sterilität, hervorgerufen durch die eingangs angeführten Leiden, auf den Milchertrag hat Meyer nur ein Beispiel anführen können, da sterile Kühe meist ohne den Versuch einer Heilung vom Besitzer vorzeitig abgestoßen wurden. In diesem einen Falle handelte es sich um eine Kuh, deren Sterilität auf eine Zystenbildung am Muttermunde zurückzuführen war. Die Aufzeichnung des Verfassers sei hier gleichfalls wiedergegeben:

Die Kuh „Mythe" 2562 blieb infolge dieser Zystenbildung 1921 steril, ebenfalls 1922. Sie lieferte 1922 nur 221 Kg. Milch. Gegenüber dem Vorjahre 1921, in welchem sie, nachdem sie am 10. 11. 1920 gekalbt hatte, 1372 Kg. Milch lieferte, bedeutet das einen Minderertrag von 1151 Kg. = 84 Prozent Milch. Nach erfolgter Operation wurde sie sofort tragend und kalbte 1923. Infolge Abganges der Kuh aus der Milchkontrolle war es leider nicht möglich, den Milchertrag des Jahres 1923 festzustellen.

Wie aus den wiedergegebenen Beobachtungen Meyers zu schließen ist, sind die Verluste am Milchertrag, die dem Viehhalter zufolge Erkrankung der Milchkühe erwachsen können, ganz gewaltig; so konnte beispielsweise seuchenhaftes Verkalben eine Herabsetzung des Milchertrages um rund 89 Prozent bewirken.

Um vor diesen Schäden wirtschaftlicher und züchterischer Natur zu bewahren, ist, wie Meyer in seiner Arbeit vorschlägt, eine systematische Bekämpfung dieser Krankheiten dringend anzuraten. Mn.

**) für Wolle 1921/23.

***) 1000 Cbs = 450 kg

*) Da nur die Verhältniszahlen betrachtet werden, ist der Einfluß der schwankenden Währung weniger bedeutsam.

*) Deutsche T. W. 1924, S. 669—672.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molk.- u. Käs.-Fachmann, 25 J. alt, zuletzt als Obermeier tät., sucht zum sofort. Antr. Stellg. G. Zeugnisse u. Empf. vorh. **Carl Köhler, Bolkenhain i. Schl.**, Ring 35. (8277

Molkereifachmann
22 Jahre, der als 1. Gehilfe tätig war und sich verändern möchte, s. z. baldigen Antritt Stellung. Prima Zeugnisse. Molk.-Schule absolviert.
Herbert Lüders (8254
Bad Kleinen i. M.

23 jähr. Meiereifachmann
mit guten Erfahrungen in allen Arbeiten eines ländlichen u. städtischen Betrieb., worüber gute Zeugnisse vorhanden sind, sucht zum sof. oder späteren Antritt anderswo Stellung. Angebote unter **Eilig 8241** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann
28 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenz., Vertr.-Stellung als Betriebsleiter, Obermeier, Oberkäser oder sonstigen Vertr.-Posten, auch Expedient. Angeb. u. 8260 an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann
32 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches gute Kenntnisse, in größer. Stadt- und Landbetrieben tät. gewesen, selbstgegründete Harzkäserei 5 Jahre betrieben, sucht passenden Wirkungskreis. Antritt sofort od. später. Übernehme auch **Reisevertretung** bestrenommiert. Firma des Faches, auch der Molkerei-Maschin. u. Bedarfsartikelbranche. Gefl. Zuschriften erb. (7206
F. W. Runde
Neusalze-Spremberg
Rosenstraße 10.

Für mein. Betriebsleiter im 24. Lebensjahre, der durch Verpachtung mein. Molkerei in Gollau stellungslos geworden ist, suche ich zu sofort oder später Stellung als (8036
Betriebsleiter
Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten. Ders. hat meine Molkerei zur vollsten Zufriedenheit selbständig geleitet und ist derselbe mit allen Facharbeiten vertr. Kann ihn daher mein. Kolleg. aufs beste empfehlen. Angebote zu richten an **A. Schulz, Neustädtel**, Bz. Liegnitz, Ev. Kirchstraße 35.
Otto Weimann, Molkereibesitzer
Bernburg.

Tücht., jg., 23jähr., verh., energ. **Allgäuer Molk.- u. Käserei-Fachm.** 9 Berufsjahre, Molk.-Sch. zu Wangen i. Allg. sow., die Meisterprüfg. dortselbst mit gut bis sehr gutem Erfolge bestand. und in der Herstellung v. pa. Butter, Quarg, Sahneschichtkäse, □-Käse, Romadur, Camemb., Delikateß-, Tils.-Käse usw. nur bestens vertr., der für sehr gute Ausbeute garant., wünscht Angeb. von größ. Molk. od. Käs., in welch. größ. Personal vorh. ist, über das er die Oberaufs. erhielte. Antritt spätest. 15. Mai oder 1. Juni. Angebote mit Wohn.-Verhältn. u. Gehaltsangabe unter 7935 an ds. Ztg.

Strebs. Molk.-Verw.
26 Jahre alt, evgl., sucht verheirat. Vertr.-Posten. Ders. ist mit allen ins Fach schlag. Arbeiten vertraut. Kaution von einigen 1000 ℳ vorhanden. Ausf. Angebote unter **Y. K. 7971** an diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann
22 J. alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, z. 15. Mai Vertr.-Stelle. Selb. ist vertr. m. all. Masch., Butt. u. Abrechn.-Wesen. Ang. m. Geh.-Ang. **Schultz, Wilstedt**, Kr. Zeven.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten**, wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Fachmann, sucht, gestützt a. g. Zeugn u. Empfehl., z. 15. Mai a. Obermeier, Gutsmeier, 1. Gehilfe oder Käser Stellg. Selbiger st 26 Jahre alt, mit sämtlich. Facharbeiten wie neuzeit. Maschin., sowie versch. Sorten Käse vertraut. Angebote an (8149
Ernst Kretz, Meierei-Gen. Cuxhaven bei Hamburg.

Molkereifachmann und Kaufmann
34 Jahre, verheiratet, ohne Kinder, sucht zu sofort oder später Stellung. Gute, lückenlose Zeugnisse vorhanden. (8169
Aug. Bachmann, Molkereipächter **Salzhausen** b. Winsen (Luhe).

Ausgewiesen! Suche für gebild., besseren Fachm., 24 Jahre alt, sol., Stellung als alleiniger. Städtisch. oder Gutsbetrieb bevorz. Es wird weniger auf Gehalt als auf gute Behandlung und Stellung gesehen.
Molk. Schönlanke, Netzekreis.

Molkereigehilfe
21 Jahre, sucht zum 1. Juni Stellung in größerem Betriebe, wo Gelegenheit zu Kontorarbeit geboten wird. Gegend Süddeutschland. Angebote unter **8150** an diese Ztg.

Junger, strebsamer Gehilfe sucht zum 15. Mai Stellung. Selb. ist mit allen ins Fach schlagend. Arbeiten aufs beste vertraut. Frdl. Angebote erbittet (8315
E. Kluge, Molkereigehilfe
Uderwangen, Ostpreußen.

Junger Gehilfe
21 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. Mai Dauerstell. Derselbe ist mit sämtlich. Molkereisowie Käserei-Arbeiten vertr. Auch im Kontor nicht unerfahren. Werte Zuschriften sind zu richten an den Gehilfen der Meierei Wahlstedt Holstein.

Jg. Molk.-Gehilfe
20 J., mit Butterei, Maschin. sowie □- u. Weichkäs. vertr., sucht Stelle unter **M. H. 8287** an diese Ztg.

Da ich die angenommene Stellg. nicht mehr antreten soll, suche ich zu sofort oder später **Stellung**. Bin 22 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut. War überall 2 Jahre tätig, daher stehen mir gute Zeugnisse zur Verfügung. Angebote erbittet (8284
A. Peters, Wentorf b. Sandesueben Bezirk Hamburg.

Gehilfe, 26 J. alt, verheir., ohne Kinder, Fachm.-Sohn, sucht zum beliebig. Antritt Stellg. als Heizer, Maschinist oder sonst. Facharbeiten. Auch ist er im Umgang mit Pferden und in Schweinezucht erfahr. Frau würde sich evtl. im Haushalt betät. An flott. u. sauber. Arbeiten gew. und kein Std.-Arbeiter. Geg. gleich. Angebote mit näh. Angab. erbittet
Karl Tambor
Liegnitz in Schlesien
Katzbachstraße 7. (8285

Evangel. Gehilfe
22 Jahre alt, sucht zu sofort Stellung. Freundliche Angebote erbitt.
A. Heimstedt
Cloppenburg i. Oldenburg
Hofkampstraße 2.

Stellungstausch!
Welcher Kollege in Hinterpomm. hat Lust, seine **Verwalterstelle mit mir zu tauschen.** Hies. Molkerei ist Vollbetrieb u. sehr nett eingerichtet. Gefällige Angebote erbeten unter **A. B. 8451** an diese Zeitung.

Tüchtiger Gehilfe
der durchaus selbständig arbeitet, und bereits im Milchversand (mit Kühlmaschine) tätig war, zu sofort gesucht., Gehalt n. Vereinbarung. Betrieb findet täglich 2 mal statt. Bewerbungsschreiben mit Zeugnisabschriften zu richten an (8165
Dampfmolkerei Friedrichsdorf
Krs. Ruppin.

Wir suchen zu sofortigem Antritt einen jungen, fleißigen
Gehilfen
für Betrieb u. alle vorkommenden Arbeiten. Gehaltsansprüche und Zeugnisabschriften erb. (8245
Molkerei Reken i. Westfalen.

Suche z. 15. Mai oder später ein. ordentlichen (8458
Molkereigehilfen
Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. und Gehaltsford. erb.
H. Gosch, Molk.-Verwalter
Gr. Niendorf b. Mestlin i. M.

Wir suchen zum 15. Mai angeh. jungen (8457
Gehilfen
für beschränkt. Betrieb. Vom Chef empfohlener jg. Mann bevorzugt. Gehalt nach Tarif.
Dampfmolk. Winterfeld, Altm.
H. Fischer, Verwalter.

Wir such. zum 15. Mai od. früh. einen jüngeren, ordentlichen (8356
Gehilfen
für die Käserei. Gefl. Zuschriften erbittet
Molkerei-Gesellschaft Triebsees i. P.

Molkereigehilfe
findet sofort Anstellung in Molk.-Genossenschaft **Uhyst** bei Bischofswerda, Sachs. Adresse letzter Stellung aufgeben (8354

Jg., kräft. Gehilfe
für Milchtransport nach der Bahn, Butterei, Quarg und sonst. vorkommende Molkerei-Arbeiten zum 15. 5. evtl. etwas früher gesucht. Monatlich 45 *M* Anfangsgehalt, fr. Stat. und Kassen. (8161
Molk.-Gen. Rinteln a. Weser.

Suche einen jüngeren, tüchtigen, ehrlichen (8120
Gehilfen
der in der Weichkäs. vollständ. selbständig arbeitet und sonst mit allen Facharbeiten vertraut ist. Gefäll. Angebote mit Geh.-Ansprüchen an
Molkerei Alt Altmannsdorf
bei Camenz, Schlesien.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen unverheirat, soliden, sauber.
Gehilfen
der in allen Zweigen des Molkereifaches erfahren ist. Gehalt monatlich 150 *M* bei freier Wohnung.
Städt. Molkerei Trier.

Zum sofortigen oder baldig. Antritt wird jüngerer, gewandter u. zuverlässiger (8137
Gehilfe
für modernen, mittl. Betrieb ges. Angebote mit Zeugnisabschrift. u. Gehaltsforderungen zu richten an
Verwalter Schiller, Molk.-Gen. Leutershausen, Mittelfranken.

Da der Molkereigehilfe August Pietsch aus Weißholz bei Glogau die hier angenomm. Gehilfenstelle nicht angetreten hat, wird für sof. oder 15. Mai ein tüchtiger, ordnungsliebender (8383
Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeit. gesucht. Gehalt 60 *M* bei freier Stat. und Kassen. Bewerbung. mit Zeugnisabschriften erb.
Dampfmolk. Wettringen i. Wfl.

An sauberes Arbeiten gewöhnter, gewissenhafter (8200
junger Gehilfe
gesucht. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbittet
Milchzentrale e. G. m. b. H. Schweinfurt.

Allgäuer Weichkäser
der unter Garantie einen erstklassigen Steinbuscher, Limburger und Romadurkäse herstellt, sofort bei hohem Gehalt gesucht. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet (8310
Molkerei Carlshof bei Gollnow i. Pommern.

Harzkäsemeister.
Wir suchen für unsere Fabrik in Niederschlesien einen tüchtigen, erfahrenen Harzkäsemeister. Derselbe muß eine prima marktfähige Ware herstellen, mit Lübbers Automat vertraut, und die Fabrik selbständig leiten können. Umgehende Angebote unter **8273** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort eine junge, anständige (6087
Meierin
zur Hilfe in der Molkerei und Wirtschaft. Gehaltsforderung und Bild sind zu richten an
Becker, Molkerei Wisborienen, Krs. Pillkallen, Ostpreußen.

Junger Gehilfe
der sich vor keiner Arbeit scheut und Erfahrung in der Käserei besitzt, kann sofort eintreten. Gehalt nach Übereinkunft. (6090
A. Upmeyer, Borgholzhausen
Teutoburger Wald.

Suche zu sofort oder etwas später zuverlässigen, ehrlichen (8278
Gehilfen.
Bewerbungen mit Geh.-Forderung. erbeten an
Molkerei Basdahl
Krs. Bremervörde.

Suche zum sofortigen Antritt ein.
älteren Gehilfen
als Maschinenführer. Solche, welche mit elektrischer Lichtanlage vertr. sind und auch Reparaturen ausführen, erhalten den Vorzug. Anf.-Gehalt bei freier Station 60,— *M*. Desgleichen wird ein (8381
tüchtiger Gehilfe
für die Käserei gesucht. Anfangsgehalt bei freier Station 45,— *M*.
Molk. Westerende, Post Arle
Bahnstation Hage, Ostfrsld.
Besitzer: **W Jäckel.**

Suchen zum 15. Mai oder früher einen (8336
jungen Gehilfen
welcher auch in Käserei gut bewandert ist.
Molk.-Genoss. Stepenitz
Krs. Cammin, Pommern.

Wir suchen zum 15. Mai einen jungen, fleißigen, (8441
soliden Gehilfen
für Maschinenwesen, welcher auch alle vorkommende Arbeiten verrichtet. Desgleichen kann ein kräftig., junger Mann nicht unter 16 Jahr. als **Lehrling** eintreten.
Centr.-Molk. Friedewalde, Schles.

Gesucht zum 15. Mai zwei junge, saubere (8341
Gehilfen
für hiesigen modernen städtischen Betrieb mit Weichkäserei. Anfangsgehalt 50 *M* ohne Abzüge. Gefl. Angebote von nur ehrlichen, arbeitsamen Gehilfen mit Altersang. an
Dampfmolk. Cöthen in Anhalt.

Suche zum 15 Mai einen zuverl.
Gehilfen
Gehalt 50 *M* monatlich, alles frei. Angebote erbeten an (8373
Boy, Molkerei Wiegboldsbur
Post Georgsheil i. Ostpr.

Für unseren modernen Versand-Betrieb suchen wir zum 15. Mai od. später jungen, fleißigen, ehrlich., in jeder Beziehung anständigen u. zuverlässigen **Gehilfen.** Anfangsgeh. 45 *M* b. freier Station u. Krankenkassen. Bewerbung. mit Empfehl. u. Altersangabe erbet. an **Genoss.-Molk. Waldheim** i. Sachsen. (8363

Wir such. zum 15. Mai ein. tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten
Gehilfen
für Ausgabe und Kontor. Gehalt 40—45 *M* und freie Station. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbeten. (8349
Molkerei Visselhövede
e. G. m. u. H., Bez. Bremen.

Junger, williger (8347
Molkereigehilfe
der eine Milchtour fährt sowie alle vorkommenden Arbeiten verichtet, auch ev. etwas Erfahr. in Käserei hat, jedoch nicht Bedingung, zu sofort gesucht.
Milchzentrale Velen
Kreis Borken in Westfalen.

Suche zum 1. Mai ein. ehrlichen und feißigen (8377
Gehilfen
für Betrieb und Milchversand. — Gehalt monatlich 50 *M* neb. freier Station und Kassen, nach 3 Monat. mehr. Bewerbungen erbittet
Prelle, Molkereibesitzer
Wabern, Bez. Cassel.

Suchen zu sofort oder 15. Mai e. jungen, tüchtigen
Gehilfen
für Betrieb u. Kontor. Anfangsgehalt 40 *M* pro Monat und freie Station und Kassen. Angeb. mit Zeugnisabschriften unter **Nr. 8376** an diese Zeitung.

Wir suchen zu baldigem Eintritt einen zuverlässigen strebsamen
1. Gehilfen
der befähigt ist, den Chef in Abwesenheit zu vertreten, keine Arbeit scheut u. Erfahrg. in der Abrechn. mit den Lieferant. sowie Milchvers. hat. Desgleichen einen (8476
Gehilfen
für Betrieb und nach Bedarf Kontorarbeit. Gehalt 1. 70 *M* monatl., 2. 60 *M* monatlich, fr. Station u. Kassen.
Molkerei vereinigter Landwirte e. G. m. u. H zu Bettweiß.

Zum 15 Mai durchaus erfahren., zuverlässiger (8357
erster Gehilfe
gesucht. Gehalt monatlich 60 *M* bei freien Kassen und Steuern. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erb.
Molk.-Genoss. Dülmen, Westfl.

Suche zum 15. Mai zwei junge, tüchtige (8358
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Solche, die in der Weichkäserei Erfahrung haben, erhalten den Vorzug. Stellung ist dauernd und angenehm. Gehalt je nach Leistung über Tarif.
Hans Bremer
Molkerei und Käserei Bissendorf
Bezirk Hannover.

Gesucht wird zum 20 d. Mts. ev. auch einige Tage später ein durchaus zuverlässiger (8464
Gehilfe
für Betrieb und Kontor. Gute Handschrift und Erfahrung in Käserei Bedingung. Anf.-Gehalt 50 *M* monatlich bei freier Station. Bewerbung mit Zeugnisabschrift. erb.
Molk.-Genoss. Briesen
Krs. Schivelbein Pommern.
Hoffmann.

Wir suchen zum 15. Mai einen jungen, fleißigen (8374
Gehilfen
für Kessel und Maschinen. Angeb. mit Gehaltsansprüchen an
Molk.-Genossensch. **Pilgramsdorf**
Krs. Goldberg/Haynau.

Käsefabrik in Thüringen s. sofort strebsamen
Harzkäs.-Gehilfen
möglichst mit Führerschein für Lieferwagen. Angebote mit Gehaltsangabe bei freier Station u. Kassen unter **8397** an diese Zeitung.

Suchen zum baldigen Antritt ein. jüngeren, fleißigen (8421
Gehilfen
der Erfahrung in Käserei hat, als alleinigen. Angeb. mit Zeugnisabschriften an die
Molk.-Genoss. Damerow
Krs. Naugard in Pommern

Suchen zum 15. Mai einen jung., tüchtigen (8423
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten.
Molkerei-Genoss. Wilstedt
Bezirk Bremen.

Da engagiert. Gehilfe Stelle nicht angetreten hat, suche zum baldigen Antritt tüchtigen, zuverlässig., ält.
Gehilfen
firm in allen Facharbeiten, besond. im Milch- u. Sahneversand, sowie Bedienung der Kohlens.-Kühlmasch. Derselbe muß mich während meiner öfteren Abwesenheit vertret. könn., kleine Rparaturen selbst ausführ. u. darf sich vor kein. Arbeit scheuen. Betrieb findet täglich zweimal statt. Gehalt 60 *M*, freie Station und Kassen. Angeb. mit kurz. Lebenslauf und Zeugnisabschriften an
Dampfmolkerei Storkow, Mark.

Zum 15. Mai oder später suchen wir einen fleißigen, durchaus solid. und zuverlässigen, älteren (8427
Gehilfen
für Kessel und Maschinen. Bei gut. Leistung ist Verheiratg. gestattet u. kommen somit nur einfach Gehilfen, die sich eine Lebensstellung schaffen wollen, in Frage. Gutes Gehalt wird gezahlt. Angebote mit Zeugnissen in Abschrift erbeten.
Gen.-Molk. Treptow a. Tollense.
Ahrens.

Suche umständehalber zum 15. 5. evtl. etwas später einen jg., strebs.
Meiereigehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten, auch für Käserei. Meldungen und Gehaltsforderung erbittet (8428
A. Wulf, Meierei Kl Timmendorf,
Post Timmendorferstrand.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 5. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs=Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.=M., 2. Qualität je Zentner 142 G.=M., abfallende je Zentner 122 G.=M. Tendenz: stetig.

Privat=Berichte.

Berlin, 2. Mai. Bericht von Gustav Schultze & Sohn. Die Ultimowoche verlief nicht so ruhig, wie es sonst üblich war, und hat die günstige Preisbasis bestimmt einen Teil dazu beigetragen. Die Nachfrage deckte sich ungefähr mit den Anlieferungen und scheint es im ganzen Reiche ähnlich zu liegen. Hamburg und Berlin notierten in dieser Woche unverändert, während Köln am Dienstag um 2 ℳ, am Freitag um weitere 3 ℳ zurückging. Der dänische Markt lag eine Kleinigkeit fester und haben die Heraufsetzung der Kopenhagener Notierung um 7 Kr. je 100 Kg. und die Besserung der dänischen Kronen höhere Preise natwendig gemacht. Das übrige Ausland stand mehr oder weniger unter dem Einfluß von Dänemark, und gaben daher diese Forderungen wenig Rechnung. Untergebote wurden aber fast überall angenommen. — Schmalz. Die rückläufige Bewegung auf dem amerikanischen Markt hat in der ganzen Woche Fortschritte gemacht und gaben die Preise dementsprechend weiter nach. Am heutigen Sonnabend trat jedoch infolge höherer Chicagoer Notierung wieder eine kleine Befestigung ein.

Dresden, 2. Mai. Bericht der Firma Mayer & Umlauf. Das Käsegeschäft in Allgäuer Ware, Weich= wie Hartkäse, ist um eine Kleinigkeit freundlicher geworden. Weiter ist der Begehr in vollfettem Edamer als gut zu bezeichnen, während der Verbrauch bei den übrigen Sorten unter Normal liegt. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner: pa. echter Emmentaler ℳ 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett ℳ140—145, bayrischer Schweizerkäse ℳ 130—135, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. ℳ 58—63, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. ℳ 60—63, do., 40 proz. ℳ 90—95, pa bayrischer Romadur, 40 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 80—82, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 95—100, pa. holländischer Edamer, vollfett ℳ 97—98, pa. echter Roquefort ℳ 160, pa. dänischer Edelpilzkäse vollfett ℳ 140, pa Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca 125 Gr. schwer, ℳ 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr. schwer, 1/1 bis 1/8 teilig ℳ 0.90—0.95 je Stück.

Dresden, 2. Mai. Bericht der Firma Mayer & Umlauf. Das Geschäft ist wesentlich besser geworden. Trotzdem die Eingänge in deutscher Butter, mit Ausnahme von Lieferungen einiger Provinzen, groß sind, reichten sie doch nicht zu, den gehobenen Bedarf zu decken. Es mußte daher wieder reichlicher Auslandsware zur Befriedigung des Verbrauchs gekauft werden.

Leipzig, 2. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der gestrige Feiertag in Sachsen hat das Geschäft etwas verschoben. Die Nachfrage war heute stark und man hofft, daß der Monatswechsel eine Belebung des Geschäftes bringt. Da die Grünfütterung teilweise schon eingesetzt hat. erwartet man nächste Woche größere Einlieferungen und unveränderte Preise.

London, 4. Mai. Wie angesichts des reichlichen Angebotes von Butter aller Herkünfte nicht anders zu erwarten ist, verkehrt der hiesige Markt in lustloser, vorwiegend schwacher Haltung, wenngleich zu Beginn der Berichtswoche vorübergehend ein kräftigerer Ton zu verzeichnen war. Dieser wurde durch die Meldungen über den Ausstand in Dänemark verursacht, doch erwiesen sich diese als ungenügend, um eine nachhaltige Befestigung der Tendenz herbeizuführen, und die Bemühungen der Agenten und Importeure, die Preise heraufzusetzen, fanden bei den Käufern keinen Anklang. Die heimische Produktion nimmt jetzt allwöchentlich zu, und da es weder an feständischer, noch an kolonialer Butter mangelt, sind die Verkäufer nicht in der Lage. Preisaufschläge durchzusetzen. Koloniale Butter wurde allerdings sehr fest gehalten, was mit der Unterstützung zusammenhängt, die dem Produkt durch die australischen und neuseeländischen Kontrollausschüsse gewährt werden, doch erscheint es sehr fraglich, ob diese kräftig genug sein wird, um zu verhüten, daß sich koloniale Butter in Gemeinschaft mit allen anderen Sorten abschwächt, wenn die gesteigerte Produktion in England und auf dem Kontinent erst ihre volle Wirkung ausübt. Für ungesalzene holländische Butter bestand diesesmal ziemlich gute Nachfrage, da diese zu 178—180 Sh. erhältlich war, während feinste dänische nicht unter 186—188 Sh. abgegeben wurde. Ziemlich beträchtliche Mengen sibirischer Butter guter Durchschnittsqualität kommen jetzt allwöchentlich heran und finden zu 142—150 Sh. Käufer. Feinste gesalzene neuseeländische Butter wurde zu 168—172 Sh. fest gehalten und australische erzielte 158—162 Sh., während feinste argentinische zu 150—160 Sh. leidliche Beachtung fand.

Vieh.

Hannover, 2. Mai. Bericht vom Zuchtviehmarkt Hannover = Langenhagen. Arftrieb 122 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—36 ℳ. 3—4 Monate alte Läufer 36—50, 4—6 Monate alte Läufer 50—70 ℳ. Handel: mittelmäßig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 4. Mai. Der Produktenmarkt war wieder außerordentich lustlos, die höheren Notierungen Liverpools machten ebensowenig wie die gesteigerten Cif=Forderungen des Auslandes Eindruck. Die zum Teil noch nicht erledigte Abwickelung der Mai=Engagements machte die Unternehmungslust sehr vorsichtig. Hinzu kommt, daß das schöne und fruchtbare Wetter und die günstigen Ernteaussichten bei uns und im größeren Teil Europas die Käufer vielfach zurückhält. Für Weizen haben sich die Preise für Lieferung nur eben behauptet, während die mannigfachen Begleichungen für Roggen per Mai auf die Preislage drückten. Das Angebot des Inlandes ist in Weizen wie Roggen und Hafer andauernd gering. Letztere Artikel behaupteten daher feste Tendenz. Gerste war in guter Brauware weiter gefragt. Mehl ist nach dem besseren Geschäft in den letzten Tagen wieder still geworden. Futterartikel und Kleie fest, sonst ruhig. — Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten frei Wagen oder ex Waggon in Rentenmark je 1000 Kg.: Hafer, guter 236—246, mittlerer 218—235, Gerste 238—246, Futterweizen 258—278, Roggenkleie 163 bis 167. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 251—256, Mai 259 bis 260, Juli 219—227, August 262—261, Roggen, märkischer 219—220, Mai 211—213,50, Juni 215—216,50, Juli 215—217, Gerste, Sommer= 225—240, Futter= 198—212, Hafer, märkischer 206—214, Juli 187—189, Weizenmehl 32—34,75, Roggenmehl 29—30,50, Weizenkleie 15,20—15,30, Roggenkleie 16—16,20, Raps 395, Leinsaat 385, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18—20, Peluschken und Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blau 10—11,75, Lupinen, gelb 12—14,50, Serradella 14—16, Rapskuchen 15,30—15,80, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,40—10,60, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,30—19,70.

Hamburg, 4. Mai. Getreide. Abwartend= Preise gering schwankend. Weizen 250—255, Roggen 220—230, Hafer 205—215, Inlandsgerste 210 bis 220, Auslandsgerste 205—220, Mais 200—205, Leinsaat 22—22,50 Gulden.

Magdeburg, 4. Mai. Weizen ruhig, 12—12,10, Roggen ruhig, 11,30 11,40, Sommergerste stetig, 12,50—13,50, Hafer fest, 11,50—11,60.

Bremen, 4. Mai. Weizen, Chile 14,70, Barusso 78 Kg., 14,50, Rosafee 80 Kg. 15,20, Hard Winter 2 15,20, Roggen, amerikanischer 2 11,85, Gerste, Donau 1,30, russische 11,70, amerikanische Malzgerste 11,70, Marokko 11,20, Hafer, Kanada Western 2 11, do. 3 10,50, amerikan. white clipped 10,30, Mais, La Plata 11, Donau=Galfox 10,80, Java Mixed 10,80, Grahamerbsen 10,40.

Emden, 4. Mai. Bericht der Internationalen Import= und Export=Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hambur oder Bremer Kai 10,00—10,10, Mixed=Mais, frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50 bis 5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,0—4,25, Getreide=Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, inländischer Hafer 10,20—10,75, inländischer Weizen 12,15—12,50, inländischer Buchweizen 11,60—12,10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Mannheim, 4. Mai. Weizen, inländischer 24—24,50, ausländischer 29—31, Roggen, inländischer 23,50—24, ausländischer 24,50—25, Hafer, inländischer 19,50—21, ausländischer 19,25—23, Braugerste 27,50—29,50, Futtergerste 20—22, Mais mit Sack 21,50—22, Luzerne, Keeheu, leicht gepreßt, 10,50—11, Roggen, 9,60—10,50, Wiesenheu 8,50—9, Preßstroh 5,50 bis 6, geb 5—5,50. Tendenz: fester. Trockentreber mit Sack 17,50—18, Weizenkleie mit Sack 13,25—13,50, Weizenmehl 0 mit Sack 37—38,75, Weizenbrotmehl mit Sack 28—29,75, Roggenmehl mit Sack 31—31,75.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
nter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

ie Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. m Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. ernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 48 | Hildesheim, den 7. Mai 1925. | 39. Jahrgang.

Inhalt.

Die Herstellung von Camembertkäse aus dauerpasteurisierter Milch.

Von Franz Reiß.

lus dem Bakteriologischen Institut der Preußischen Versuchs- und Forschungs-Anstalt in Kiel. Direktor Prof. Dr. Henneberg.)

Da nicht jede Molkerei in der glücklichen Lage ist, über eine vor-gliche Käsereimilch zu verfügen, die zur Herstellung eines guten amemberts unentbehrlich ist, soll das Dauerpasteurisieren (scho-ndes Keimfreimachen der Milch) die Möglichkeit schaffen, auch eine urchschnittsmilch, wie sie an die meisten Molkereien mit vielen und eineren Milchlieferanten zur Anlieferung gelangt, noch zur Er-ugung eines, dem französischen Camembert nicht nachstehenden roduktes, heranzuziehen.

Durch das einhalbstündige Erhitzen der Milch auf 60—63 Gr. C. erden alle, der Camembertkäserei schädlichenBakterien und Pilze getötet; es ist jetzt nur noch notwendig, dieser keimfrei ge-achten Milch geeignete nützliche Bakterien und Pilze hinzuzufügen, n so ein Gelingen der Camembertkäserei zu garantieren. Durch e Verarbeitung pasteurisierter Milch wird in das ganze Arbeiten eine wisse Sicherheit hineingetragen; dadurch wird der Camembertherller nicht dem Zufalle ausgesetzt, ob seine Produktion gelingt oder cht, wie es bei Verarbeitung von nichterhitzter, von einer Unzahl n Bakterien geschwängerter Mischmilch aber nicht anders zu er-arten ist.

Zu diesen gefürchteten Käsereischädlingen gehören vor lem die unerwünschten Kellerschimmel, die die äseoberfläche verflüssigenden Oidien. Kahmhefen und Kokken, so-ie die im Inneren des Käses auftretenden, denselben zum Blähen ingenden Hefen, sowie Coli-Aerogenes, oder ihn zu einer dünn-üssigen, ekelerregenden Flüssigkeit zersetzenden Fluoreszenzbakte-en u. a. m.; diese Schädlinge haben nun der deutschen Camembert-serei ungeheure Verluste beigebracht, was bei der großen Ausdeh-ing, welche die Camembertherstellung in Deutschland in den letzten ahren gewonnen hat, sehr zu bedauern ist. Ein guter Camembert im Handel stets begehrt und ist auch in Zeiten, in welchen eine bsatzstockung eintritt, stets leichter an den Mann zu bringen, als de andere Käsesorte. Trotz aller Konkurrenz ermöglicht die Camembertherstellung bis jetzt noch die höchste Milchverwertung. Wie en ausgeführt, ist aber ein sicheres Arbeiten nur mit pasteuri-rter Milch möglich, weshalb allen Käsereien, die ständig mit Käse-hlern zu kämpfen haben, nur dringend angeraten werden kann, re Milch zu pasteurisieren und dann erst zu verarbeiten. Es muß nbedingt etwas geschehen, um die einheimische Camembertherllung zu heben, wenn nicht die einheimischen Käsereien der aus-ndischen Konkurrenz, namentlich der französischen und der sich in tzter Zeit schon merklich fühlbar machenden dänischen Konkurrenz, liegen sollen. Es muß uns Deutschen doch bei einiger Sachkenntnis gelingen, ein dem französischen Camembert ähnliches Produkt herzustellen, um mit dem Auslande konkurrieren zu können.

Vor der Pasteurisierung der zu Camembertkäse zu verarbeitenden Milch hat man sich durch Vornahme der Katalase- sowie Reduktase-Probe zu vergewissern, ob die Milch überhaupt noch zu Käsereizwecken zu verwenden ist; wurde die Milch noch für brauchbar befunden, so muß ihr Säuregr. festgestellt werden, der im Sommer nicht mehr als 7 Grad S. H. (nach Soxhlet-Henkel), im Winter nicht mehr als 8 Grad S. H. betragen darf, gleichgültig, ob Morgen- oder Abendmilch zur Verarbeitung gelangt. Würde übersäuerte Milch verarbeitet werden, so hätte das Pasteurisieren dieser Milch gar keinen Zweck, da der hohe Säuregrad ein Zeichen dafür ist, wie weit die Vermehrung der in der Milch vorhandenen Bakterien schon fortgeschritten ist, und eine nachträgliche Verbesserung dieser durch Bakterien schon veränderten Milch unmöglich wäre. Uebersteigt nun der Säuregrad nicht die oben angegebene Grenze, so wird die Milch noch auf ihren Fettgehalt zu untersuchen sein, der bei der zu Camembert zu verarbeitenden Milch nicht unter 2,8 Proz. sinken darf, wenn der Käse noch als „vollfett" gelten soll. Im allgemeinen verwendet man zur Herstellung von Camembert nur Vollmilch, da man dadurch nicht nur eine größere Ausbeute erzielt, sondern auch in geschmacklicher Hinsicht ein besseres Produkt erhält. Die Milch wird nun noch mit Hilfe eines über ein Sieb gespannten, dichten Seihtuches gereinigt und dann pasteurisiert; letzteres selbst kann nun bei kleineren Mengen durch Einstellen des mit Milch gefüllten Ständers in heißes Wasser vorgenommen werden, dort, wo es sich jedoch um große Milchmengen handelt, in großen Wannen. Will man die Vier- oder Sechszellen-Heißhalter für Käsereizwecke heranziehen, so hat man sich für dasjenige System zu entschließen, das eine Schaumbildung verhütet, denn der Schaum bleibt stets 5—10 Gr. unter der Pasteurisierungstemperatur, so daß im Schaume alle Bakterien erhalten bleiben und nachträglich die Milch von neuem infizieren; auch müssen die Milchkühler, Pumpen und Rohrleitungen vor dem Hindurchschicken der fertig pasteurisierten Milch gründlich mit heißem Wasser und strömendem Dampf keimfrei gemacht werden, denn auch hier kann eine Neuinfektion der Milch mit den vorhandenen Bakterien stattfinden, so daß dann das ganze Pasteurisieren wertlos würde. Sehr gut hat sich in der Praxis eine dem Rahmreifer ähnliche doppelwandige Wanne bewährt, in welcher es möglich ist, die Milch in ganz kurzer Zeit auf die gewünschte Pasteurisierungstemperatur von 60—63 Gr. zu bringen. Dies wird nun dadurch erreicht, daß außerhalb der Wanne, durch eine einfache Konstruktion Dampf und Wasser in ein gemeinsames Rohr geleitet wird, welches der Wanne angeschlossen ist und auf diese Weise das Dampfwassergemisch mit der gewünschten Temperatur, an Stelle von Dampf, wie dies zum Anwärmen der Milch sonst gewöhnlich üblich ist, zum Pasteurisieren dienen kann. Ein Anwärmen der Milch mit Dampf ist beim Dauerpasteurisieren nicht zu empfehlen, da diejenigen Milchteilchen, welche direkt mit der Wärme in Berührung kommen, einer zeitweise zu hohen Temperatur ausgesetzt werden, wodurch eine chemische Veränderung der Milchbestandteile nicht zu verhindern ist. Die Milch ist nun eine halbe Stunde lang unter ständigem Umrühren auf einer Temperatur von 60—63 Gr. C. zu halten, damit auch jedes Milchteilchen genügend lange erhitzt wird; hierauf hat man dafür zu sorgen, daß die so pasteurisierte Milch möglichst rasch auf die gewünschte Einlabungstemperatur gebracht wird, um das Auskeimen der hitzebeständigen Sporen zu verhindern. Auch muß die heruntergekühlte Milch sofort mit der Säuerungskultur versetzt werden, um die schon ausgekeimten Sporen in ihrer Weiterentwicklung zu stören. Das Herunterkühlen der Milch erreicht man einmal durch Einleiten von kaltem Wasser statt des Dampfwassergemisches in die Außenwandung der Wanne, ferner noch durch Einhängen eines Röhrenflächenkühlers in die zu kühlende Milch, durch welchen man ebenfalls kaltes Wasser oder besser noch Salzsole, wie bei den Rahmreifern, hindurchleiten kann. Wird die Milch im mehrzelligen Dauerpasteur erhitzt, so läßt man die aus diesem Apparat kontinuierlich ablaufende erhitzte Milch über einen Berieselungskühler laufen; man hat aber in diesem Falle dafür

Sorge zu tragen, daß nachträglich keine Infektion der einmal pasteurisierten Milch erfolgt. Dies kann aber nur durch peinlichste Sauberkeit, Ausbrühen und Ausdämpfen aller mit der Milch in Berührung kommenden Rohrleitungen erreicht werden. Handelt es sich nur um kleine Milchmengen, die gekühlt werden sollen, so erreicht man eine rasche Herunterkühlung durch Einstellen der Milchgefäße in kaltes Wasser.

Wurde nun die Milch genügend abgekühlt, so wird derselben soviel Säuerungskultur zugesetzt, daß ein Säuregrad von 9—11 Soxhlet-Henkel erhalten wird, was einer Säuerungsmenge von 5 bis 10 Proz. der zu verkäsenden Milch entspricht. Verfügt man über eine vorzügliche hefefreie aromatische Rahmsäuerungskultur, so steht ihrer Verwendung nichts im Wege; im anderen Falle verwende man Spezialkulturen entweder von Streptococcus lactis, um einen mehr säuerlichen Geschmack, oder durch Verwendung von Streptococcus cremoris, um einen ausgesprochen milden Geschmack im Käse hervorzurufen. Da die Milchsäurebakterien bei der Käsereifung in ausschlaggebenderweise mit beteiligt sind, so ist ihrer Verwendung die höchste Aufmerksamkeit zu schenken und dürfte nicht der Fall eintreten, daß zum Ansäuern der Milch einfach Buttermilch genommen wird, wie es in einzelnen Camembertkäsereien vorgekommen ist. Um den spezifischen Geschmack für Camembertkäse hervorzurufen, sind außer der Säuerungskultur noch folgende Reifungskulturen der Milch zuzusetzen: 1) Penicillium camemberti (blau) bezw. candidum (weiß), 2) Oidium camemberti und 3) Rotkultur für Camembert.

ad 1) Das Penicillium kann also entweder rein weiß oder blau sein, tritt während der Reifung auf dem Käse auf und verleiht diesem einen würzigen, champignonartigen Geschmack; von dieser Kultur rechnet man bei Neueinführung der Camembertkäserei 1½ ccm auf 1 Liter Milch, später, wenn sich der Schimmel in den Räumen eingebürgert hat, entsprechend weniger.

ad 2) Das Oidium camemberti wächst schon am Ende der Trocknungszeit in dichten Rasen auf dem Käse; es scheidet ein Enzym aus, das von der Käseoberfläche durch den ganzen Käse peptonisierend und somit reifungsfördernd wirkt; ferner verhindert es durch seine eigene rasche Vermehrung eine allzu starke Ausbreitung des Penicillium und verhütet somit eine zu starke Austrocknung der Käseoberfläche, wie sie bei einer zu starken Schimmelwucherung eintreten müßte; Der Käse wird dadurch feucht gehalten und so mit Hilfe der Tätigkeit des Penicillium entsäuert, so daß der Entwicklung der einen alkalischen Boden liebenden Rotkulturen nichts im Wege steht. Von diesem Oidium Camemberti genügt eine Menge von 1½ ccm auf 1 Liter Milch.

ad 3) Von den Rotkulturen setzt man 1 ccm auf 1 Ltr. Milch zu und verdankt der Käse dieser Kultur seine rote Färbung. Die Rotkultur fördert ebenfalls die Reifung des Käses, doch darf das Wachstum nicht zu üppig werden, da sonst der Geschmack sowie das Aussehen des Käses leiden würden. Bei genügend starkem Wachstum muß die Einsaat sofort unterlassen werden.

Diese Kulturen sind mit der Milch gründlich zu vermischen.

Nun wird die Milch auf die Einlabungstemperatur gebracht, die je nach Zugabe der Säuerungsmenge im Winter 33—36 Grad Celf., im Sommer 28—32 Grad Celf. betragen muß. Hierauf versetzt man die Milch mit soviel Lab, daß die Gerinnung in 1½—2 Stunden erfolgt; sie auf 5 Stunden auszudehnen, wie es in manchen Betrieben geschieht, ist nicht ratsam. Bei dem angegebenen Zusatz von Säuerungskultur und der vorher erfolgten halbstündigen Pasteurisierung der Milch (100 Liter) ist ein Zusatz von 2,5 bis 4 Gramm pulverförmigen Labes von der Stärke 1 : 100 000 oder 1 bis 1½ Gramm Peptolab mit einem Zusatz von 1 ccm handelsüblicher Salzsäure zu je 1 Gramm Peptolab in abgekochtem Wasser aufgelöst, mit der Milch innig zu vermischen. Da das pulverförmige Lab in seiner Stärke sowie Bakteriengehalt ziemlich konstant bleibt, wird bei Verwendung desselben auch ein genaues und gleichmäßiges Arbeiten ermöglicht; es ist deshalb entschieden der Gebrauch des pulverförmigen Labes denjenigen des flüssigen vorzuziehen, da letzteres nicht nur in seiner Stärke großen Schwankungen unterworfen, sondern auch seine Haltbarkeit oft nur begrenzt ist und bei längerem Stehenlassen die Labfähigkeit auch ganz einbüßt. Was aber noch zu beachten ist, ist die große bakterielle Verunreinigung des flüssigen Labes, durch die wieder Käsefehler entstehen können.

In Käsereigroßbetrieben wird vielfach die zu labende Milch erst in die Milchständer verteilt und dann eingelabt; es ist jedoch viel zweckmäßiger und zeitsparend, die gesamte Milch in einer hochstehenden Wanne mit einem Farbzusatze (Orleansfarbstoff) von 2 bis 4 ccm auf 100 Liter Milch gleichzeitig mit dem Lab gut zu vermengen und dann erst auf die verschiedenen Milchständer zu verteilen.

Zum Laben der Milch und Formen des Bruches haben sich die Weichkäsemaschinen sehr bewährt; wo diese vorhanden sind, passen sich die Arbeiten den Maschinen an; im allgemeinen werden aber verzinnte Milchständer, 30—50 Liter fassend, verwendet und müssen dieselben, sobald sie mit der eingelabten Milch gefüllt sind, durch Zudecken mit Brettern vor Abkühlung geschützt werden, auch muß die Käseküche im Winter heizbar sein; ferner muß für eine genügende Lufterneuerung und Lichtzufuhr gesorgt werden; im Winter muß die Temperatur 22 Gr. C., im Sommer 17—18 Gr. C. betragen.

Die Festigkeit des Bruches wird durch Eintauchen eines Thermometers und schräges Emporziehen desselben geprüft. Sobald der Bruch über demselben glatt und kantig bricht, und sich an der Prüfungsstelle klare Molke ansammelt, kann der Bruch ausgeschöpft werden.

Während man früher die Formen gleich voll füllte und nur im Sommer, wo der Bruch sich rasch zusammenzog, noch einmal nachfüllte, wird bei der jetzigen Bereitungsweise ein öfteres, am besten dreimaliges Einfüllen verlangt, das natürlich nur nach und nach geschehen kann. Im letzteren Falle muß die Milch aber, deren Bruch zum verschiedenen Nachfüllen der Formen verwendet werden soll, bei einer etwa um 2 Gr. niedrigeren Temperatur oder mit einer kleineren Labmenge eingelabt werden.

Es ist aber gut, wenn die zum ersten Ausfüllen zu verarbeitende Milch etwas besser eingelabt wird, damit der erste Bruch etwas fester wird, weil er ja die nachfolgenden Auflagen der weniger stark eingelabten Milch zu tragen hat und dann von diesen neu durchfeuchtet wird. Es kann aber auch so gearbeitet werden, daß die zum Nachfüllen dienende Milch um so viel später eingelabt wird, als das erste Ausfüllen in die Formen Zeit erfordert.

Die Formen sind 88—115 mm weit und 110—130 mm hoch, sind von Zinkblech und zum Ablaufen der Molke mit feinen Löchern versehen. Es werden aber auch kleinere Formen von 80 mm Weite und 110 mm Höhe und größere Formen von 110 mm Weite und 13[…] Millimeter Höhe benutzt. Von der Benutzung der verzinnten Weißblechformen ist abzuraten, da die Verzinnung leicht von der sauren Molke gelöst wird und das blanke Eisen zum Vorschein kommt. Werden nun solche Formen nicht vollständig trocken aufbewahrt (was in der feuchten Käsereiluft unmöglich ist, so rosten sie in kurzer Zeit. Kommen aber solche Formen dennoch zur Bereitung von Camembert in Gebrauch, so färbt sich der Käse gelb bis braun, es treten auch noch Geschmacksveränderungen auf, und der Käse wird gesundheitsschädlich.

Zum leichteren Arbeiten werden die Formen satzweise, z. B. 3[…] bis 40 Stück, in Holzkästen angeordnet; unter den Formen soll eine grobmaschige, reine, frisch ausgekochte Tuchunterlage mit einer genau passenden Binsenmatte, oder ein Siebblech liegen; zum ungehinderten Ablaufen der Molke muß der Kastenboden mit Löchern versehen sein. Es können die Formen aber auch direkt auf schmale lange Tische derart angeordnet werden, daß ein Fülltrichter, wie er für die im Setzkasten angeordneten Formen Verwendung findet, auch hier zum Formenfüllen benutzt werden kann; zum besseren Ablaufen der Molke wird die Tischplatte in ihrer Längsrichtung mit fingerstarken Rillen versehen; es wird nun die Tischplatte mit passenden Binsenmatten überdeckt, über welche noch ein Käsetuch zu liegen kommt; erst auf diesen werden die Formen in der angegebenen Weise aufgestellt. Werden die Formen einzeln auf den Tischen angeordnet, so müssen sie auch einzeln gekippt werden, was beim Arbeiten mit dem Setzkasten wegfällt, da dann auf einmal 30—40 Formen gewendet werden.

Vor dem Einfüllen des Bruches in die Formen wird mit einer kurzstieligen Schöpfkelle zunächst die während des Labens aufgerahmte obere Schicht des Bruches beiseite an den Rand des Labgefäßes geschöpft; auf diese Weise kommt sie in den Formen nicht zu unterst zu liegen, wo das Fett durch Druck und den Abfluß der Molken verloren gehen würde. Es wird nun der Bruch in dünner Schicht, aber in ganzen Stücken gleichmäßig in alle Formen verteilt und zwischendurch wird der beiseite geschöpfte Rahm mit ausgeschöpft, so daß er in der ganzen Bruchmasse gleichmäßig verteilt i[…]

Sobald die Formen gefüllt sind, wird der Bruch das erste Mal gewendet; dazu legt man eine zweite Tuchunterlage mit Binsenmatte oder Siebblech auf die Formen, preßt den Kasten fest mit der unteren und oberen Seite zusammen und wendet ihn mit einem leichten Schwunge um. Sollte sich ein Käse durch das Wenden schräg gestellt haben, so muß dafür gesorgt werden, ihn wieder gerade zu richten; auch darf die Tuchunterlage, die durch das Wenden über die Formen zu liegen kommt, nur vorsichtig abgenommen werden, um ein Zerreißen des sogen. „Felles" zu verhindern; durch einfaches Beklopfen des Käsetuches löst sich der etwa auf ihm festsitzende Käse leicht ab. Waren die Formen direkt auf der Tischplatte angeordnet, so wird das Wenden derselben derart vorgenommen, daß man die Hand vorsichtig unter Form und Käse schiebt und mit einem raschen Schwunge die Form umkehrt; man läßt sie dann, wenn man genügend Formtische hat, entweder auf dem gleichen Platze stehen, oder bringt sie auf Gestelle über den Formtischen, die mit Hürden oder Matten belegt sind. Das zweite Wenden wird nach ½ bis 1 Stunde vorgenommen, später ist noch ein Wenden nach 4—6 Stunden notwendig; öfteres Wenden beschleunigt das Ablaufen der Molke und wird also dann vorgenommen, so bald der Käse zu weich ist.

Nach 16—30 Stunden ist der Käse so weit abgelaufen, daß er aus der Form genommen werden kann, doch muß er so fest sein, daß er seine kantige Gestalt beibehält und die durch einen Fingerdruck auf seine Oberfläche entstandene Vertiefung sofort wieder ausfüllt. Ist dies der Fall, so legt man die Käse auf die Gestelle über den Formtischen und läßt sie 2—3 Stunden trocknen, um sie dann zu salzen.

Zum Salzen verwende man nur trockenes, feines und reines Salinensalz; um es frei von Schimmelpilzen und schädlichen Bakterien zu bekommen, empfiehlt sich ein Erhitzen desselben. Auch darf das Salz nicht muffig sein, da sonst der Käse einen schlechten Geschmack annimmt. Durch das Salzen will man dem Käse einen Salzgeschmack erteilen sowie ihn haltbar machen. Da das Salz einen hemmenden Einfluß auf die Käsereifung ausübt, wird im Sommer mit 4 Proz., im Winter bei der an sich schon langsameren Reifung mit nur 3 Proz. gesalzen. Das Salzen wird in der Weise vorg[…]

nommen, daß der Käse zunächst mit der oberen und unteren Seite leicht in das Salz hineingedrückt wird; man rollt ihn dann im Salz ein paar Mal auf seiner Randfläche, indem man die Seitenflächen mit dem Daumen und Zeigefinger festhält; so erreicht man, daß die ganze Käseoberfläche gleichmäßig mit Salz bedeckt wird; sollte dann noch zu viel Salz an den Käsen haften, so klopft man das überschüssige Salz am besten durch leichtes Aneinanderschlagen zweier Käse ab. Es muß aber ganz besonders darauf geachtet werden, daß die Käse vor dem Salzen genügend trocken sind, weil sie sonst zu viel Salz aufnehmen und zu salzig schmecken, weshalb weiche Käse nur schwach gesalzen werden dürfen. Kleinen Käsen gibt man gewöhnlich ein Vollsalz, d. h. der ganze Käse wird mit Salz gleichmäßig behandelt; große Käse werden öfters gesalzen, die Oberfläche je einmal gleichzeitig mit der Randfläche; das nächstemal wird der Käse umgedreht und erhält wieder nur die Oberfläche sowie die Randfläche Salz. Im Sommer wird man kleinen Käsen außer einem Vollsalz noch ein Randsalz mehr geben müssen.

Um den Käsen eine bessere Form zu geben, werden die gesalzenen Käse in sogen. Salzringe, das sind niedrige Formen mit dem gleichen Durchmesser der verwendeten Käseformen, getan. Man ordnet sie nun auf schrägstehende Borde oder auf niedrige Kästchen, die in Gestelle mit schrägen Leisten geschoben werden können; in der Neigungsrichtung der Kästchen sind auf der Oberseite der Brettchen enge Furchen gezogen, über welche die Käse zu liegen kommen; die Salzlake sammelt sich in den Furchen und rinnt nach abwärts. Um das ungehinderte Ablaufen der Lake zu ermöglichen, ist die untere Wand des Kastens ausgespart.

Die Käse beläßt man 1—2 Tage zum Ablaufen auf den Borden oder in den Kästen und bringt sie dann in den Trockenraum, wo sie mittels Lattenrosten auf hohen Gestellen aufgespeichert werden; um ein rascheres Trocknen der Käse zu erzielen, ist es notwendig, zwischen den einzelnen Käsen einen kleinen Zwischenraum zu lassen.

Im Trocknungsraume muß der Käse seine überschüssige Feuchtigkeit abgeben, weshalb für eine trockene Luft und Ventilation zu sorgen ist. Im Winter kann die Temperatur 16—18 Gr. C., im Sommer 13—15 Gr. C. (bei einer Luftfeuchtigkeit von 60—70 v. H.) betragen; es ist aber zweckmäßig, mehrere Trocknungsräume anzulegen, um dieselben je nach der Beschaffenheit des Käses verschieden hoch temperieren und verschieden feucht halten zu können. So wird man einen sehr weichen Käse in einem wärmeren Trocknungsraume aufstellen und umgekehrt. Aber auch der sich entwickelnde Schimmel benötigt während seines Wachstumes eine verschieden feuchte und warme Luft; so muß der Käse mit dem im ersten Entwicklungsstadium stehenden Schimmel etwas feuchter und wärmer, in der späteren Zeit jedoch kühler und trockener gehalten werden; auch muß im letzteren Falle für eine gute Ventilation gesorgt werden.

In den ersten beiden Tagen der Lagerung sind die Käse täglich, später jeden zweiten Tag zu wenden; ist die Unterlage feucht geworden, so muß sie gegen eine trockene ausgetauscht werden, wodurch das Trocknen wesentlich beschleunigt wird. Nach 3—4 Tagen bildet sich auf dem Käse eine weiße Schmiere, nach weiteren 4—6 Tagen kommt der weiße Schimmel zum Vorschein, der sich sehr rasch entwickelt und den Käse mit einer dichten Pelle umgibt.

Der Beobachtung der Käse im Trocknungsraume ist eine besondere Aufmerksamkeit zu schenken, da sich hier der wichtigste Teil der Camembertbereitung abspielt, nämlich die Feuchtigkeitsregelung im Käse, sowie die Pilzwucherung auf demselben.

Während sich die Milchsäurebakterien, die mit der Säuerungskultur in die Milch verpflanzt wurden, in der ganzen Zeit, vom erfolgten Zusatz zur Milch bis zum Verbringen der Käse in den Trocknungsraum, stark vermehrt und durch Verarbeitung des Milchzuckers Milchsäure erzeugt haben, muß nun diese durch (säureverzehrende) Oidien und Schimmelpilze wieder entfernt werden, um einen alkalischen Boden zur Entwicklung der roten Schmiere auf dem Käse zu ermöglichen. Bekanntlich wird das letzte Stadium der Reifung, die der Käse im Reifungskeller durchzumachen hat, mit der Entwicklung der Rotbakterien eingeleitet.

Auf der sauren Käsemasse stellt sich zuerst das Oidium Camemberti, welches in die Milch geimpft wurde, ein und erzeugt, wie das Penicillium, beim Käse einen angenehmen, champignonartigen Geschmack; zwischen den einzelnen Oidiumrasen machen sich im weiteren Verlauf der Pilzwucherung Pilzrasen des Penicillium bemerkbar; dieser überzieht den Käse allmählich mit einem weißen Flaum, der etwa 2 mm hoch wird und den Käse später mit einer dichten Pelle umgibt. Sobald der Schimmel Fruchtkörper (Konidien) ausbildet, muß der Käse in den Reifungskeller gebracht werden. **Ganz besonders muß darauf geachtet werden, daß der grüne Kellerschimmel nicht zur Entwicklung kommt, was nur durch öfteres Auskalken aller Räume, Erhitzen der gewaschenen Matten und Horden im Sterilisator erreicht werden kann.** Um eine Verwechslung des blauen Camembertschimmels (Penicillium Camemberti Thom) mit dem grünen Kellerschimmel zu verhindern, ist es ratsam, nur den rein weißen Schimmel, nämlich das Penicillium candidum Roger, für die Camembertkäserei zu verwenden, trotzdem auch der blaue Camembertschimmel dem Käse ein sehr gutes, nach Champignon schmeckendes Aroma verleiht. Außer dem weißen Camembertschimmel trifft man auf manchen Käsen noch einen anderen, weißen bis gelblichen Schimmel an, nämlich das Penicillium brevicaule, welches die Eigenschaft besitzt, aus arsenhaltigen Verbindungen das Arsen frei zu machen und so zu Vergiftungserscheinungen Veranlassung zu geben. Arsen ist zum Glück nie in der Milch, nur durch arsenhaltige Arzneimittel könnte es in die Milch und durch Verarbeiten derselben in den Käse gelangen. Das zum Einpacken der Käse dienende Stanniol kann aber öfter Arsen enthalten, wodurch sich nach Henneberg der nicht seltene, widerwärtige Knoblauchgeruch des Camemberts erklärt. Durch einfache Geruchsprobe läßt sich nämlich das Penicillium brevicaule vom Camembert-Penicillium unterscheiden, ersteres erzeugt bei Arsengegenwart einen an Knoblauch erinnernden Geruch. Mit Hilfe eines einfachen mikroskopischen Präparates lassen sich die beiden Schimmelarten durch ihre Sporenform unterscheiden, da das Camembert-Penicillium vollkommen glatte, runde Sporen, das Penicillium brevicaule hingegen runde bis birnenförmige glatte oder mit warzenförmigen Erhebungen und stets an einer Seite mit einem scharf abgegrenzten, kurzen Fortsatz ausgestattete Sporen besitzt. Das Penicillium brevicaule kann entweder durch die Luft oder Uebertragung auf den Käse gelangen, oder auch dadurch, daß diese Schimmelart fälschlicherweise als die des richtigen Camembertschimmels angesehen, gezüchtet und auch als solcher zur Impfung der Milch verwendet wird.

Außer dem Oidium und Penicillium findet man auf den Camembertkäsen oftmals auch besondere Hefen vor, die durch Bildung von Fruchtestern dem Käse ein feineres Aroma verleihen.

Aus dem Vorhergehenden ersieht man, von welcher Wichtigkeit es ist, die einzelnen Phasen der Pilzwucherungen genau zu verfolgen, um gegebenenfalls eine zu starke Wucherung derselben zu verhindern, andererseits aber beim Fehlen derselben durch Bestäuben der Käse, Matten und Wände mit den Kulturen mit Hilfe eines Bestäubungsapparates ihr Aufkommen zu begünstigen.

Ist die Pilzentwicklung auf dem Käse genügend weit fortgeschritten, so bringt man ihn in den Reifungsraum; hier darf die Reifung nur sehr langsam vor sich gehen, denn je langsamer dieselbe fortschreitet, um so feiner wird der Käse im Geschmack. Es wird dies erreicht, indem die Temperatur im Reifungsraume möglichst niedrig, dagegen der Luftfeuchtigkeitsgehalt hoch gehalten wird. So soll die Luft 85—90 Feuchtigkeitsgrade und eine Temperatur von 12 bis 15 Gr. Cels. aufweisen. Um den Käse vor dem Austrocknen zu bewahren, ist es notwendig, die Luft einmal durch Aufhängen feuchter Tücher, sowie Besprengen des Zementbodens mit Wasser, oder im Winter besser noch durch Einleiten von direktem Dampf in die Reifungskeller feucht zu halten. Ein starker Luftzug ist zu vermeiden, da derselbe nur austrocknend wirkt. Es ist gut, wenn im Raume ein schwacher Geruch nach Ammoniak, der durch die Schimmelpilze entsteht, herrscht, da dieser durch Abstumpfung der etwa noch im Käse vorhandenen Säure günstig wirkt und zur Reifung mit beiträgt. Es ist auch hier von Vorteil, mehrere kleine Reifungsräume zu halten, um Käse mit verschiedener Beschaffenheit auch verschieden behandeln zu können; so wird man einen trockenen Käse in einem feuchteren Raume, hingegen einen weichen Käse in einem mehr trockenen Raume reifen lassen.

Im Reifungskeller tritt die Entwicklung des Schimmels immer weiter zurück und macht derjenigen des Käserotes Platz. Dieses verdankt seine Entstehung Bakterien, welche nur auf alkalischem Boden gedeihen können und sich deshalb auf dem entsäuerten Käse gut entwickeln. Die Bakterien versehen den Käse mit einem roten, schleimigen Ueberzug, wie er außer auf Camembert auch noch auf anderen Weichkäsen zu finden ist. Die Rotschmiere setzt sich hauptsächlich aus Kokken, Diplokokken Sarzinen und Kurzstäbchen zusammen, die einen weißen, gelben, braunen oder rotbraunen Farbstoff erzeugen. Da sich aber die einzelnen Bakterien in ihrer Geschmacksbildung verschieden verhalten, so muß für Camembert diejenige Art Verwendung finden, die ihm den gewünschten, nur für Camembert charakteristischen Geschmack verleihen. Diese Geschmacksbildung vollzieht sich nur ganz allmählich und beansprucht einen Zeitraum von 15—30 Tagen. Der Käse muß jeden zweiten Tag gewendet werden, um das Reifen gleichmäßiger zu gestalten; auch muß bei dieser Gelegenheit der Reifungsprozeß genau beobachtet werden. Sollten im Sommer Maden auf dem Käse bemerkt werden, die aus den auf ihm abgelegten Fliegeneiern sich entwickelt haben, so müssen dieselben herausgekratzt, die Stelle mit Salzwasser abgewaschen und die Unebenheiten des Käses durch Abschaben der Oberfläche ausgeglichen werden.

Sollte der Fall eintreten, daß die Rotkultur auf dem Käse im Reifungskeller entweder garnicht oder doch nur spärlich zum Vorschein kommt, so empfiehlt es sich, das Erscheinen derselben dadurch zu beschleunigen, daß man den Schimmel auf dem Käse einmal festdrückt und hierauf die ganze Oberfläche des Käses mit einer verdünnten Rotkultur betupft. Auch ist es gut, die Matten für den Reifungsraum mit Rotkultur zu besäen, was am besten nach Weigmann in der Weise ausgeführt wird, daß man sich aus der kleinen Reinkultur eine größere Kultur in Milch macht, indem man etwa 20 Liter Magermilch in einem Wasserbad durch Einleiten von Dampf 2 Stunden lang auf 95 Gr. C. erhitzt, dann im kalten Wasserbad möglichst rasch auf 20 Gr. C. abkühlt und mit der Kultur versetzt. Nach 12 bis 24 Stunden ist die Kultur gebrauchsfertig; man taucht nun die zu impfenden Binsenmatten in diese ein und läßt sie sich vollsaugen, damit sie genügend Bakterien aufnehmen. Nach etwa ½ Stunde nimmt man die Matten aus der Kultur heraus und trocknet sie, indem man sie in einer 4—6 fachen Lage im Keller aufhängt. Sobald die Matten genügend trocken sind, können sie in Gebrauch genommen werden.

Ist der Käse verkaufsfähig, so wird er in Stanniol und Holzspanschachteln, manchmal vorher noch in echtes Pergamentpapier verpackt.

An Ausbeute rechnet man aus 1 Kg. Milch ungefähr 180 Gramm frischen, 150 Gramm fertigen Käse, oder man berechnet sie nach der Formel K (Pfund Käse) = 20 + 2,22 × f. Es ergeben demnach 100 Kg. Milch vom Fettgehalt 3,55 Prozent, 27,88 Pfund vollfetten Camembert.

Die Ausbeute wird außer vom Fettgehalt der Milch noch von der ihr zugesetzten Säuerungsmenge, der Arbeitsweise sowie dem Auslaufen und Reifen des Käses mitbestimmt.

Es werden meistens vollfette Käse mit 40—45 Proz. Fett in der Trockenmasse hergestellt, es können aber auch gute Käse mit einem niedrigeren Fettgehalt erzeugt werden; es ist unbedingt erforderlich, den Fettgehalt an sichtbarer Stelle auf der Umhüllung des Käses anzuzeigen, denn aus der Bezeichnung „Camembert" allein kann kein Schluß auf einen bestimmten Fettgehalt im Käse gezogen werden.

Von allen Fehlern, die im Camembertkäse auftreten, ist die falsche Schimmelbildung wohl die häufigste und schwerwiegendste. Schon manche Käserei mußte die Herstellung von Camembertkäse nur deshalb einstellen, weil die Ausbreitung des Kellerschimmels einen derartigen Umfang annahm, daß es nicht möglich wurde, ihrer Herr zu werden. Dieser Gefahr kann man nur dadurch entgehen, daß man regelmäßig, zumindest jedes Vierteljahr sämtliche Räume mit Kalkmilch, hergestellt aus frisch gebranntem Kalk mit einem Zusatz von 1 Prozent Formalin, auskalkt (die Kalkmilch wird durch Mischen von einem Teil Kalk mit drei Teilen Wasser zurechtgemacht), ferner sämtliche Gerätschaften, Matten, Horden und Gestelle mit heißer, dreiprozentiger Sodalösung wäscht und nachher, wenn irgend möglich, in einem großen, ausgemauerten Sterilisator durch Einleiten von Dampf steril macht, und hierauf in einem vollkommen sauberen, heizbaren Raume trocknen läßt. Nur peinlichste Sauberkeit kann zum Ziele führen.

Sollte es vorkommen, daß der Blau- oder Weiß-Schimmel nicht zum Vorschein kommt, so ist es ratsam, den Käse in die übliche Säuerungskultur zu tauchen, zu trocknen und sie nachher mit Schimmelkultur zu bestäuben; auch dadurch kann die Schimmelentwicklung gefördert werden, daß die Wände und Matten mit der Kultur beimpft werden.

Von anderen häufigen Fehlern mögen die des zu harten, zu weichen oder übersalzenen Käses noch kurz erwähnt sein, deren Beseitigung aus der beschriebenen Arbeitsweise sich von selbst ergibt.

Mögen diese Zeilen zur Hebung der deutschen Camembertkäserei beitragen und den deutschen Camembertkäse dem ausländischen konkurrenzfähig machen. Es ist nicht notwendig, daß jährlich mehrere Millionen Reichsmark vom deutschen Volksvermögen ins Ausland, speziell nach Frankreich wandern, denn mit etwas Verständnis für die bakteriologischen Vorgänge und Gewissenhaftigkeit im Arbeiten, die ja dem Deutschen eigen ist, muß es auch hier gelingen, in allen Käsereien einen Camembert herzustellen, der dem französischen ebenbürtig ist.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Der Verband der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern, e. V. zu Köslin hält am 2. und 3. Juni seinen Verbandstag in Kolberg in Pickels Festsälen ab.

Die seit 1922 alljährlich gelegentlich des Verbandstages vorgenommene Butterprüfung findet auch in diesem Jahre statt. Der Molkereiinstruktor der Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern, Herr Dr. Lauterwald, der schon seit Jahren den Vorsitz der vom Raiffeisenverbande veranstalteten Butterprüfungen innegehabt hat, wird auch dieses Mal am 2. Juni, nachmittags 6 Uhr, in Kolberg, Pickels Festsälen, einen Vortrag halten, und zwar ist als Thema „Milchwirtschaftliche Tagesfragen" gewählt worden. Hierbei wird auch über die „Bestrebungen zur Verbesserung der Butterqualität in Pommern" gesprochen werden und ist deshalb ein zahlreicher Besuch der Molkereifachleute nur zu empfehlen.

Anschließend an den Vortrag findet der Begrüßungsabend der Raiffeisen-Organisation und am darauffolgenden Tage der eigentliche Verbandstag statt.

Verein der Molkerei- und Käsereibesitzer und -Pächter, Bezirk Merseburg und Freistaat Anhalt. Mitgliederversammlung am Donnerstag, den 14. Mai 1925, nachmittags 2 Uhr im Stadtschützenhaus Halle a. Saale.

Tagesordnung:

1. Verlesung des letzten Protokolls.
2. Bekanntgabe wichtiger Berichte vom Gesamtausschuß für Milchwirtschaft und Molkereiwesen.
3. Milchwirtschaftliche Tagesfragen.
4. Besprechung über ein Sommervergnügen.
5. Verschiedenes.

Um recht zahlreichen Besuch wird gebeten.

Der Vorstand. J. A.: Hans Schmid.

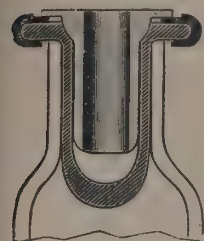
Maschinen und Geräte.

Paul Funke's Fibu-Butyrometer und Fibu-Verschluß. (Mitteilung der Firma Paul Funke & Co., Berlin N. 4.) Es wird zweifellos von jedem Fachmann, der Milchfettbestimmungen im Butyrometer ausführt, als ein Uebelstand empfunden, daß das Einführen des Gummistopfens in den Hals des Butyrometers Beschwerden verursacht. Diese treten umso mehr in Erscheinung, wenn es sich um Massenuntersuchungen handelt. — Zur Qual wird das Einführen des Gummistopfens, das Einstellen der Fettschicht in der Skala und das Ablesen des Fettgehaltes, wenn die Stopfen in Bezug auf Größe der Halsweite des Fettprüfers nicht genau entsprechen. —

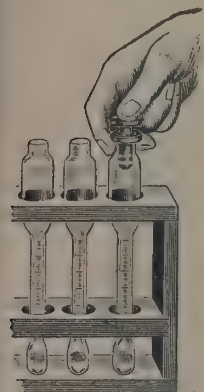
Vergeblich hat man versucht, den Verschluß-Stopfen des Butyrometers so zu verbessern, daß ein bequemeres und schnelleres Verschließen der

Butyrometer, ferner ein schnelleres und präziseres Einstellen der Fettschicht erreicht wird.

Paul Funke's Fibu=Verschluß und Fibu=Butyrometer ermöglichen ein außerordentlich schnelles Verschließen der Butyrometer, wobei jedes gewaltsame Eindrehen in Wegfall kommt. Bei Verwendung des Fibu=Verschlusses ist das Einstellen der Fettschicht und Ablesen des Fettgehaltes Augenblickssache.



Der zweiteilige Verschluß besteht aus einer Gummikappe mit Flansch, wovon der letztere mit einer Metallfassung versehen ist. Ein durchbohrter Füllkörper aus Aluminium dient dazu, die eingesetzte Gummikappe fest an die innere Halswandung anzudrücken, während ein Regulierstift zur Einführung der Kappe und zur Einstellung der Fettschicht benutzt wird.

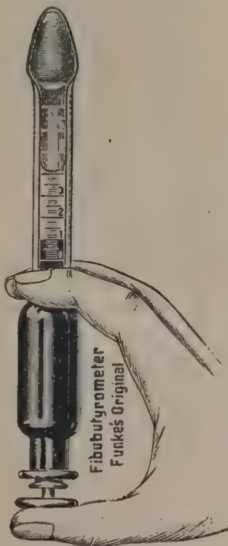


Nachdem das Butyrometer vorschriftsmäßig mit Säure, Milch und Amylalkohol gefüllt ist, nehme man die Fibu=Kappe zwischen Zeige= und Mittelfinger und stecke den Regulierstift in den Hohlraum der Kappe. Jetzt wird das im Stativ stehende Butyrometer verschlossen, indem man durch geringen Druck die Kappe etwas verlängert und in das Butyrometer einsetzt. Die Metallfassung muß auf dem Hals aufliegen.

Nach Entfernung des Regulierstiftes steckt man den durchbohrten Füllstopfen in den Hohlraum der Fibu=Kappe und drückt den Füllkörper fest ein, sodaß derselbe mit der Kappe im Hals des Butyrometers unbedingt festsitzt.

Das Butyrometer wird dann geschüttelt, 5 Minuten zentrifugiert, ins Wasserbad gebracht und daranf abgelesen. — Zu diesem Zwecke nimmt man das Butyrometer zweckmäßig so in die Hand, wie dies aus der Abbildung A ersichtlich ist.

Der Regulierstift wird in die Öffnnng des Füllstopfens gesteckt; durch geringen Druck mit dem Daumen bringt man die Trennungslinie zwischen Fett= und Säuregemisch auf den nächsten Hauptteilstrich, was schnell und mit größter Präzision vor sich geht.



Die Anwendung des Fibu=Verschlusses bringt eine große Zeitersparnis: Das Verschließen geschieht im Stativ. Das Herausnehmen und Hineinstellen der Butyrometer kommt in Wegfall! Das Einführen des Verschlusses geschieht nur mit drei Fingern einer Hand, ohne daß selbst bei 1000 und mehr Untersuchungen irgend welche Ermüdung eintritt.

Die Genauigkeit der Untersuchung wird erhöht, da die Fettschicht meistens nur wenige Zehntelprozente nach oben gedrückt zu werden braucht. Das Anhaften von Fett=Teilchen am inneren Skalenrohr wird bei Anwendung des Fibu=Verschlusses gänzlich beseitigt. Bei Verwendung von Gummistopfen war es unvermeidlich, das Fett beim Hineindrehen des Stopfens des öfteren ruckweise bis in die Birne stieg bezw. spritzte, wodurch ein nochmaliges Einstellen in das Wasserbad notwendig wurde, um ein richtigeres Resultat zu erzielen

Einen großen Vorteil bedeutet ferner, daß das Einsetzen des Verschlusses und Einstellen der Fettschicht mit dem Fibu=Verschluß fast selbsttätig vonstatten geht, wodurch Bruch, wie solcher beim Eindrehen der Stopfen bisher unvermeidlich war, gänzlich tn Wegfall kommt.

Rundschau

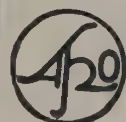
Regelmäßige Butter= und Käseprüfungen für die Provinz Brandenburg. Um den Brandenburger Molkereien eine regelmäßige Nachprüfung der Qualität ihrer Erzeugnisse zu ermöglichen, werden vom Milchwirtschaftlichen Institut, Oranienburg von jetzt ab regelmäßig monatlich Butter= und Käseprüfungen abgehalten werden. Diesem Vorhaben wird von den Milchwirtschaftlichen Verbänden in der Provinz regstes Interesse entgegengebracht und vollste Unterstützung zugesichert. Für Butter wird auch die Einführung einer von der Landwirtschaftskammer zu verleihenden Buttermarke beabsichtigt. Im Hinblick auf die scharfe Konkurrenz, die auf dem deutschen Markt den Inlandserzeugnissen durch das Ausland erwachsen ist, wird den Molkereien dringend empfbohlen, sich an diesen Prüfungen zu beteiligen und sich zwecks Übersendung der Prüfungsbedingungen und des Verpackungsmaterials an die Leitung des Milchwirtschaftlichen Instituts, Oranienburg zu wenden.

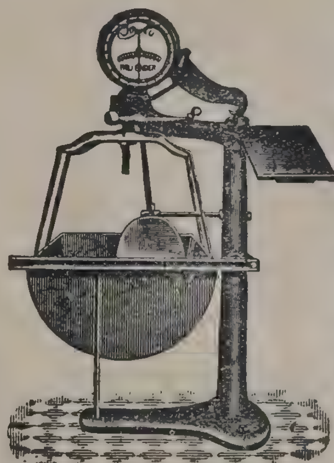
Neben diesen monatlichen Prüfungen wird noch alljährlich eine große Milch=, Butter= und Käseschau mit besonderen Prämiierungen abgehalten werden.

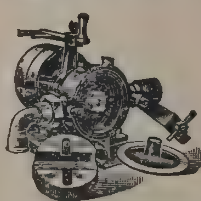
Eier=Verkaufsgenossenschaften und Milchwirtschaft in Oldenburg. Im Freistaat Oldenburg, der sich bekanntlich durch eine außerordentliche landwirtschaftliche Betriebsamkeit auszeichnet, bilden der Eierabsatz und die Butterporduktion zwei Hauptabsatzgebiete. Gelegentlich des 25 jährigen Bestehens einer der größten Oldenburgischen Eierverkaufsgenossenschaften (Großenmeer) wurde ein interessantes und volkswirtschaftlich wertvolles Bild über die Entwicklung der oldenburgischen Eierverkaufsgenossenschaften aufgerollt und gleichzeitig über milchwirtschaftliche Tagesfragen verhandelt. Am Ende des vorigen Jahrhunderts wurde die erste Anregung zur Gründung von Eierverkaufsgenossenschaften im jetzigen Freistaate Oldenburg gegeben und es entstanden die Genossenschaften Rastede, Hahn und Wiefelstede und vor nunmehr 25 Jahren trat eine der größten Genossenschaften die Eiergenossenschaft Großenmeer, ins Leben. Die Zahl der Eiergenossenschaften im Freistaate Oldenburg ist im Laufe des letzten Vierteljahrhunderts von 5 auf 25 gestiegen und es gehörten im Jahre 1914 772 Eierproduzenten den Genossenschaften an. Auch die Anlieferung der Eier hat im Laufe der Jahre rapid zugenommen, nämlich von 53 000 im Jahre 1900 auf 1 957 000 im Jahre 1914. Während des Krieges ist aber dann ein starker Rückschlag eingetreten. — Im Anschluß daran wurde

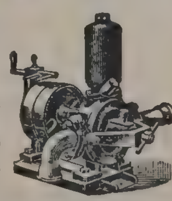


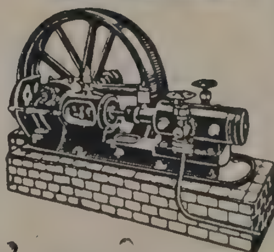












über milchwirtschaftliche Tagesfragen, Molkerei- und Milchkontrollvereinswesen verhandelt. Der Vorsteher der Abteilung für Milchwirtschaft der oldenburgischen Landwirtschaftskammer, Dr. Riedel, gab zunächst einen kurzen Rückblick über die Geschichte der oldenburgischen Milchwirtschaft, wobei er folgendes ausführte: Oldenburger Milch und Butter haben schon in früher Zeit einen Ruf gehabt, namentlich seit dem 17. Jahrhundert habe die Butterproduktion im Oldenburger Lande einen großen Aufschwung genommen. Es sei heute zwar nicht möglich, Deutschland ausschließlich mit deutscher Butter zu versorgen. Es müsse eingeführt werden. Aber es sei unbedingt erforderlich, daß die deutsche Butter durch einen genügenden Schutzzoll geschützt werde. Augenblicklich werde Deutschland mit holländischer und dänischer Butter überschwemmt, und dadurch der Preis der deutschen Butter herabgedrückt. Die Landwirtschaft müsse dahin streben, die ausländische Konkurrenz so viel als möglich einzudämmen. Das sei aber nur möglich, wenn der Landwirt sich Mühe gebe, nur gute Rohprodukte an die Molkerei zu liefern. Auf die Behandlung der Milch müsse mehr Wert gelegt werden. Aus schmutziger Milch könnten nicht erstklassige Produkte hergestellt werden. Auch müßten größere Mengen an Milch geliefert werden, Kontrollvereine und Molkereien müßten Hand in Hand arbeiten. Im heißen Sommer täte man gut, nicht die Mittagsmilch zu liefrn, sondern nur die Morgen- und Abendmilch. Das Milchkontrollvereinswesen habe in den letzten Jahren im Freistaat Oldenburg einen ungeahnten Aufschwung genommen und die Folge hiervon sei gewesen, daß die Milchprodukte in den letzten Jahren eine wesentliche Verbesserung erfahren hätten; aber es könne auf diesem Gebiete noch manches geleistet werden. Die Ausführungen Dr. Riedels, welchen sich eine lebhafte Aussprache anschloß, fanden die lebhafteste Zustimmung. H.

Milchproduktion und Milchpreise. Die Abg. Dr. Schiftan, Held, Stendal, Graf zu Stolberg-Wernigerode und Genossen haben folgende Kleine Anfrage im Landtag eingebracht:

Die Milchpreise in den großen Städten, besonders auch in Berlin, stehen in einem auffallenden Mißverhältnis zu den Preisen, die die Erzeuger erhalten.

In Berlin beträgt z. B. der Milchverkaufspreis 26 Pfg., während die Erzeuger kaum 14 Pfg. ab Stall erhalten.

Die Erzeugerpreise müssen die Milchproduktion, besonders auch in den für die Milchversorgung der großen Städte zurzeit nicht zu entbehrenden Abmelkwirtschaften rentabel erscheinen lassen, wenn nicht eine ordnungsgemäße Versorgung unserer Städte mit Milch gefährdet werden soll. Ganz besonders verteuernd für den Konsumenten wirkt auch die auf dem Wege vom Produzenten zum Konsumenten erhobene dreimalige Umsatzsteuer und die Gebühr für die Verteilung der Milch seitens der Städte.

Sind dem Staatsministerium diese Tatsachen bekannt und wird es versuchen diese Mißstände in wirksamer Weise abzustellen?

Das Molkereiwesen auf der Frankfurter Internationalen Frühjahrsmesse. Bei der diesjährigen Frühjahrsmesse, die vom 19 bis 22. 4. stattfand, befand sich auch eine Abteilung für Nahrungs- und Genußmittel. In Kondensmilch waren vertreten die Linda-Gesellschaft, Berlin, die in einem großen Aufbau ihre sämtlichen Sorten, sowie Kindermehl unter großzügiger Verteilung von Reklame-Material, den Besuchern zeigte. Auch hatte die Firma Heinrich Kleinböhl amerikanische, deutsche und italienische Kondensmilch ausgestellt.

Von Molkereiprodukten hatten die italienischen Firmen Ferdinando Auricchio, ferner Azienda Agricola F. 11 Prati, Piacenza, Societa Anonima Industria Del Latte Rottofranco, Egidio Galbani, Melzo, Soc. An. Angelo Arregoni, Crema italienischen Weich- und Hartkäse ausgestellt. Es waren auch die süditalienischen Käse der Provolona und Cacciocavallo vertreten.

In Camembert waren die bekannten Firmen Fulda-Lauterbach und Ilde in Wrescherode, mit Schweizer- und Schachtelkäse die Firma Farner G. m. b. H. in Langenthal vertreten, die Allgäuer Molkereiprodukte in München mit Emmentaler ohne Rinde, Marke Rotspitz sowie die Firma Gmeinder in Kempten. Außerdem hatte die Firma Heinrich Kleinböhl Käse aus Holland, Dänemark, Schweden, Schweiz, sowie eine große Anzahl inländische Sorten ausgestellt.

Es waren selbstverständlich außer Molkereiprodukten auch andere Nahrungsmittel vorhanden wie Fleischwaren, Weine, Schokolade, Pumpernickel, Brezel, Senft und anderes mehr. Auf der Messe war ebenfalls noch mit einer reichen Ausstellung die Union der Sozialistischen Sowjet-Republik vertreten.

Von Maschinen für Milchwirtschaft war die Firma Sabel und Scheurer in Oberursel mit ihrem kleinen stehenden Dampfkessel und die Firma R. Schreiber in Frauenwald mit Thermometern und Glas-Instrumenten vertreten. Im großen ganzen dürfte diese erste Veranstaltung sehr gelungen sein, während bei anderen ähnlichen Messen, gerade die milchwirtschaftlichen Erzeugnisse außerordentlich wenig vertreten waren.

Für beschleunigte Inkraftsetzung von Butterzöllen sprach sich eine Versammlung des Milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu, die am 22. April in Kempten tagte, aus. In der Aussprache betonte Staatsminister Fehr, daß die bevorstehenden schweren Zeiten nur überstanden werden könnten, wenn ausreichende Schutzzölle kämen. Allerdings müsse gesagt werden, daß der Schutzzoll nicht so hoch werden könne, daß auch schlecht geleitete Betriebe noch mitkommen; sie werden auch in Zukunft unterliegen. Ministerialrat Dr. Niklas sprach ebenfalls über die Notwendigkeit eines Schutzzolles für die Allgäuer Milchwirtschaft. In einer Entschließung hat die Milchwirtschaft des Allgäus die Staatsregierung und die Volksvertretung, beschleunigt mindestens die alten Zollsätze wieder in Kraft zu setzen, bei dem neuen Zolltarif aber eine der Verteuerung der Produktion entsprechende Erhöhung der milchwirtschaftlichen Zölle eintreten zu lassen.

Welche Geschäftsbücher muß ein Gewerbetreibender führen? In Handels- und Gewerbekreisen, zu denen auch die Molkereibesitzer gehören, besteht vielfach die Ansicht, das Gesetz schreibe verschiedene, ganz bestimmte Geschäftsbücher vor. Der vierte Strafsenat des Reichsgerichts hat jedoch geurteilt, daß gesetzliche Bestimmungen darüber, welche Bücher ein Kaufmann zu führen hat, nicht bestehen, auch nicht im § 38 des Handelsgesetzbuches. Es ist vielmehr jedem selbst überlassen, zu bestimmen, welche Bücher er nach Art und Umfang seines Geschäftsbetriebes führen will. Es ist ihm nur die Pflicht vorgeschrieben, diese Bücher so zu führen, daß sie eine „Übersicht über die Vermögenslage" gewähren.

Erhöhung der Versicherungsgrenze bei der Angestelltenversicherung. Durch Verordnung vom 23. April 1925 hat der Reichsarbeitsminister die Jahresarbeitsverdienstgrenze in der Angestelltenversicherung auf 6000 Rm. jährlich festgesetzt. Die Verordnung ist mit dem 1. Mai in Kraft getreten.

Vogelnester an Hauswänden. Wann macht sich der Hauseigentümer bei ihrer Beseitigung strafbar? Der § 1, Abs. 1 des Vogelschutzgesetzes vom 30. Mai 1908 verbietet das Zerstören und das Ausheben von Nestern oder Brutstätten der Vögel, das Zerstören und Ausnehmen von Eiern, das Ausnehmen und Töten von Jungen. Nach § 6 desselben Gesetzes werden Zuwiderhandlungen gegen diese Bestimmung mit Geldstrafen bis zu 150 Mark oder Haft bestraft. Nach Abs. 1 des obenerwähnten § 1 ist es jedoch den Eigentümern und Nutzungsberechtigten bezw. deren Beauftragten gestattet, Nester, welche Vögel in oder an Wohnhäusern oder anderen Gebäuden und im Innern von Hofräumen gebaut haben, zu zerstören.

Ein Käsereibesitzer hatte eine große Menge Nester von Steinschwalben, die sich an der Mauer seines Hauses befanden ,mit einem Stock auf die Straße heruntergestoßen, wodurch etwa 40 junge Vögel, die sich in diesen Nestern befanden, getötet wurden. Der Hauseigentümer wurde infolgedessen wegen Verstoßes gegen die oben angeführte Strafbestimmung unter Anklage gestellt und zu Strafe verurteilt.

In seiner Revision gegen diese Entscheidung machte der Käsereibesitzer geltend, daß er nach § 1, Abs. 3 des Vogeschutzgesetzes zu seinem Vorgehen berechtigt gewesen sei. Seine Bestrafung könne daher unmöglich aufrecht erhalten werden. Indessen hat das Bayerische Oberste Landesgericht das verurteilende Erkenntnis lediglich bestätigt. § 1, Abs. 1 des in Rede stehenden Gesetzes verbiete dreierlei: das Zerstören und Ausheben von Nestern, das Zerstören und Ausnehmen von Eiern und das Ausnehmen und Töten von Jungen. Die Ausnahme in Abs. 3 zugunsten des Hauseigentümers bezieht sich nur auf das erstgenannte Verbot, das Zerstören und Ausheben von Nestern. Das Töten von Jungen ist in jedem Falle untersagt, auch wenn es durch Ausübung der an sich zustehenden Befugnis, die Nester zu zerstören, verursacht wird. Der Angeklagte hat nun eingewandt, er habe, um eine weitere Verschmutzung seiner Wände zu verhindern, lediglich die Nester zerstören wollen, die Tötung der Jungen habe er keineswegs beabsichtigt. Indessen muß dieser Einwand unbeachtet bleiben. Die Verbote des § 1, Abs. 1 sind wesentlich polizeilicher Natur; daraus folgt, daß zur Bestrafung ihrer Übertretung Fahrlässigkeit genügt. Hat der Angeklagte gewußt — und es ist festgestellt, daß dies der Fall wapr —, daß sich in den Nestern halbflügge Junge befanden, so ist die Annahme einer mindestens fahrlässigen Tötung ohne weiteres begründet. (Bayer. Oberstes Landesgericht, II 498/24.)

Ausland.

Die russische Butterausfuhr wird im laufenden Jahre eine erhebliche Erweiterung erfahren. Die Gesellschaft „Masloexport", das „Butterausfuhr-Hauptkontor" beim Gostorg (der Staatlichen Handelsstelle), das die Hauptausfuhrorganisation Rußlands für Butter ist, wurde am 15. Februar auf Grund eines Vertrages zwischen der staatlichen Handelsstelle und der englischen Firma „Union" eröffnet. Die Gesellschaft beabsichtigt, im laufenden Jahre von den Buttergenossenschaften in Sibirien und im Ural 377 000 Pud (1 Pud = 16,38 Kg.) anzukaufen, in den nordwestlichen und westlichen Gebieten rechnet sie mit einem Ankauf von 95 000 Pud und will ferner noch 150 000 Pud durch Ankäufe in anderen Gegenden erwerben, so daß sie insgesamt über 622 000 Pud verfügen würde. Davon sollen nur 15 Prozent, also 93 300 Pud, in der Union selbst verkauft werden. 528 000 Pud oder 85 Prozent der Gesamtankaufsmenge sind für die Ausfuhr bestimmt. Der Gesamtankauf des Masloexports im abgelaufenen Wirtschaftsjahr betrug 331 836 Pud, von denen nach England 251 986 Pud und nach Deutschland 65 379 Pud verkauft wurden, wobei Stettin 29 410 Pud aufgenommen hat und Hamburg 35 969 Pud. Die Programmerweiterung ist zurückzuführen auf die in 1924 in größtem Stil durchgeführte Versorgung der Buttergenossenschaften mit Geräten, Inventar und allem Zubehör und zahlreichen technischen Neuerungen in der Butterproduktion. Mit der Tätigkeit des Masloexports wird die russische Butterproduktion für Ausfuhrzwecke nicht erschöpft. Außer ihm sind auch noch andere Gesellschaften tätig, und die Konzessionserteilung würde auch andere Unternehmungen, besonders auch deutsche, erfolgen, weil die russische Regierung Deutschland als eines der wichtigsten Aufnahmegebiete für russische Butter ansieht.

Sprechsaal

Die Milchversorgung großer Städte.

Aufruf zur Mitarbeit!

Aufgefordert durch viele persönliche Rücksprachen mit den beteiligten Kreisen und angeregt durch die verschiedenen Abhandlungen in den Fachzeitschriften und Tagesblättern sieht sich das Institut für Milchverwertung an der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel veranlaßt, die Fragen der großstädtischen Milchversorgung einer eingehenden Bearbeitung zu unterziehen. Es ist ganz unmöglich, ohne Mitarbeit aller hieran beteiligten Kreise diesen großen Fragenkomplex aufzurollen. In jeder Stadt, in jedem Bezirk, und jedem Landstrich liegen die Bedingungen für eine großstädtische Milchversorgung anders. Aus diesem Grunde kann man auch nicht alle über einen Kamm scheren. Was für eine Stadt vielleicht einen Idealzustand darstellt, ist für die andere eine Unmöglichkeit, darum kann man auch nicht das, was man an der einen Stelle als vorzüglich gefunden hat, dem anderen bedingungslos empfehlen.

Bei Beantwortung der ganzen Fragen handelt es sich zunächst nicht um die naturwissenschaftlichen Probleme der Milchbehandlung, -verarbeitung usw., sondern hier soll die Zweckmäßigkeit der Milchversorgung der einzelnen Städte geprüft werden, d. h. Schaffung der richtigen Organisationsform, Grundlagen für eine hygienische Milchversorgung, Wirtschaftlichkeit der einzelnen Betriebs- und Vertriebsarten, gerechte Interessenvertretung von Landwirtschaft, Molkereigewerbe, Handel und Konsum usw.

Die Milch muß von ihrer Erzeugung bis zum Konsum einer intensiven Beobachtung unterzogen werden und zwar soll jeder interessierte Kreis dies in seinem eigenen Wirkungsbereich vollziehen. Ein jeder, der mit Milch zu tun hat, sei es Produzent, Molkereifachmann oder Händler, soll sich der großen Aufgabe bewußt sein, daß er mit dazu berufen ist, seinem Volke das wichtigste Nahrungsmittel zur Ernährung der heranwachsenden Jugend zuzuführen. Wenn dieses Moment mehr in den Vordergrund tritt, werden Neid und Mißgunst nicht so oft und kraß sicht- und

fühlbar werden. Alle idealen Bestrebungen müssen einen gesunden Untergrund haben, wenn sie wirksam werden und bleiben sollen. Jeder wird dabei im Rahmen der durch die gesamten wirtschaftlichen Verhältnisse gegebenen Möglichkeiten bestrebt sein können, einen hohen privatwirtschaftlichen Nutzen zu erzielen. Deshalb heißt es in den vorliegenden Fragen gemeinsam diesen Untergrund zu schaffen.

Das Institut für Milchverwertung hat deshalb eine fragebogenartige Ausarbeitung gemacht, welche Fragen und Anregungen gibt, die Milch in ziemlich erschöpfender Weise zu beobachten auf ihrem oft langen und komplizierten Weg vom Produzenten zum Konsumenten. Ganz selbstverständlich muß die Beobachtung beim Landwirt beginnen und dieser soll uns schon mitteilen, unter welchen wirtschaftlichen Bedingungen er die Milch produziert, was er tut, um sie in geeigneter Beschaffenheit dem Nächsten, sei es eine Molkerei, ein Händler oder ein Konsument, zu übergeben. — Milch muß produziert werden, — bekommt der Landwirt auch seine Aufwendung bezahlt? Diese Frage ist von seiten der Landwirtschaft berechtigt. Auch die Molkerei, Groß- und Kleinhändler, welche in diesen Wirtschaftsprozeß eingeschaltet sind, sind oft zwingende Notwendigkeiten, und es ist in Einzelfällen nachzuforschen, wo ihre Existenz am wertvollsten und zweckmäßigsten eingesetzt wird. Auf diese Faktoren in ihrer Arbeitsweise ist also auch das Augenmerk zu richten, und letzten Endes muß man den Konsumenten zum Wort kommen lassen und seine berechtigten Wünsche anhören.

Was soll nun der Zweck dieser Arbeit sein?

Der Ruf der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel schließt den Gedanken an eine Konkurrenzspionage aus und keiner braucht um sein „Betriebsgeheimnis" besorgt zu sein. Wir wollen und müssen mit Allen für Alle arbeiten. Mancher gute Gedanke und manche gute Idee gehen verloren, weil sie nur örtlich im kleinsten Kreise bekannt werden und sie hätten sich auch gut an anderer Stelle bewähren können. Durch den Vergleich wollen wir lernen und Nutzanwendungen ziehen, Erfahrungen wollen wir gegenseitig austauschen. Nur auf dieser Basis kann der Milchversorgung der großen Städte ein Ersprießliches erwachsen zu Nutz und Frommen aller Interessenten — Die Preußische Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel ist vom preußischen Staate als wissenschaftlicher Mittelpunkt für das ganze Gebiet der Milchwirtschaft und des Molkereiwesens eingerichtet. Wir halten uns deshalb für berufen, diese Austausche und Vermittlungen vorzunehmen. Ueber die Form des Austausches kann noch späterhin näher entschieden werden.

Nun fordern wir alle diejenigen zur Mitarbeit auf, welche ernstlich gewillt sind, mit uns in der oben kurz gekennzeichneten Weise zu arbeiten. Jeder, sei er Landwirt, Molkereifachmann, Händler oder Konsument, mag sich direkt an das unterzeichnete Institut wenden. Da Fragebogen im allgemeinen sehr schlecht beantwortet werden, sahen wir von einer allgemeinen Beschickung ab und wählten diese Form des Aufrufs. Wer hierauf gewillt ist, ernsthaft und sachlich mit uns zu arbeiten, der möge kurz an uns schreiben und wir versenden dann sofort und unverbindlich einen solchen Fragebogen.

Institut für Milchverwertung
an der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft
Kiel, Prüne 48.

gezeichnet: Professor Dr. Westphal.

Ein trübes Bild aus dem heutigen Molkereiwesen. Wir erhalten folgende Zuschrift vom 25. April, welche wir an dieser Stelle zum Abdruck bringen, um weitere Kreise einen Blick tun zu lassen in Zustände, wie sie heute, nachdem die sieben fetten Jahre vorüber sind, in Privatmolkereibetrieben nicht mehr ganz selten sind. Die Zuschrift hat folgenden Wortlaut:

„Als langjähriger Abonnent bitte ich, da ich nicht aus noch ein weiß, um Beantwortung untenstehender Fragen: Bin seit 1. Dezember 1924 bei Herrn M. B. in C. angestellt als Verwalter der Molkerei Bl. in Holstein. Kautionsstellung 2000 G.-Mk. Kündigung ¼ jährlich. Schriftliche Sicherheit für Kaution: 1 Pferd, 5 Milchwagen, Zentrifuge, Emulsiermaschine, und Motorrad. Das Pferd war garnicht da. 3 Wagen sind unbrauchbar. Es würden jetzt etwa 1000 ℳ gedeckt sein. **Ich habe die ganze Zeit keinen Pfennig Gehalt bekommen.** Herr B. verstand es meisterhaft, mich hinzuhalten. Er forderte im Gegenteil noch mehrere 1000 ℳ Kaution, trotz meiner häufigen Mahnungen zur Gehaltszahlung. Auf seinen anderen beiden Meiereien sitzen bereits zwei verheiratete Verwalter, beide ausgepuffert. Beide Betriebe stehen still, wegen Zahlungsunfähigkeit des M. B. Die Molkerei Bl. wird am 5. Juni, D. am 10. Juni zwangsweise versteigert. Versteigerung für Bl. betreibt eine Berliner Bank. 1. Hypothek etwa 22 000 G.-Mark. Ich bekomme für Kaution, Gehalt für 5 Monate, Zinsen, an verauslagtem Geld zur Aufrechterhaltung des Betriebes im ganzen 4200 G.-Mk.

Also kein Konkurs, nur Zwangsversteigerung, Konkurs wird wegen fehlender Masse vom Gericht kaum angenommen. Wie komme ich, jetzt vollständig ruiniert, zu meinem sauer verdienten Gelde? Geht mein Geld bei Versteigerung vorweg oder habe ich das Nachsehen? Mir würde das Armenrecht bewilligt werden, wenn ich M. B. zum Konkurs treiben wollte. Trotzdem, hätte ich Vorschuß zu leisten, beim Gericht 300 ℳ, beim Rechtsanwalt 200 ℳ!! Ich kann dieses Geld aber nicht mehr auftreiben. — Gibt es somit gar keinen Schutz für mich?" (Es folgen nun noch mehrere Fragen, welche nur den Fragesteller angehen und welche wir ihm brieflich beantwortet haben.)

Wer aus den schlimmen Erfahrungen Anderer klug werden will, kann hieraus manches lernen, um sich selbst vor Schaden rechtzeitig zu schützen.

Zunächst für Stellensuchende. Wie kann man nur so unvorsichtig sein und seine sauer erworbenen Goldmark als Kaution in eine Privat-Molkerei geben, ohne sich davon zu überzeugen, ob dieselbe auf solider Grundlage betrieben wird? Wie kann man sich 5 Monate lang mit der Gehaltszahlung hinhalten lassen und sogar noch aus eigener Tasche Geld zur „Aufrechterhaltung des Betriebes" hergeben? Bei solcher

Vertrauensseligkeit — um kein schärferes Wort zu gebrauchen — muß es dann schließlich dahin kommen, daß man „nicht ein noch aus weiß". Gewiß, Verwalterstellungen sind schwer zu bekommen, aber so viel, wie im vorliegenden Falle, soll man denn doch nicht aufs Spiel setzen.

Nun die vermeintliche „Sicherheit". Trotz schriftlicher Zusicherung ist dieselbe, selbst wenn die Sachen da wären, nahezu wertlos. Nach § 1205 B. G. B. muß die verpfandete Sache vom Eigentümer an den Gläubiger übergeben werden, sie muß in den Besitz des Gläubigers übergehen. Im vorliegenden Falle hat nun eine solche Uebergabe zum Zweck der Pfandbestellung nie stattgefunden, dem Verwalter ist der gesamte Betrieb lediglich zum Zwecke der Weiterführung für den Molkereiinhaber übergeben. In dessen Besitz sind die Pfandsachen also tatsächlich verblieben und scheiden somit als Sicherheit ganz aus. Wenn heute ein Gerichtsvollzieher kommt, um diese Sachen für einen anderen Gläubiger zu pfänden, so kann der Verwalter nichts dagegen machen. Durch etwaige angebliche Sicherheiten soll sich ein Stellesuchender bei Hergabe einer Kaution also niemals täuschen lassen.

Für Molkereiunternehmer ergeben sich aus diesem Fall zwei Gesichtspunkte. Einmal, daß es nicht moglich ist, in der Großstadt zu sitzen und zugleich in einer entfernten Gegend für eigene Rechnung drei Molkereien mit Erfolg zu betreiben. So etwas ging wohl unter besonders günstigen Umständen, und mit gutem, zuverlässigen Personal in den guten Jahren der Kriegs- und Nachkriegszeit. Heute hat sich die Geschäftslage von Grund aus geändert. In demselben Maße, wie sich damals die Geldlappen in den Molkereien anhäuften, in demselben Maße zerrinnt heute das Geld bei den im allgemeinen viel zu hohen Milchpreisen unter den Fingern. Heute kann ein Molkereiunternehmer sein Auskommen nur noch finden, wenn er täglich selbst im Betriebe tätig ist, jeden Pfennig zusammenhält und wenn er zu rechnen versteht. Das ist der zweite Gesichtspunkt. Woher kommen denn heute die vielen Molkereipleiten und -Verkäufe? Weil vielfach blindlings darauf losgewirtschaftet und nicht gerechnet wird. Erst wenn das Betriebskapital alle geworden ist, merkt man, daß man eigentlich schon seit langer Zeit viel zu hohe Milchpreise bezahlt hat. Wir wissen sehr wohl, wie schwer es ist, angesichts der dreifachen Konkurrenz mit den Genossenschaften, dem städtischen Milchhandel und den Kollegen, den Milchpreis bei der zurückgehenden Konjunktur in entsprechendem Maße herunterzudrücken, aber es ist doch immer noch besser, einen Teil der Milch fahren zu lassen, als ein großes Milchquantum zu haben und sein Betriebskapital dabei los zu werden. Man sollte nicht warten, bis die Not zu einer solchen Einschränkung zwingt, oder bis man seine Rettung in einem Verkauf der Molkerei suchen muß. Ein solcher ist häufig der letzte Versuch vor einem gänzlichen Zusammenbruch. Daher bei Zeiten die Augen offen machen. Wer die Zeichen der Zeit verstehen will, braucht ja nur die Molkerei-Verkäufe im Inseratenteil der Molkerei-Zeitung genau zu verfolgen. Er kann schon daraus allerlei Schlußfolgerungen in Bezug auf die heutige Geschäftslage für Privatmolkereien ziehen.

Milchtransportkannen aus Aluminium. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 37.) Wir benutzen seit Juli vorigen Jahres Aluminiumkannen mit Holzschutzmantel zum Versand von Schlagsahne, wozu sich diese Kannen vorzüglich eignen. Aluminium rostet nicht, die Kannen können nicht verbeult werden und der Inhalt ist gegen Wärme geschützt. Da unserm Schlagsahneabnehmer die Beschaffung von Aluminiumkannen zu lange dauerte, sandte er uns eine Anzahl Stahlblechkannen. Diese hatten aber innen bald Rostflecke und waren bald verbeult. Der Abnehmer erkannte an, daß die Aluminiumkannen besser seien, veranlaßte uns, mehr davon zu bestellen und er zahlt uns eine Entschädigung für Kannenvorhaltung.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich aber den Fabriken den Rat geben, zur Bekleidung der Aluminiumkanne nur gutes, trockenes und kerniges Holz zu verwenden und die Kannen vor dem Versand zwei- bis dreimal mit Firnis zu streichen, zu „ölen", wie der Maler sagt. Dies ist unbedingt erforderlich, erstens um das Eindringen von zerstörender Feuchtigkeit zu verhindern und zweitens damit der Holzmantel sich bei trockenem Wetter nicht lockert, „spack" wird. Ich habe die Kannen vor Ingebrauchnahme hier streichen lassen. Sie sind heute noch wie neu und ich glaube, daß sie lange halten werden. — Die Aluminiumkannen haben den Vorteil der Holzfässer — Kälteschutz — und vermeiden deren Nachteil — schwere Reinigung —; sie ist m. E. die Kanne der Zukunft. D.

Betriebsverluste in Molkereien. Wie in der Beantwortung obiger Anfrage schon ganz richtig bemerkt war, kann unter „Betriebsverluste" allerlei verstanden werden, so daß eine zutreffende Beantwortung der allgemein gehaltenen Anfrage recht schwierig ist. Ich persönlich habe dieselbe so aufgefaßt, als ob hiermit die Fehlmenge gemeint ist zwischen derjenigen Ausbeute, welche man nach der theoretischen Berechnung haben müßte, und der, welche man in Wirklichkeit hat, und daß es dem Fragesteller darauf ankam, zu erfahren, bis zu welcher Höhe eine Fehlmenge noch als normal zu bezeichnen ist. Da die bereits erschienenen Antworten die Sache in dieser Beziehung noch nicht beleuchtet haben, möchte ich dies nachstehend tun in der Absicht, die Beantwortung nach dieser Richtung zu ergänzen.

Handelt es sich um einen Betrieb mit Milchverkauf, so können infolge der Erhitzung und des Ausmessens Verluste bis zu 3 Prozent als zulässig bezeichnet werden. In Betrieben, wo die Milch nach Fettgehalt bezahlt wird, wird eine Berechnung der Butterausbeute in der Weise vorgenommen, daß dieser Milchmenge und Fettgehalt zugrunde gelegt werden. Auch hier ist eine Fehlmenge bis zu 3 Prozent noch als normal anzusehen. Ein höherer Verlust ist in diesem Falle allerdings noch nicht als ein sicherer Beweis für schlechte Ausbeute zu betrachten, weil hierbei ganz gut die Möglichkeit bestehen kann, daß die wirkliche Ausbeute richtig, die errechnete aber zu hoch sein kann. Dies trifft dann zu, wenn die Untersuchungsresultate aus irgend einem Grunde zu hoch ausgefallen sind. Wird die Milch nun aber nicht nach Fettgehalt, sondern nach Maß oder Gewicht bezahlt, so muß der Berechnung ein Durchschnittsfettgehalt zugrunde gelegt werden, welcher sich aus dem Resultat verschiedener Durchschnittsproben ergibt, wobei kleinere Fehlerquellen und Ungenauigkeiten, welche eine Fehlmenge bis zu 3 Prozent zur Folge haben können, ganz unvermeidlich sind. Bis zu welcher Grenze nun ein Verlust in der Käserei noch als zulässig anzusehen ist, ist mir leider nicht bekannt; jedoch dürfte dieselbe meiner Ansicht nach sicher nicht enger gezogen sein, als bei der Butterei. Ich möchte nun nochmals besonders darauf hinweisen, daß sich meine Zahlenangaben nur im ersteren Falle auf Milch beziehen, in den anderen Fällen bezeichnen dieselben den prozentualen Verlust von Butter bezw. Käse. A. M.

Bildung einer festen, butterähnlichen Schicht auf Schlagsahne. (Weitere Antworten auf die betreffende Anfrage in Nr. 39.)

I.

Der Anfrage entnehme ich, daß der Rahm, wenn er die Zentrifuge verläßt, nicht abgekühlt wird und daß der Molkerei D. H. keine Eismaschine zur Verfügung steht. Beide Annahmen stehen neben der hohen Erhitzung in enger Beziehung zu der Aufrahmung der Schlagsahne. Die Erhitzung auf 100 Grad Cels. ist für eine Schlagsahne unbedingt zu hoch, noch dazu, da nur, wie ich annehme, eine Abkühlung auf Wassertemperatur erfolgt. Soll eine derartig hohe Erhitzung der Schlagsahne vorgenommen werden, so muß eine Abkühlung von mindestens 2—4 Grad Celsius erfolgen und diese Temperatur bis zum Versand gehalten werden. Kühlen Sie den Rahm, wenn er den Separator verläßt auf Wassertemperatur ab, füllen dann in Flaschen und erhitzen auf 85 Grad Cels. im Sterilisierapparat, kühlen unter der Brause auf Wassertemperatur ab und legen darauf Eisstücke zwischen die Glasflaschen, sodaß eine Abkühlung auf 2—4 Grad Cels. erfolgt. Diese Temperatur halten Sie bis zum Versand. Sie werden dann über Aufrahmung der Schlagsahne nicht mehr zu klagen haben.

G. Langheinrich, Berlin.

II.

Da mir laut Beschreibung die Bearbeitung Ihres Rahms für Schlagsahne richtig erscheint, kann die Bildung des Stopfens von Butterfett im oberen Teil der Flaschen nur auf den ganz natürlichen Vorgang des Abscheidens der Fettkügelchen von der Milch zurückzuführen sein; — da ich annehme, daß bei beschriebener Behandlung des Rahms derselbe noch vollständig süß ist.

Bestärkt werde ich in meiner Annahme durch Ihre Mitteilung, daß die Stopfenbildung erst nach 2—3 tägigem Stehen des Rahms beobachtet wird. Dieser Übelstand kann, wenn nicht die Möglichkeit besteht, die Schlagsahne in längstens 24 Stunden nach Erzeugung dem Verbrauch zuzuführen, nur durch Homogenisieren des Rahms behoben werden.

Über die Wichtigkeit des Homogenisierens des Rahms ist grade in letzter Zeit in dieser Zeitung bei Besprechung der Rahmeiserzeugung hingewiesen worden. B. K. in F.

Die Milchabnahme in den Molkereien. In Nr. 42 der Hildesheimer Molkerei-Zeitung schreibt Herr Heine-Bergen über das vorhandene Bedürfnis nach einer selbstanzeigenden Milchannahmewage, welche das Gewicht der Milch auf Papierstreifen angibt, wie solches bei selbsttätigen Personenwagen erfolgt.

Hierzu kann ich mitteilen, daß dieses vorderhand nicht möglich ist, weil immerhin durch die Anbringung einer Druckvorrichtung die Feinfühligkeit der Wage beeinträchtigt wird. Es hat schon viel Arbeit gekostet, Hollenders selbsttätige Neigungswage „Im Nu" zur Eichung zugelassen zu bekommen, auch würde die Genehmigung einer solchen Einrichtung zur Eichung wiederum Jahre beanspruchen.

Im übrigen ist mit einem Papierstreifen, worauf die einzelnen Gewichte abgedruckt sind, kein Vorteil geschaffen, da die Registriervorrichtung nur die jeweiligen Mengen in den Wagen registriert, ohne die Nummer des Lieferanten einzusetzen. Um dieses zu erreichen, müßten immer dieselben Nummern der Lieferanten der Reihe nach gewogen werden, welches meiner Ansicht nach nicht angängig ist und noch viel mehr Unsicherheit und Ärger bringen würde.

Bei der jetzigen selbsttätigen Neigungswage „Im Nu" ist die Skala so groß und so deutlich, daß ohne Mühe abgelesen werden kann, auch von dem betreffenden Kutscher, welcher die Milch einschüttet. Falls die angezeigte Zahl richtig abgeschrieben wird, können Fehler überhaupt nicht vorkommen, auch die Milchmenge muß mit den Angaben der Lieferanten übereinstimmen, weil die Eichbehörde eine so kleine Fehlergrenze bei dieser Wage zugelassen hat, welche bei Milch garnicht in Betracht kommt und kein Landwirt in der Lage ist, seine Milch so genau festzustellen, wie es durch die selbsttätige Neigungswage „Im Nu" geschieht.

In den letzten Jahren haben die meisten Molkereien mit Wagen mit Laufgewichtsbalken gewogen, wobei, wenn viele Lieferanten vorhanden sind, das Laufgewicht sehr schnell eingestellt werden muß, um den Separatoren genügend Milch zuzuführen. Hierbei sind auf dem Wiegebalken die ganz kleinen Zahlen abzulesen ,dieses muß sogar von älteren Herren unter Benutzung einer Brille stattfinden. Hierbei sind Fehler wirklich leicht möglich, ja sogar unvermeidlich und wird dieses eben durch die Anzeigenwage vermieden.

Außerdem hat die Eichbehörde die selbsttätige Neigungswage, jedoch mit Feder, schon längst zur Eichung für Post- und Eisenbahnbetrieb zugelassen, eben, weil Post und Eisenbahn eine schnelle Abwägung haben müssen, um eine schnellere Abfertigung zu ermöglichen. Diese Eichung wurde jedoch für Privatbetriebe nicht erteilt, weil die Genauigkeit der Wagen nicht genügend groß ist.

Es ist also heute ein großer Fortschritt, daß eine selbsttätige Anzeigenwage zur Eichung zugelassen wurde, da hierdurch eben eine schnelle, genaue und sichere Ablesung gewährleistet werden kann.

Andr. Hollender, Berlin N. 4.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Verfütterung von Molkeneiweiß an Schweine. Mir steht ein größeres Quantum Molken zur Verfügung, woraus ich Eiweiß herstelle. Da sich das Eiweiß schlecht verkaufen läßt, so habe ich die Absicht, dieses nach meiner Schweinemästerei zu schicken und dort zu verfüttern. Der Transport der Molken nach der Schweinemästerei kommt nicht in Frage, da dieselbe zu abgelegen liegt. Könnte mir jemand von den Berufskollegen über die Fütterungsversuche mit Molkeneiweiß und hierbei erzielten Erfolge nebst zu verfütterndes Eiweißquantum Näheres mitteilen. K. in N.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter, Käse und Eier im Monat April 1925.

Milch. Frischmilch. Das Angebot in Vollmilch war sehr stark, so daß selbst der vermehrte Osterbedarf ohne große Schwierigkeiten gedeckt werden konnte. Die Zufuhren sind nach dem Fest außerordentlich gewachsen, so daß allenthalben große Ueberstände verblieben und sehr viel Milch verarbeitet werden mußte. Mit dem Rückgang der Butterpreise und dem Nachlassen der Nachfrage nach Käse, insbesondere Speisequarg, war die Verarbeitung außerordentlich verlustbringend. Gegen Monatsende, am 29. und 30. fanden Verhandlungen mit den Landwirten statt, die mit einem Zurücksetzen der Preise um 2 Pfg. das Liter endeten, solche Händler, die eigenes Kannenmaterial liefern und unterhalten, sollen dafür eine Vergütung von ½ Pfg. erhalten, so daß für diese der Abschlag 2½ Pfg. beträgt.

Der Bezug von Frischmilch aus Holland war 1924 2 800 000 hfl., dagegen 1923 nur 500 000 hfl., zur Zeit ist die Einfuhr wegen Seuchengefahr verboten.

Kondensmilch. Das Geschäft bewegte sich in ruhigen Bahnen. Das Angebot ist außerordentlich stark. Deutsche ungezuckerte Kondensmilch, 10 Proz. Fett, 48/16 ℳ 20, do. gezuckerte Kondensmilch, 48/14 ℳ 32, belgische gezuckerte Kondensmilch, 9 Proz. Fett, 47 Proz. Zucker, in Fässern, belg. Frcs. 4,—, amerikanische Marken unverändert. In Hamburg wurde anfangs des Monats eine Partie zu Dollar 3,77 die Kiste mit 48/16 versteigert.

Schlagsahne. 25 proz. in Kilo-Dosen ℳ 2,70, do., 30 proz. ℳ 3, do., 35 proz. ℳ 3,80.

Trockenmilch. Das Geschäft darin beschränkte sich allein auf Vollmilch nach dem Walzenverfahren. Italien. Vollmilchpulver, 24 Proz. Fett, Lire 12 das Kg., amerikanisches Magermilchpulver, Walzen Dollar 17 je 100 Kg., do., Spray, Dollar 22,— je 100 Kg., amerikanisches Vollmilchpulver, 28 Proz. Fett ℳ 2,40 das Kg., holländisches Vollmilchpulver, Spray hfl. 115.— je 100 Kg., do., Walzen, hfl. 90,— je 100 Kg.

Butter. Die Preise fielen in der ersten Monatshälfte bis gegen den 18. April, mit der Notierung in Berlin von 160 ℳ ist ein Stillstand eingetreten. Das Geschäft hat sich etwas belebt, der Kleinverkaufspreis konnte auf ℳ 2,— für ½ Kilo-Pakete ermäßigt werden. Die Futteraussichten sind überall gut, so daß bald mit der Grünfütterung gerechnet werden kann.

Käse. Schweiz. Das Angebot war ziemlich groß, dagegen die Nachfrage noch sehr mäßig. Die Preise sind weiter unverändert für prima Sfrs. 383—393 die 100 Kg., sekunda Sfrs. 368—378 die 100 Kg., Schachtelkäse Sfrs. 1,15—1,55 die Schachtel, Glarner Kräuterkäse, trocken Sfrs. 220, do., gemahlen Sfrs. 240.

Holland. Die Nachfrage nach holländischen Käsen war anhaltend gut. Edamer, 20 proz., hfl. 60—62, do., 30 proz. 79—85, do., 40 proz., 90 bis 96, Gouda, 20 proz., hfl. 54—60, do., 30 proz., 72—80, do., 40 proz., 84 bis 92, Brotform, 40 proz., hfl. 90—92, Blockkäse nach Art des Kraftkäse, 2 Kilo netto hfl. 3,— die Kiste, Geheimratskäse, 45 proz., hfl. 150—165.

Dänemark. In dänischer Ware war ein sehr ruhiges Geschäft. Die Preise unterlagen keinen großen Schwankungen.

Frankreich. Das Angebot war groß, die Nachfrage mäßig. Münster ohne Schachtel ffrs. 9,— das Kg., do., mit Schachtel ffrs. 8,— das Kg., Schachtelkäse, Emmentaler, klein, 200 Gr., ffrs. 2,70 die Schachtel, do., 6/6 ffrs. 3,20 die Schachtel, Groyer ffrs. 11—13, das Kilo, Roquefort ffrs. 12—13 das Kilo, Briekäse ffrs. 10—13 das Kilo, Camembert ffrs. 3,50—4,00 die Schachtel, do., 6/6 ffrs. 4,00—4,50 die Schachtel.

Italien. Emmentaler Lire 12—14 das K., Reggiano Lire 16—20 das Kg., Gorgonzola Lire 10—13 das Kg., Salami Lire 10—12 das Kg., Rahmkäse Lire 10—12 das Kg. Italien fertigt z. Zt. auch kleine Gorgonzola von ca. 5 Pfund an unter dem Namen Gorgonzoline, Moretta und Sabaudo. Die Lochung und der Teig des italienischen Emmentalers ist keineswegs so gut wie die echte Schweizer Ware, auch in Weichkäse finden sich sehr große Unterschiede in der Güte.

Finnland. Groß gelochter Emmentaler Fmk. 22—24 das Kg., mittelgelochter Emmentaler Fmk. 18—19 das Kg., kleingelochter Emmentaler Fmk. 15—17 das Kg. cif Ostseehafen.

Ungarn. Einheimischer Emmentaler ung. Kr. 56 000, Trappisten ung. Kr. 38 000, Schafkäse ung. Kr. 38 000, Topfen ung. Kr. 8 000.

Deutschland. Die Nachfrage für Speisequarg an den Festtagen war außerordentlich stark. Andere Sorten zeigten noch ein ruhiges Geschäft. Die Weichkäsepreise gingen leider zurück, so daß dadurch jeder glaubte abwarten zu müssen, um noch billiger ankommen zu können. Bayer. Emmentaler 1,40—1,50 ℳ das Pfd. Klein gelochter Emmentaler 1,25—1,45 Mk. das Pfd. Romadur 20 proz. 60—70 ₰, 40—45 proz. 90—95 ₰, 50 proz. 1—1,10 ℳ d. Pfd. Limburger 50—58 ₰ d. Pfd. Stangenkäse 52—60 ₰ d. Pfd. Weißlacker 1—1,10 ℳ d. Pfd. Briekäse 1,10—1,20 ℳ d. Pfd. Kräuterkäse 75—80 ₰ d. Pfd. Tilsiter vollf. 1—1,10 ℳ, halbfett 65—70 Pfg. d. Pfd. Quadratkäse 20—30 ₰ das Pfund. Mainzerkäse 100 Stück, 50 Gr., 3—3,50 ℳ, Handkäse 100 Stück, 40 Gr., 2,40—3,00 ℳ, Harzer 69 Stück 35 Gr., 1—1,40 ℳ. Faustkäse 100 Stück, 100 Gr., 3—3,60 Mark. Stangenkäse 40 Stück, 100 Gr., 2,50—3 ℳ. Camembert 6/6 —,95—1,20 ℳ. Camembert 150 Gr., 40—50 ₰. Blockkäse, 4,5 Pfd., 6,30—6,50 ℳ. Schachtelkäse, 250 Gr., —,90—1,10 ℳ. Speisequarg 12—22 ₰.

Eier. Das Geschäft war im allgemeinen zufriedenstellend. Das Festgeschäft wickelte sich flott ab. Die inländischen Angebote traten in der letzten Zeit etwas stärker hervor und waren die Zufuhren reichlicher. Man beginnt bereits mit dem Einkalken und Einkühlen. Besonders lebhaft ist immer noch die billige Ware gefragt. Die Preise schwanken. Große Landeier 9¾—10 Pfg. Holländer 9½—10 Pfg. Bulgaren 9½—10 Pfg. Italiener 56/57 10¼—11 Pfg. Italiener 60/61 11—11½ Pfg. Dänische 16 lbs. 10¼—10½ Pfg. Russen 8½—9 Pfg. Galizier 8—8½ Pfg.

Allgemeines. In verschiedenen Zeitungen befindet sich die Nachricht, daß der endgültige Entwurf des neuen Lebensmittelgesetzes vom Ministerium des Innern fertiggestellt ist in Übereinstimmung mit den Verbänden. Leider fehlt darin eine, vielleicht die allerwichtigste, schon seit langen Jahren erhobene Forderung. Es ist die, daß unbedingt vor Einleitung eines Verfahrens oder Verhängung einer Strafe Sachverständigen, die den betr. Geschäftszweig praktisch tätig ausüben, unbedingt gehört werden müssen und nicht wie meist heute die chemischen Sachverständigen allein maßgebend sind. Es muß auch den gewerblichen und handelstechnischen Sachverständigen ein maßgebender und mitbestimmender Einfluß eingeräumt werden. Man hat eingesehen, daß die Forderung berechtigt ist. Es besteht ja ein Ministerial-Erlaß, wonach solche Sachverständige gehört werden sollen. Leider wird aber von diesem Erlaß fast nie Gebrauch gemacht und müßte diese Forderung als eine der wichtigsten in einem Rahmengesetz wie es das Lebensmittelgesetz doch darstellen sollte, als Mußvorschrift unbedingt verankert werden.

Ende April 1925. H. Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Briefkasten

D. M. in **F.** Sie haben auf einem gepachteten Grundstück mit Genehmigung des Verpächters vor 18 Jahren einen Eiskeller für Ihre Molkerei errichtet, wollen jetzt eine Eismaschine aufstellen, wodurch der Eiskeller überflüssig wird und fragen nun an, ob Sie gegen den Willen des Verpächters bezw. seiner Erben, berechtigt sind, den Eiskeller abzureißen und das Material zu den Umbauten in Ihrer, auf Ihrem eigenen Grundstück belegenen Molkerei zu verwenden, oder ob der Eiskeller ohne weiteres in den Besitz des jetzigen Grundstückseigentümers übergeht. — Die Beantwortung Ihrer Fragen ergibt sich aus § 95 B. G. B. Danach gehören zu den Bestandteilen eines Grundstücks solche Sachen nicht, die nur zu einem vorübergehenden Zweck mit dem Grund und Boden verbunden sind. Das Gleiche gilt von einem Gebäude, das ein Pächter mit Zustimmung des Eigentümers auf dem fremden Grundstück errichtet hat. Beide Parteien waren sich darüber einig, daß die Pacht des Eiskellergrundstücks aufhören würde, sobald die Molkerei den Eiskeller nicht mehr benötigte, selbst wenn die Benutzung Jahrzehnte dauern würde. Es lag also ein „vorübergehender" Zweck vor. Sie sind daher berechtigt, den Eiskeller abzureißen, müssen natürlich den Grund und Boden in ordentlichem Zustande zurückgeben.

R. P. Sie möchten gern wissen, bei Herstellung welcher Käsesorte Sie den größten Gewinn erzielen würden. Wir möchten hierzu gleich bemerken, daß sich diese Frage allgemein garnicht beantworten läßt. Nur in Berücksichtigung der in jedem Betrieb verschiedenen Verhältnisse könnte diese Frage beantwortet werden. Denn es ist doch ohne weiteres klar, daß in Gegenden mit vorwiegend Weidegang die Milch bedeutend besser ist und daß dort auch ein viel besserer Käse hergestellt werden kann, als zum Beispiel in Gegenden mit Stallfütterung. Diese rein natürlichen Bedingungen führten allmählich dazu, daß die Technik der Käseherstellung in solchen von Natur begünstigten Gegenden eine hohe Stufe der Vollendung erreichte, während in anderen Gegenden dieselbe zurückblieb. Selbstverständlich spielt diese Frage heute nicht mehr die Hauptrolle, täte sie es, dann brauchte man nur Emmentaler Käser beispielsweise in Zuckerrübengegenden anzustellen und dort, wo man bisher vielleicht einen gangbaren Backsteinkäse herstellte, einen Emmentaler herstellen lassen, es ist vielmehr vor allen Dingen die Beschaffenheit der Milch zu berücksichtigen und nicht zuletzt auch der Ort der Käserei bezüglich seiner Lage zur Stadt. Selbstverständlich kann man verwandte Käsesorten event. zusammen in einem Betrieb herstellen, und ist auch der Uebergang von der einen zur anderen Sorte nicht derart an die vorhin erwähnten Momente geknüpft; trotzdem aber ist zu bedenken, daß es immer besser ist, eine Sorte herzustellen und dabei zu bleiben, als mehrere oder womöglich mal diese und mal jene. — Wer von Käserei etwas Ahnung hat, wird wissen, daß die Rentabilität bei den einzelnen Käsesorten nicht wesentlich verschieden ist. Wer es versteht, bei guter Ausbeute auch vorzügliche Qualität zu erzielen, wird immer auf seine Kosten kommen. Ergänzend hinzufügen möchten wir jedoch, daß die Rentabilität in der Regel bei Weichkäsen etwas größer ist, als bei Hartkäsen, im allgemeinen bei halbfetten Käsen größer, als bei vollfetten.

G. B. Es gibt kein Gesetz, welches vorschreibt, daß bei Sahne, welche als Schlag- oder Kaffeesahne in den Verkehr kommt, der Fettgehalt angegeben werden muß. Handelsüblich versteht man allerdings unter Schlagsahne solche Sahne, welche etwa 20—30 Prozent Fett hat, und unter Kaffeesahne solche mit etwa 10—15 Proz. Fett. — Sie haben sich ganz nach den diesbezüglichen Vorschriften der Polizeibehörde zu richten; wenn jedoch darüber hinaus etwas von Ihnen verlangt wird, so können Sie mit Recht dagegen protestieren.

Molkerei D. Ueber die richtige Herstellung und Behandlung von Schlagsahne haben wir in letzter Zeit außerordentlich viel Material veröffentlicht. Wenn Sie dieses eingehend studiert haben, werden Sie auch kaum mehr darüber im Zweifel sein können, daß eine gute, haltbare Schlagsahne nur durch Tiefkühlung gewonnen werden kann. Ganz besonders trifft dieses dann zu, wenn Sie die Sahne hoch pasteurisieren. Können Sie aus irgend welchen Gründen keine Kühlanlage anschaffen, so möchten wir von einem größeren Schlagsahneversand abraten.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkereifachmann
22 Jahre, der als 1. Gehilfe tätig war und sich verändern möchte, s. z. baldigen Antritt Stellung. Prima Zeugnisse. Molk.-Schule absolviert. **Herbert Lüders** (8254 **Bad Kleinen i. M.**

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann
28 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenz., Vertr.-Stellung als Betriebsleiter, Obermeier, Oberkäser oder sonstigen Vertr.-Posten, auch Expedient. Angeb. u. 8260 an diese Zeitung.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Da ich die angenommene Stellg. nicht mehr antreten soll, suche ich zu sofort oder später **Stellung.** Bin 22 Jahre alt, mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten vertraut. War überall 2 Jahre tätig, daher stehen mir gute Zeugnisse zur Verfügung. Angebote erbittet (8284 **A. Peters, Wentorf** b. Sandesueben Bezirk Hamburg.

Strebs. Fachmann

sucht Stellung als Gutsmeier oder sonstigen Vertr.-Posten, wo eventl. spätere Verheiratung gestattet ist. Selbiger ist vertraut mit all. Molkereiarbeiten, sow. im Abrechnungswesen durchaus erfahren. Prima Zeugnisse u. Empfehlungen stehen ihm zur Seite. Werte Angeb. sind zu richten unter **8403** an d. Ztg.

Tücht., strebs. Molk.-Fachmann
28 Jahre alt, verheirat., ohne Kinder, s. z. bald. Antritt Stellung als Verwalter, Guts- oder Obermeier. Im Masch.-Wesen, Buchführg., Käserei, Milchversand u. Untersuchung usw. aufs beste vertraut, lege groß. Wert auf Dauerstellg. Gute Zeugn. u. Empfehl. zur Verfüg. Angeb an. **Obermeier H. Brandt, Berchen,** Kr. Demmin, Pommern. (8368

Wer stellt tüchtig., verheirateten **Molkerei- und Käserei-Fachmann** mit 20 jähr. Praxis, auch in städt. Betrieben erfahren, zum beliebigen Antritt ein? Suchend. ist mit der technisch. u. kaufm. Leitung vollständig vertraut und hat Betriebe bereits selbständig geleitet. Angebote unter **7397** an diese Zeitung erbet.

Tüchtiger

Molkereifachmann

perfekter Weichkäser, 25 J. alt, solide und zuverlässig, mehrere Fachschulen mit Erfolg besucht, in Nord- u. Süddeutschl. tätig gewesen, gute Zeugnisse vorhand., sucht Anf. Juni Stellung als Obermeier, Oberkäser, oder sonst. Vertr.-Posten. Gegend gleich. Zuschriften mit Gehaltsangabe erbittet (8416 **Richard Grebe Ratzenried im Allgäu.**

Langjähr. Leiter

einer mittleren Genossenschaft, mit besten Empfehlungen, möchte sich zu bald oder später verändern u. sucht in Genossenschaft oder besserer Privatmolkerei ander. Wirkungskreis. Gegend gleich. Barkaution bis zu 10 000 ℳ vorhanden, welche event. gegen Anstellungsvertrag als Hypothek an erster Stelle hergebe. Unbedingte Verschwiegenheit zugesich. Angebote erbitte unter **8610** durch diese Zeitung.

Molk.-Fachmann, 26 J. alt, 10 J. im Fach, an selbständ. Arbeiten gewöhnt, s. z. 15. Mai Stellg. als 1. Gehilfe, Masch.-Führer oder Gutsmeier. Selbiger ist mit all. Facharbeiten (ausschließl. Kühlanlage) best. vertraut, Tilsit. u. Limburger Käserei, elektr. Lichtanl. Müllerei u. schriftl. Arbeit. In Frage kommt nur Dauerstellg. Angeb. erbitt. **F. Vorrmann, Molk.-G. Lauenburg** in Pommern. (8412

Suche für mein. Neffen zu sofort oder später Stellung als (8490

Expedient oder Obermeier.

Kollegen, welche auf eine tüchtige, zuverlässige Kraft reflektier., kann ich denselben nur empfehlen. **Fritz Tambor Molkerei Hollen** i. Ostfrsld.

Tüchtiger Molkerei-Fachmann,
Betriebsleiter ein. städt. Genossenschaft, sucht zum beliebigen Antritt anderen Wirkungskreis in evangel. Gegend. Suchender ist kaufm. gebildet, mit sämtl. Maschinen der Neuzeit vertraut, Butter-, Kühlmaschine, Lichtanlage, Käse, Limb., Harzer, Lübb. Automat, Milchversand, Schrotmühle, Schweinemäster. Bringt Betriebe wieder hoch, da guten Umgang mit Landwirten. Zeugnis-Abschr. gern zu Diensten. Angebote unter **W. W. 8578** an d. Zeitung erbeten.

Molkereifachmann
im 24. Lebensjahr, sucht Stellung als Obermeier, 1. Gehilfe o. dergl. Vertrauensposten. Such. ist mit sämtl. Molkerei- u. Käsereiarbeit. bestens vertraut. Molkereischule in Kiel mit gutem Erfolg absolv. Pa. Zeugnisse u. Referenzen stehen zur Verfügung, z. Zt. in der Lehrmeierei d. preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft tätig. Werte Ang. m. Gehaltsang. erb **Friedrich Kuser,** Lehrmeierei, **Kiel,** Prüne 48. (8638

Tüchtiger, strebs., 31 Jahre alter

Fachmann

sucht zum beliebigen Antritt Vertrauensstellung als Betriebsleiter, Rahmstationsleiter, Gutsobermeier oder 1. Gehilfe. Habe mittlere Betriebe mit bestem Erfolg geleitet. Gute Zeugnisse und Empfehlungen stehen zur Seite. (8570 **Max Bettermann, Koschütz bei Schneidemühl.**

Molk.-Fachmann

29 Jahre alt, ledig, Molkereischule besucht, mit allen Zweigen des Faches vertr., Betriebe rentab. geleitet, garantiert für gute Produkte spez. Tilsiter, Limburger, Romadur. Erfahr. in Milchvers. u. Schweinemast, sucht z. 1. Juni od. spät. Vertrauensstellung. Gefl. Angebote u. 8576 an diese Zeitung.

Intelligenter, strebsamer

Fachmann

Anfang der 30er, mit höher. Schulbildung, Molkereischule absolviert, im Fache vollkommen durchgebildet, mit Buchführung bestens vertraut, sucht nur Dauerstellung, wo er sich eine Lebensstellung erarbeit. kann. Antritt ganz nach Belieben. Gefl. Angebote erbittet (8547 **Kochanowski, Lindenau, Kreis Grottkau in Schl.**

Molkerei- u. Käserei-Fachmann

25 J. alt, zul. als Obermeier tätig, sucht zum 15. Mai od. sof. Antritt Stellung. Gegend gleich. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen. (8546 **Carl Köhler, Bolkenhain i. Schl., Ring 35.**

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 5. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,65 M, 2. Qualität 1,40—1,50 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 6. Mai. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

46	Drittel	1.	Kl.	zu	167,20 Mk.	4	Drittel	1.	Kl.	zu	165,10 Mk.
68	„	1.	„	„	167,10 „	38	„	1.	„	„	165,— „
7	„	1.	„	„	167,— „	2	„	1.	„	„	164,10 „
199	„	1.	„	„	166,90 „	25	„	1.	„	„	164,— „
9	„	1.	„	„	166,80 „	2	„	1.	„	„	163,60 „
1	„	1.	„	„	166,70 „	7	„	1.	„	„	163,10 „
7	„	1.	„	„	166,60 „	2	„	1.	„	„	163,— „
15	„	1.	„	„	166,50 „	25	„	1.	„	„	162,50 „
4	„	1.	„	„	166,40 „	27	„	1.	„	„	162,— „
4	„	1.	„	„	166,30 „	1	„	1.	„	„	161,— „
1	„	1.	„	„	166,10 „	30	„	1.	„	„	160,— „
27	„	1.	„	„	166,— „	1	„	1.	„	„	159,50 „
1	„	1.	„	„	165,90 „	6	„	1.	„	„	157,50 „
3	„	1.	„	„	165,60 „	3	„	1.	„	„	157,— „
6	„	1.	„	„	165,50 „						

1. Klasse 568 Drittel zu . . . . 165,54 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 15 Drittel zu . . . . 153,40 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meierei-station.

Privat-Berichte.

Berlin, 6. Mai. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die Marktlage hat sich seit vergangener Woche nicht verändert und reichen die Zufuhren zur Deckung des Bedarfes aus. Im Auslande liegt das Geschäft verschieden, Holland hat seine Forderungen erhöht, während Dänemark am Donnerstag scheinbar eine Ermäßigung seiner Notierung auch unter Einwirkung des weiter verbesserten Kronen-Kurses vornehmen dürfte. — Schmalz. Infolge höherer amerikanischer Notierungen zogen die hiesigen Preise trotz schwachen Absatzes etwas an.

Hamburg, 6 Mai. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. In der Berichtswoche ist eine Belebung im Absatze unverkennbar, so daß die Anlieferungen in deutscher Butter sich ziemlich räumen ließen. Dieses ist wohl zum Teil auf die höheren Forderungen von Holland zurückzuführen, welche mit den Forderungen für deutsche Butter auf gleicher Höhe stehen, zum Teil aber auch auf die wesentlich höheren Preismeldungen für Kolonialbutter aus England, so daß ein Bezug dieser Sorte Butter in größerem Maße ausgeschlossen ist. Die vorwöchentliche kleine Erhöhung der Kopenhagener Notierung um 7 Kronen war hauptsächlich auf die Besserung des Sterling-Kursus zurückzuführen, die allgemeine Marktlage in Dänemark ist in der Berichtswoche ruhig gewesen, wahrscheinlich mangels größeren Absatzes nach England, woselbst natürlich seit einiger Zeit infolge zu hoher Forderungen die sonst üblich gewesenen großen Aufträge auf Kolonialbutter aus Deutschland fehlten. Die dieswöchentliche Kopenhagener Notierung wird deshalb wohl einen kleinen Rückgang erfahren. — Die Schleswig-Holsteinische Auktion, welche am vergangenen Mittwoch einen kleinen Rückgang im Durchschnitt von annähernd 1 M gegen die Vorwoche aufwies, wird heute anscheinend durchschnittlich unverändert verlaufen. — Amerikanisches Schmalz. Nachdem die Notierungen in der vorigen Berichtswoche dauernd eine Abwärtsbewegung zeigten, ist in der laufenden Woche das Gegenteil zu sagen, indem die Notierungen nach und nach reichlich 6 Prozent in die Höhe gingen. Allem Anscheine nach haben wir die billigste Periode im Augenblick hinter uns. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. Dollar 39—39,50 je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. M 172,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Analog der obigen Aufwärtsbewegung haben auch die dänischen Schlachtereien ihre Forderungen bedeutend erhöht. Die Nachfrage, speziell nach Blasenschmalz, ist sehr lebhaft gewesen, und infolgedessen halten die Dänen mit ihren Angeboten für diese Packung augenblicklich zurück. Blasenschmalz notiert heute ca. M 170,— je 100 Kg., Blockschmalz ca. M 165,— je 100 Kg.

Hildesheim, 7. Mai. Bericht von Mann & Friedeborn. Durch die zunehmende Produktion wächst das Angebot, doch die jetzige Preislage hat dem Konsum noch die Möglichkeit gegeben, sämtliche Eingänge aufzunehmen. Die Nachfrage ist lebhaft genug, um außer der inländischen Produktion noch große Zufuhren vom Auslande zu verbrauchen. Die Preise halten sich vorläufig noch, man erwartet erst in einigen Wochen größeren Rückgang. Tendenz: lebhaft.

Dresden, 5. Mai. Bericht der Firma Georg Münch. In den letzten Tagen haben die Zufuhren in deutscher Butter weiter zugenommen und da wohl noch in dieser Woche mit Grasbutter zu rechnen sein wird, zumal die Vegetation außerordentlich günstig ist, so dürften auch weiterreichliche Eingänge zu erwarten sein. Aus diesem Grunde wird wohl ein kleiner Preisabstrich erfolgen. Auslandsofferten fanden weniger Beachtung. — Schmalz. Die niedrigeren Kabelmeldungen haben nunmehr eine Belebung herbeigeführt; es ist zu erwarten, daß die Preise jetzt etwas stabiler bleiben. — Margarine. Margarine bleibt infolge der großen Butterangebote etwas vernachlässigt.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 7. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 7. Mai. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 165 G.-M. d. Ztr.

Leipzig, 5. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Geschäft mit Butter war lebhaft und die Einlieferungen konnten glatt geräumt werden. Es liegen aber Anzeichen vor, daß die Produktion in den Weidegegenden in den nächsten Tagen erheblich zunimmt, und dadurch wird das Angebot die Nachfrage übersteigen. Die Bestrebungen, die Uebergangsware abzusetzen, werden einen Preisdruck ausüben und man erwartet daher Ende dieser Woche einen Preisrückgang.

Hamburg, 6. Mai. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. In der neuen Berichtswoche sind auf dem dänischen Buttermarkt keine Veränderungen eingetreten. Die Nachfrage war auch in der neuen Woche gut und die Lagerbestände konnten ohne große Mühe geräumt werden. Die Forderungen waren aber trotzdem eine Kleinigkeit niedriger und bewegten sich auf der Basis von 182 Sh., während vorige Woche 185 bis 186 Sh. gefordert wurden. Diese Preisdifferenz dürfte in der Hauptsache auf die Schwankungen der Wechselkurse zurückzuführen sein. Die dänische Krone hat sich im Laufe der letzten Woche weiter erheblich gebessert und auch das englische Pfund hat eine Steigerung erfahren. Die Notierung wird deshalb morgen um 5—10 Kronen herabgesetzt werden. — Kolonialbutter ist wegen des hohen Preises wenig gehandelt. Nur australische Butter wird immer noch von verschiedenen Seiten gefragt. Gute Meinung besteht auch für feinste reinschmeckende sibirische Winterbutter, die teilweise in sehr guten Qualitäten gehandelt wird, aber auch reichlich angeboten ist.

Käse.

Köln, 5. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—2,00 M, Emmentalerkäse 3,00—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,10—1,20 M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 6. Mai. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die erste Maiwoche hat wenig Veränderungen auf dem Käsemarkte gebracht. Die Nachfrage entspricht nicht dem Angebot, das in allen Arten reichlich vorhanden ist. Die Preise bewegten sich ziemlich unverändert. — Tilsiter Käse. Prima Tilsiter Käse wurde bei teils etwas ermäßigten Preisen noch gut gekauft. Die Forderungen in Ost- und Westpreußen waren unverändert. Tatsächlich prima Ware ist nicht sehr reichlich, dagegen sind abfallende Qualitäten in großen Mengen am Markt. — Holländer Käse. Die leicht befestigte Tendenz der holländischen Märkte hält an. Auf einigen Märkten sind die Preise um ca. 1 Gulden erhöht worden. Der Umsatz am Platze hätte unter Zugrundelegung der günstigen Preise für frische Holländer Vollfett-Käse besser sein können. — Dänen-Käse. Die Forderungen für Dänen-Käse waren bei ruhiger Tendenz in der letzten Woche sehr uneinheitlich. 20 proz. dänische Gouda-Käse notierten einge Kronen günstiger. — Schweizer Käse. Die Schweizer Forderungen für Emmentaler Rundkäse sind immer noch unverändert. Der Umsatz in echten Käsen war nicht groß. Gesucht und gekauft werden billige Finnen-Käse. — Weichkäse. Das Weichkäse-Geschäft lag ruhig. Die Preise sind zum Teil eine Kleinigkeit ermäßigt worden. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfett-Käse, prima Weideware G.-M. 130 bis 140, do., prima Stallware G.-M. 118—125, do., zweite Qualität G.-M. 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. G.-M. 50—53, do. 30 proz. G.-M. 74—78, do., 45 proz. G.-M. 112—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. G.-M. 80—84, do., 40 proz. G.-M. 96—110, do, 45 proz., frische Käse G.-M. 100—110, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse G.-M. 165—180, Holländer Edamer-Käse, 20 proz. G.-M. 66—68, do., 30 proz. G.-M. 85—88, do., 40 proz. G.-M. 95—102, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz G.-M. 140—175.

Bodegraven (Holland), 5. Mai. Bericht der Firma Naamloze Vennootschap Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. In der abgelaufenen Woche zeigte vollfette Ware eine festerer Haltung und sind die Preise für diese Sorte etwas gestiegen. 1. Qualität Gulden 48—53, 2. Qualität Gulden 42—46. Es wurden 280 Partien angeführt. — Molkereiware blieb fast unverändert, von dieser Sorte ist wenig Vorrat in etwas gelagerter Ware, sowohl Edamer wie Gouda-Käse sind sehr frisch. Preise: Sehr frische Gouda-Käse, 20 proz. Gulden 29,—, do., 30 proz. Gulden 34,50, do., 40 proz. Gulden 41,—, sehr frische Edamerkäse, 20 proz. Gulden 29.—, do., 30 proz. Gulden 35,—, do., 40 proz. Gulden 41,—. Etwas gelagerte Ware in Goudakäse und Edamerkäse Gulden 1,— je 50 Kg. teurer. Prima nord-holländische Edamer, 40 proz. Gulden 48.—.

Eier.

Köln, 5. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do., über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische ,über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 6. Mai. Die etwas matteren amerikanischen Depeschen machten am Berliner Getreidemarkt kaum Eindruck, weil Liverpool festere Meldungen sandte. Die Stimmung war für Brotgetreide lustlos und, da jede Neigung zu neuen Unternehmungen fehlte, so war für Weizen wie für Roggen nur vergleichsweise stilles Geschäft. Auch für Ware auf prompte Abladung war die Kauflust vorsichtig, nicht minder aber auch das Angebot. Gerste hat sich gut behauptet. Hafer lag noch ziemlich fest; das Angebot ist mäßig. Der Konsum zeigte Bedarf. Der Export bietet nicht die Preise, die in Berlin zu erzielen sind. Mehl ist wieder sehr ruhig geworden. Von Futterartikeln war Kleie fest. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 257—260, Mai 261, Juli 259—258,50, Roggen, märkischer 220—223, Mai 217,50—219,50, Juli 221—222, Gerste, Sommer- 227 bis 244, Futter- 200—215, Hafer, märkischer 211—220, pommerscher 207 bis 214, Mai 195—197, Mais (loko Berlin) Mai 199, Weizenmehl 32,25 bis 35,25, Roggenmehl 29,50—31,25, Weizenkleie 15,20—15,30, Roggenkleie 16.20—16,40, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18—20, Peluschken und Ackerbohnen je 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blaue 10—11,75, do. gelbe 12—14,50, Serradella 14—16, Leinkuchen 22,20—22,60, Trockenschnitzel 10,40—10,60, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,30—19,80.

Hamburg, 6. Mai. Getreide. Leicht befestigt, still. Weizen 250 bis 255, Roggen 220—230, Hafer 205—215, Inlandsgerste 215—245, Auslandsgerste 205—220, Mais 210—215, Leinsaat 22—22.50 Gulden.

Magdeburg, 6. Mai. Weizen, ruhig, 12,10—12,20, Roggen ruhig, 11,30—11,40, Sommergerste ruhig, 12,50—13,50, Hafer fest, 11.50—11,60. scher white clipped 10,50; Mais: La Plata 11,10, Donau-Galfox 10,80, Java-Mixed 10,80; Grahamerbsen 10,40.

Bremen, 6. Mai. Weizen: Manitoba 14,70, Chile 14,90, Barusso, 78 Kg. 14,70, Hard Winter 2 15,40; Roggen: amerikanischer 2 12,10; Gerste: Donau- 11,30, russische 11,70, amerikanische Malzgerste 11,80; Hafer: La Plata 10,10, Kanada Western 2 11,60, do. 3 11,—, amerikani-

Emden, 5. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,00—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9,90, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50—5,00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,0—4,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, inländischer Hafer 10,20—10,75, inländischer Weizen 12,15—12,50, inländischer Buchweizen 11,60—12,10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,50—12,75, inländische graue Speiseerbsen gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	2. 5. ℳ	4. 5. ℳ	6. 5. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,37	20,37	30,38		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	168,81	168,91	169,11		
100 dänische Kronen	78,70	78,75	79,30		
100 Schweizer Frank	81,33	81,30	81,34		
100 französische Frank	22,04	21,98	21,99		
100 tschechische Kronen	12,46	12,46	12,46		
100 Schilling	59,18	59,21	59,06		

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen fleißigen ehrlichen

Gehilfen

im Alter von 19 bis 25 Jahren für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt monatlich 50 Mark und freie Station. (8728

Dampfmolkerei Schott :: Schott bei Marienhafe
Ostfriesland.

Ich suche für hiesigen Vollbetrieb einen tücht., zuverlässigen (8433

1. Gehilfen

für sämtliche Arbeit. Kenntnisse in der Käserei sind durch Zeugnisse nachzuweisen.
Auch kann ein

junger Gehilfe

hier Stellung finden Bewerbung. mit Gehaltsforderungen u. Zeugn.-Abschriften erbittet
G. Rücker, Meiereipächter, **Vadersdorf a. Fehmarn**, Post Landkirchen.

Suche zu sofort einen tüchtigen

Gehilfen

als alleinigen. Derselbe muß in d. Lage sein, den Betrieb auch selbst leiten zu können. Gehalt 60 Mark monatlich. (8387
Meierei Hesbüll
bei Niebüll, Schleswig.

Wir suchen zum 15. d. Mts. einen zuverläss., an Ordnung u. Sauberkeit gewöhnten (8438

Gehilfen

der auch mit der Bedienung der Kühlanlage vertraut ist für Kessel u. Maschinen Es wollen sich nur solche Bewerber melden, die über beste Zeugnisse u. Empfehl. verfüg.
Jenaer Milchversorgung G. m. b. H.
Jena, Thüringen.

Für unseren modernen Versand-Betrieb suchen wir zum 15. Mai od. später jungen, fleißigen, ehrlich., in jeder Beziehung anständigen u. zuverlässigen **Gehilfen**. Anfangsgeh. 45 ℳ b. freier Station u. Krankenkassen. Bewerbung. mit Empfehl. u. Altersangabe erbet. an **Genoss.-Molk. Waldheim** i. Sachsen. (8363

Suchen zum 15. Mai oder früher einen (8336

jungen Gehilfen

welcher auch in Käserei gut bewandert ist.
Molk.-Genoss. Stepenitz
Krs. Cammin, Pommern.

Wir suchen zum 15. Mai ein. im Fach wirklich tüchtigen fleißigen, an peinliche Sauberkeit und Ordnung gewöhnten (8431

1. Gehilfen

welcher auch Käs.-Kenntnisse besitzt. Gehalt wöchentlich bei freier Wohnung, Molk.-Produkten und Kassen 25 Mark. Angeb. erb.
Dampfmolk. Ostrau i. Sachsen.

Suche zum 15 Mai einen zuverl.

Gehilfen

Gehalt 50 ℳ monatlich, alles frei. Angebote erbeten an (8373
Boy, Molkerei Wiegboldsbur
Post Georgsheil i. Ostpr.

Wir such. zum 15. Mai ein. tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten

Gehilfen

für Ausgabe und Kontor. Gehalt 40—45 ℳ und freie Station. Bewerbungen m. Zeugnisabschriften erbeten. (8349
Molkerei Visselhövede
e. G. m. u. H., Bez. Bremen.

Wir suchen zum 15. Mai einen zuverlässigen, tüchtigen (8502

Gehilfen

zur Bedienung der Separatoren und Dauererhitzungsapparate bei einem monatl Anfangsgehalt von 50 Mk., freier Station und Kassen, außer Steuern. Gefl. Angeb. mit Angabe des Alters u. Zeugnisabschriften an
Molkerei-Genoss. Mertschütz
Bezirk Liegnitz.

Suche zum 1. Mai ein. ehrlichen und feißigen (8377

Gehilfen

für Betrieb und Milchversand. — Gehalt monatlich 50 ℳ neb. freier Station und Kassen, nach 3 Monat mehr. Bewerbungen erbittet
Prelle, Molkereibesitzer
Wabern, Bez. Cassel.

Suchen zu sofort oder 15. Mai e. jungen, tüchtigen

Gehilfen

für Betrieb u. Kontor. Anfangsgehalt 40 ℳ pro Monat und freie Station und Kassen. Angeb. mit Zeugnisabschriften unter **Nr.** 8376 an diese Zeitung.

Wir suchen zu baldigem Eintritt einen zuverlässigen strebsamen

1. Gehilfen

der befähigt ist, den Chef in Abwesenheit zu vertreten, keine Arbeit scheut u. Erfahrg. in der Abrechn. mit den Lieferant. sowie Milchversi. hat. Desgleichen einen (8476

Gehilfen

für Betrieb und nach Bedarf Kontorarbeit. Gehalt 1. 70 ℳ monatl., 2. 60 ℳ monatlich, fr. Station u. Kassen.
Molkerei vereinigter Landwirte e. G. m. u. H zu Vettweiß.

Da der angenommene Gehilfe M. Schröder, Bückeburg, Stelle nicht angetreten hat, wird ein tüchtiger, sauberer (8513

1. Gehilfe

für Tilsiterkäserei zu möglichst sofort eventuell zum 15. Mai bei gutem Gehalt in dauernde Stellung gesucht. Derselbe muß selbständig arbeiten und eine marktfähige Ware herstellen. Bewerbungen nebst Zeugnisabschriften und Altersangabe an
Dampfmolkerei Hooksiel
bei Wilhelmshaven.

Wir suchen zum 15. Mai einen

1. Gehilfen

bei 55 ℳ Gehalt und einen
zweiten Gehilfen
wegen Erkrankung des angenommenen bei 50 ℳ Gehalt, beide fr. Station und Kassen, für Betrieb, Kontor u. sonstige Arbeiten. Bewerbungen erbeten mit Zeugnisabschriften an
Molkerei-Genossenschaft Wilsum
Grafschaft Bentheim
Station Neuenhaus, Prv. Hann.
Rupprecht, Inspektor.

Zum 15. Mai suchen wir einen erfahrenen (8507

Gehilfen

als Kessel- u. Maschinenwärter, der unsere umfangreiche Maschin.-Anl. absolut selbständig bedienen und in Ordnung halten kann. Gehalt monatlich 70 ℳ bei freier Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschrift. an
Molkerei Appelhülsen
Bezirk Münster i. Wsf.

Junger, williger (8347

Molkereigehilfe

der eine Milchtour fährt sowie alle vorkommenden Arbeiten verrichtet, auch ev. etwas Erfahr. in Käserei hat, jedoch nicht Bedingung, zu sofort gesucht.
Milchzentrale Velen
Kreis Borken in Westfalen.

Jg., tücht. Gehilfe

welcher die Olmützer Käserei versteht, sofort oder später gesucht. Bewerbungen unter 5554 an ds. Ztg.

Jg., 2. Gehilfe

zuverlässig, der alle Arbeiten mit übernimmt, zum baldigen Antritt gesucht. (8636
Central-Molkerei Apfelstädt
bei Neudietendorf.

Junger, fleißiger (8618

Molkereigehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten z. 15 Mai gesucht.
Milchversorgung Köln, G. m. b. H.
Köln-Ehrenfeld, Schlachthof.

Wegen Erkrankung des jetzigen s. zu sogleich jungen, fleißig., ehrlich.

Gehilfen

der auch gute Erfahrungen in der Käserei spez. Harzkäs. besitzt. Gehalt nach Übereinkunft. (8645
W. Stein, Molk. Burgdorf
bei Osterlinde, Brschwg.

Gehilfe

20—25 Jahre, erfahren in der Yoghurtmilchherstellung, der an äußerst sauberes und gewissenhaftes Arbeit. gewöhnt ist, zum 15. 5. 25 von groß., moderner Yoghurt- und **Rahmeisfabrik** gesucht. Wohnung und Beköstigung selbst. Angebote mit lükkenlos. Zeugn.-Abschrift. u. Gehaltsforderung an (8627
Hyra, Halle a. Saale
W. Dechow, Friesenstr. 5.

Junger Gehilfe

kann sofort eintreten. Betrieb und Mithilfe im Kontor. Gehalt 45 ℳ, freie Station und Steuern. Alt.-Angabe erb. (8620
Böhme, Gen.-Molk. Burkau.

Fleißiger Gehilfe

zum 20. Mai oder später gesucht. Anfangsgehalt 70 ℳ, freie Station und Kassen. Angeb. erb. (8619
L. Röthemeyer, Schwelm i. W.

Zum 15. Mai suche ich einen jg., tüchtigen (8635

Gehilfen

für Betrieb (vormittags) und Kontor (nachmittags). Angebote mit Gehaltsforderung erb.
Wolter, Molkereiverwalter
Masselwitz, Krs. Schlawe
Bahnstation Pustamin.

Suche zum 15. Mai einen jungen, fleißigen (8628

Gehilfen.

Gehalt nach Tarif.
Molkerei-Genoss. Blomberg
Lippe.

Suche zum 15. Mai einen ordent., jungen, angehenden (8720

Gehilfen

für Maschinen und auch Käserei. Angebote erbittet
Waack, Verwalter
Molkerei und Käserei Cambs
bei Schwerin in Mecklbg.

Suche für meine Harzkäserei mit elektrischem Betrieb für bald einen tüchtigen (8695

Gehilfen

Carl Bartsch, Schönau a. Katzbach
Telefon Nr. 178.

Suche für meinen mehrseit. Ausbildungsmöglichkeit bietend. Vollbetrieb jungen, kräftigen (8685

Gehilfen

zu sofortigem Eintritt.
Molkerei Everswinkel
bei Münster in Westfalen.
Inhaber **Jos. Roberg.**

Wir suchen zu sof. tüchtigen, bestempfohlenen

Gehilfen

für städtischen Betrieb, welcher auch im Besitz eines Kraftwagenführerscheins ist. Angebote mit Gehaltsangaben und Zeugnisabschriften u. 8665 an diese Zeitung.

Junger, solider, kräftiger (8651

Gehilfe

für unseren städtischen Betrieb für alle vorkommenden Arbeiten zum 1. Juni oder früher gesucht. Gefäll. Angebote mit Abschrift des letzten Zeugnisses an
Molk-Genoss. Sprottau i. Schles.

Jüng., saub. u. fleißiger (8654

Gehilfe

für die Butterei u. Käserei gesucht. Angeb. mit Zeugnisabschrift. an d. **Germania Molkerei, G. m. b. H. Gleiwitz.**

Suche zum 1. Juni einen tüchtig., ledigen und älteren

Harzkäs.-Gehilfen

welch. imstande ist, eine gute, haltbare, goldgelbe Ware herzustell. u. selbständ. arbeiten kann. Selbiger muß vollständig mit Lübbers Automat sow. Schwitzverfahren vertraut sein. Ausführl. Angebote mit bisheriger Tätigkeitsang. u. Zeugnisabschriften unter **8447** an diese Ztg.

Suche zum sofortig. Antritt evtl. einige Tage später für meine Käserei einen ehrlichen, fleißigen (8551

Gehilfen

der mit Lübbers Automat arbeiten kann. Gehaltsansprüche n. Übereinkunft.
Käserei Otto Arndt
Halle, Körnerstraße 33.

Suche zum 20. oder 25. Mai ein. kräft., anständigen und sauberen

Gehilfen

im Alter von 18 bis 20 Jahren als alleinigen. Selbig. muß mit sämtlichen Molk.-Arbeiten vertraut und guter Butterformer sein. Gehalt 40 Mark und freie Kassen. (8550
R. Wolf, Inspektor
Udestedt, Sa.-Weimar.

Suche zu sofort tüchtigen, jungen, ehrlichen (8561

Gehilfen

für Milchversand und Annahme.
Inspektor R. Köthe
Molk. Wenigenehrich i. Thür.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 49 — Hildesheim, den 9. Mai 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 5. Mai. 160 Mark je Zentner.
Donnerstag, 7. Mai. 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 9. Mai. 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 7. Mai. 165 Mark je Zentner.
Auktion am 6. Mai. Höchstpreis 167,20 Mark, Durchschnitt 165,54 Mark.

Köln. Dienstag, 5. Mai. Höchstpreis 165 Mark je Zentner.
Freitag, 8. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 7. Mai. 440 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 456 Kronen).

Berlin, 9. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M.. abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 8 Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: fester.

Kempten, 6. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 163,— Mark, 2. Qualität 145—155 Mark. Tendenz: guter Absatz.

Leeuwarden (Holland), 8. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 200 holländische Gulden je 100 K. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 208—212 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 7. Mai. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel hat sich in der abgelaufenen Woche nicht besonders verändert. Das Geschäft war seit dem Monatswechsel zufriedenstellend. Bei bis heute unverändert amtlicher Notierung von 1,60 ℳ je Pfund für feinste Molkerei-Butter ab Erzeugerstation ist auch keine Veränderung der Preise im Kleinhtandel (1,80—2,20 ℳ) und Großhandel (1,65—1,96 Mark) eingetreten. — Die Eingänge an Inlandsbutter blieben gleich stark, desgleichen das Angebot an Auslandsbutter dringend. — Für Schmalz und Margarine gilt ebenfalls das gleiche wie in der Vorwoche.

Berlin, 7. Mai. Bericht von H. Engel s Nachf. Das Geschäft steht unter dem Zeichen äußerster Zurückhaltung der Käufer in Erwartung billigerer Preise, sodaß nur der allernotwengiste Bedarf gedeckt wird. Soweit es deutsche Butter anbelangt, dürfte diese Erwartung kaum zutreffen, weil die kleine Zunahme der Produktion durch den jetzt größeren Bedarf gedeckt wird. Das Ausland meldet ebenfalls eine langsam zunehmende Produktion, doch besteht wenig Neigung zu einer größeren Ermäßigung, da die Zufuhren der Antipoden wesentlich kleiner werden. Die Kopenhagener Notierung wurde heute um d. Kr. 16.— auf Kr. 4.40 ermäßigt, ein Rückgang, der jedoch wieder absorbiert wird durch ein gewaltiges Anziehen der dänischen Valuta, welche während der letzten Woche allein um Mk. 1.10 für 100 Kronen stieg.

Hamburg, 7. Mai. Bericht von A. F. Fick. Die Lage auf dem Buttermarkt hat seit mehr als 14 Tagen eine Stabilität erreicht, die dem Handel fraglos ein angenehmes Gepräge verleiht. Von einem glatten Geschäft kann zwar schon seit Wochen nicht mehr die Rede sein, es bleibt aer doch ein großer Vorteil, daß die frischen Eingänge bei der zunehmenden Produktion stets geräumt werden konnten. Auch in dieser Woche bewegte der Markt sich in gleichen Bahnen. Die Zufuhren sind für die jetzige Zeit recht groß, indessen kann aber den Lieferungen von Schleswig-Holstein qualitativ nur das beste Zeugnis ausgestellt werden, und da die Ware auch stets in hervorragender Beschaffenheit zu Lager kommt, so ist es durchaus verständlich, daß das Interesse hierfür ständig zunimmt. Die Aufträge vom Inlande sind schon recht belangreich, obgleich speziell Holland weiterhin eine fühlbare Konkurrenz für uns bedeutet. Sobald wir aber die Großproduktion erreicht haben, wird das Bild sich völlig zu unseren Gunsten ändern. Der hiesige Platz zeigt nach wie vor einen zufriedenstellenden Konsum. Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein erreichte nicht das letztwöchige Quantum. Die Nachfrage war gut bei etwas höheren Preisen. Bezahlt wurde bis ℳ 167,20 — im Durchschnitt ℳ 165,54 —. Die hiesige Großhandelsnotierung blieb unverändert. — Der dänische Handel verlief in der Berichtswoche ruhig, der Absatz konnte trotzdem befriedigen. Die Kopenhagener Notierung wurde um 16 Kronen auf 440 Kronen herabgesetzt. Eine genaue Beurteilung der weiteren Entwicklung läßt sich dort im Augenblick noch nicht gewinnen, voraussichtlich werden die Preise sich in der kommenden Woche behaupten können. — Aehnlich wird sich das Geschäft für uns gestalten, so daß auch die Preise keine wesentliche Aenderung erfahren werden. — In Austral- und Neuseeland-Butter sind die Preise für uns zu hoch, die Umsätze bleiben klein. — Für sibirische Butter besteht von einigen Plätzen großes Interesse, wirklich feinste Winterware ist noch genügend zur Stelle.

Leipzig, 7. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl die Einlieferungen von den Molkereien täglich zunehmen, konnten dieselben bis heute noch gut geräumt werden. — Der heutige Rückgang der Kopenhagener Notierung hatte auch wenig Einfluß auf die Preislage, weil die dänische Butter durch den hohen Kronenkurs immer noch beträchtlich teurer ist, wie deutsche Butter. — Trotzdem wird bei der günstigen Witterung ein Preisrückgang nicht aufzuhalten sein, weil die neu eintreffende Uebergangsware schnell abgesetzt werden muß.

Breslau, 7. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Nach dem Monatsersten zeigte sich eine regere Nachfrage. Im ganzen genommen ist aber das Geschäft nicht so angetan, daß man mit der ganzen Lage zufrieden sein könnte. Berücksichtigt man, daß in unserem Gebiet z. Zt. die Butterproduktion den tiefsten Stand hat, so zeigt sich recht deutlich, daß der Butterkonsum die schlechte wirtschaftliche Lage widerspiegelt. Indem heute Kopenhagen die Notierung zurücksetzte, dürfte sich ebenfalls unsere Auffassung bezügl. der Gesamtlage, die wir schon im vorigen Bericht aussprachen, bestätigen. Nur noch wenige Tage, dann haben wir zumindest in den günstiger gelegenen Gebieten Deutschands auch schon die erste Grasbutter und so dürfte von dieser Seite die ganze Lage auch noch beeinflußt werden. Man ist heute allerdings noch im Zweifel darüber, ob und wieweit die Notierung sich noch senken kann. Wir möchten heute aber bereits die Auffassung vertreten, daß für ein Zurücksetzen der Notierung durchaus noch genügend Raum vorhanden ist, denn wir denken daran, daß die gesamte Wirtschaft keineswegs zu rosigen Hoffnungen Anlaß gibt. Muß man aber gelten lassen, daß unsere wirtschaftliche Lage schlecht ist, so kann man andererseits auch wiederum nicht glauben. daß die Notierung bei 1,60 ℳ stehen bleiben muß. Selbstverständlich hängt ja viel vom Ausland ab, aber da wir wissen, daß der deutsche Bedarf die Auslandspreise mit beeinflußt, so weiß man wohl, was das Ausbleiben der deutschen Aufträge am Kopenhagener Markt für einen Einfluß hat.

Bremen, 8. Mai. Bericht der Firma Herm. Schwarz. In der verflossenen Berichtswoche war das Geschäft zufriedenstellend. Die Zufuhren blieben auch in dieser Woche reichlich, konnten aber infolge guter Nachfrage geräumt werden. Die Qualitäten in deutscher Butter sind im Durchschnitt besser geworden, hoffentlich bleiben diese in der Uebergangsperiode ebenfalls so. Erfreulicherweise blieben die Berliner- und Hamburger Notierungen unverändert, denn die Stabilisierung der Preise hat wesentlich zur Verbesserung der Geschäftslage beigetragen. Die Hamburger Auktion erzielte in dieser Woche einen um ca. ℳ 2.25 höheren Durchschnittspreis, Kopenhagen dagegen ermäßigte am Donnerstag um Kr. 16.— auf Kr. 440. was zum Teil auf die Besserung der dänischen Krone zurückzuführen ist. Die holländischen Märkte lagen weiter bedeutend fester, auch England fordert für Kolonialbutter Preise, die einen Bezug nach Deutschland nicht zulassen. Die Witterung war in der letzten Woche außerordentlich günstig und dürfte der Austrieb des Viehes, soweit dieser noch nicht erfolgt ist, in wenigen Tagen beginnen, so daß in Kürze mit bedeutenden Zufuhren in Blendlingsware zu rechnen ist. Um zu verhüten, daß diese Butter sich auf den Lägern ansammelt, dürften zu gegebener Zeit Abstriche der Notierungen angebracht sein.

Kopenhagen, 6. Mai. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff. Der Markt eröffnete in dieser Woche recht schwach und Rußland bot 2—3 Sh. niedrigere Preise wie in der Vorwoche. Heute scheint sich aber eine ein wenig festere Stimmung geltend zu machen, und der vorwöchige Preis wird ungefähr behauptet werden können. Man wird jedoch nicht eine Ermäßigung der Notierung vermeiden infolge Steigerung der Krone. Es ist zu erwarten, daß die Notierung morgen um 10—15 Kronen herunter geht. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 8 Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,0—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1.70—1,80 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,10 1,20 ℳ. Tendenz: fester.

Berlin, 8. Mai. Wenngleich das Geschäft auf dem Käsemarkt auch noch immer zu wünschen übrig läßt, so machte sich in der Berichtswoche doch eine kleine Besserung bemerkbar. Vielleicht wäre eine noch bessere Belebung des Geschäfts eingetreten, wenn interessierte Kreise in Erwartung niedrigerer Preise nicht noch immer größere Zurückhaltung geübt hätten und wenn nicht weiterhin der leidige Geldmangel fortbestände. An eine weitere Herabsetzung der Preise dürfte kaum zu denken sein. Etwas recht hoch im Preise ist allerdings Emmentaler, weshalb diese Sorte auch stark vernachlässigt wird. Gute Tilsiter sind sehr knapp, fehlerhafte Ware wird reichlich angeboten. Der Absatz in Weichkäse beginnt schon unter dem Einfluß der wärmeren Witterung zu leiden, Harzkäse ist schwer an den Mann zu bringen. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund für greifbare Ware sind zu nennen: Tilsiter vollfett, prima 1,10—1,25, do., zweite Qualität 1,00—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,28 bis 1,35, do., mittelgelocht 1,15—1,25, bayrische Emmentaler 1,35—1,45, bayrische Schweizer 1,10—1,25, holländische Edamer Käse, 40 proz. 0,83 bis 0,93, do., 30 proz. 0,80—0,83, do., 20 proz. 0,63—0,68, holländische Gouda, 45 proz., September-Käse 1,75—1,80, do., 45 proz., Winterkäse 1,15—1,20, do., 40 proz., Winterkäse 0,90—0,93, do., 30 proz., Winterkäse 0,80—0,83, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20—1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do., geringere Ware 0,22—0,25, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,60—0,65, Stangenkäse 0,62—0,65, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,65—0,80.

Hamburg, 8. Mai. Bericht von C. H. Dancker. Der Markt in Tilsiter Käse. liegt gegen die Vorwoche erheblich flauer. Die Kaufleute wollen seit einigen Tagen die hohen Preise für prima vollfetten Winterkäse *M* 108—110 je Pfund nicht mehr anlegen und sind daher die Preise im hiesigen Großhandel ein wenig zurückgegangen. Prima vollfetter Tilsiter Käse wurde hier im Laufe der letzten Tage mit *M* 105—106 gehandelt. — Der Markt in Schweizer-Käse ist gleichfalls nicht besser geworden, so daß die großen Quantitäten, die Finnland herübersandte, schlecht Absatz finden. Die Forderungen der hiesigen Importeure sind für prima großgelochte Ware *M* 115—120, für abfallende *M* 95—100 je Zentner, doch ist man geneigt, bei Geboten etwas billiger abzugeben.

Breslau, 7. Mai. Bereicht der Firma Fritz Baum & Co. Die Preise haben für einen großen Teil einen weiteren Rückgang erfahren. Es ist möglich, daß die jetzigen Preise als die niedrigsten Preise für die nächste Zeit gelten können. Wegen der verhältnismäßig hohen Preise blieben die guten Schnittkäse allerdings vernachlässigt. Es wird abzuwarten sein, ob sich hierin demnächst noch ein Wandel in der Preislage vollziehen wird. Die Magerkäse haben jetzt fast den Vorkriegsstand erreicht und kann man wohl annehmen, daß sich der Absatz darin etwas flotter entwickeln wird. — Quarg. Das Angebot hierin ist vollauf genügend. Es übersteigt fast die Nachfrage. Demzufolge sind auch die Preise zurückgefallen. Bei einem guten Material dürfte das Geschäft sich in nächster Zeit günstig entwickeln.

Kempten, 6. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käsebörse e. V. Erzeugerverkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 34—37 *M*, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—132 *M*.

Leeuwarden (Holland), 8. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 60—66 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 74—76 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 84 bis 90 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 8. Mai. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 8. bis 14. Mai festgesetzt in

Berlin: 15,5 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg.
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Vieh.

Hannover, 5. Mai. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Lehrte. Auftrieb: 1770 Stück Ferkel und 87 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität), 6—8 Wochen alt 20—29 *M*, 8—12 Wochen alt 29—38 *M*, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 38—50 *M*, 4—6 Monate alt 50—70 *M*. Marktverlauf: anfans mittelmäßiges Geschäft, zum Schluß sehr langsam.

Hamburg, 8. Mai. Bericht vom Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 3141 Schweine. Preise: 1. 0,64, 2. 0,64, 3. 0,63, 4. 0,50—0,60, beste Sauen 0,53 bis 0,59 *M*. Marktverlauf lebhaft.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	6	8006	63—60	59—56	Lebendgew.	glatt
Breslau	6	2498	60—54	53—47	„	langsam
Chemnitz	4	2276	62—57	55—48	„	langsam
Danzig	5	1286	63—60	57—52	„	ruhig
Dortmund	4	2458	64—56	55—86	„	gut
Dresden	7	500	63—56	55—48	„	mittel
Düsseldorf	5	1788	66—62	60—55	„	rege
Elberfeld	5	2248	66—62	60—52	„	flott
Frankfurt a. M.	7	1281	68—63	62—58	„	lebhaft
Hamburg	8	3141	64—63	60—53	„	lebhaft
Hannover	6	1706	60—58	56—53	„	mittel
Karlsruhe	4	903	64—60	59—51	„	lebhaft
Köln	4	4529	68—64	62—58	„	glatt
Leipzig	7	1088	63—60	59—54	„	mittelmäßig
Magdeburg	5	2633	63—57	55—50	„	mittelmäßig
Mannheim	7	154	64—60	58—54	„	lebhaft
München	6	2551	68—52	54—48	„	gut
Stettin	5	770	62—60	58—55	„	rege
Stuttgart	7	739	70—60	58—60	„	belebt
Zwickau	4	1116	64—62	58—56	„	mittel

Berlin, 6. Mai. Amtl. Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Schweine- und Ferkelmarkt. Auftrieb: Schweine 221 Stück, Ferkel 545 Stück. Verlauf des Marktes: Langsam bei unveränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine 7—8 Monate alt, Stück 75—85 *M*, 5—6 Monate 60—75 *M*, Pölke, 3—4 Monate 40—55 *M*, 9—13 Wochen 25—36 *M*, 6—8 Wochen 20—25 *M*.

Eier.

Berlin, 7. Mai. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Große, vollfrische, gestempelte 12, frische, über 55 Gr., 10½—11, do., unter 55 Gr., 9½; Auslandseier: extra große 13, normale 7—9, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 8. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do., über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do. über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 8. Mai. Lieferungsroggen war für Mai nur wenig matter, dagegen für Juli nachgebend, so daß sich die Deports weiter vergrößerten. Hafer zeigt durchschnittlich ruhigere Haltung. Futterartikel still. Kleie gefragt und fest. — Die amtlichen Notierungen am Frühmarkt lauten loko frei Wagen oder ex Waggon in R.-M. je 1000 Kg.: Hafer, guter 243 bis 250, mittlerer 225—242, Gerste 240—250, Futterweizen 260—265, Torfmelasse 95—100, Roggenkleie 168—170. — Amtliche Kartoffelnotierungen: Speisekartoffeln, weiße 1,80,— rote 1,90, gelbfleischige 2,70. — Es wurden notiert: Weizen. märkischer 258—262, Mai 262—263, Juli 259—258,50 bis 261, Roggen, märkischer 224—226, amerikanischer, frei Berlin 226—228, Mai 226—226,50, Juli 222,50—224, Sommergerste 227—244, Futtergerste 200—215, Hafer, märkischer 214—224, pommerscher 210—216, Mai 200, Juli 187,50—189—188, Mais (loko Berlin) Mai 200, Weizenmehl 32,50 bis 36, Roggenmehl 30—32,25, Weizenkleie 15,20—15,30, Roggenkleie 16,50, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18 bis 20, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19—21, Lupinen, blau, 10—11.50, gelb 11,25—13,50, Serradella 14—15,50, Rapskuchen 15,20 bis 15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 10,40—10,60, vollw. Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,50, Kartoffelflocken 19,80—20.

Hamburg, 8. Mai. Getreide. Ruhig, wenig veränderte Preise. Weizen 258—265, Roggen 228—240, Hafer 208—218, Auslandsgerste 205 bis 220, Mais 213—218, Leinsaat 22—22,50 holländische Gulden.

Magdeburg, 8. Mai. Weizen ruhig, 12,30—12,40; Roggen still, 11,30 bis 11,40, Sommergerste stetig, 12,75—13,75, Hafer 11,80—12,0.

Bremen, 8. Mai. Weizen: Manitoba 14,60. Chile 14,70, Barusso 78 Kilogramm 14,70, Rosafee 80 Kg. 15,40, Hard Winter 2 15,30; Roggen: amerikanischer 2 12; Gerste: Donau- 11,30, russische 11,60, amerikanische Malzgerste 11,70; Hafer: Kanada Western 2 11.50, do. 3 10.50, do. 4 11, amerikanische white clipped 10,60; Mais: La Plata 11,30, Donau-Galfox 10,80, Java-Mixed-Mais 10,90; Grahamerbsen 10,30.

Emden, 7. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10.00—10,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—9.90, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50—5.00, Wiesenheu ab norddeutscher Station 4,0—4,25, Getreidepreßballenstroh ab norddeutscher Station 1.80—2.20. drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1.80—2,00, inländischer Hafer 10,75—11,10, inländischer Weizen 12.40—12.75, inländischer Roggen 11,10—11.50, inländischer Buchweizen 11.60—12.10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12.50—12,75, inländ. graue Speiseerbsen, gereinigte 10,00—12,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,25.

Ein nach jeder Richt. hin prakt. u. kaufmänn. ausgebildeter
Molk.-Fachmann
25 J. alt, sucht Vertrauensposten, evtl. als Vertreter des Chefs für Milchannahme, Kontor, Butterei u. Käserei. Gefl. Angeb. erb. (8749
W. Gebhardt
Nörten in Hannover.

Molkereigehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 1. Juni od. etwas später Stellung. Derselbe scheut keine Arbeit. Angeb. an
Albert Hahn
Molkereigenossenschaft Rügenwalde
Pommern.

Jüngerer Gehilfe
mit guten Zeugnissen, gesucht. (8827
Braunschweiger Molkerei e. G.
Hagenstraße 31.

Suche zum 20. Mai evtl. später einen ehrl. u. fleißigen (8377
Gehilfen
für Betrieb und Milchversand. — Gehalt monatlich 50 ℳ neb. freier Station und Kassen, nach 3 Monat. mehr. Bewerb. erb.
Prelle, Molkereibesitzer
Wabern, Bezirk Cassel.

Suche wegen Erkrankung des jetzigen zum baldigen Antritt ein. tüchtigen, strebsamen (8753
1. Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Derselbe muß mit der Milchannahme, dem Milchversand u. der Monatsabrechnung gut vertr. sein. Mon.-Gehalt 50 ℳ netto. Angebote mit Zeugn.-Abschriften erbittet
Goostzen, Molk. Hollenstedt
Bezirk Hamburg.
Fernruf Hollenstedt Nr. 10.
Auch kann in dem hiesigen modernen Betriebe ein junger
Gehilfe
zur weiteren Ausbildung eintreten.

Zu sofort oder später kann ein in Weich- u. Romadur-Käserei firmer, gewissenhafter und fleißiger (8748
Gehilfe
eintreten. Gehalt 60 ℳ und freie Kassen. Gefl. Lebenslauf u. Zeugnisabschriften erb. an
Molkerei Nörten, e. G.
Hannover.

Suchen sofort einen jung. (8744
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat, ev. einen **Gehilfen** von 17—19 Jahren.
Molkerei Alsleben, e. G.
Christians, Molk.-Inspektor.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, tüchtigen (8800
Gehilfen
welcher als **Chauffeur** ausgebildet und im Besitz des Führerscheins ist. Bewerbungen mit Gehaltsforderungen erbittet
Germania-Molkerei Gleiwitz
G. m. b. H.

Suche zum 15. Mai einen jungen, soliden (8805
Gehilfen
der auch ein kleines Pferd zu besorgen hat. Gehalt 40 ℳ und freie Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften nebst Altersangabe erb.
O. Wischeropp, Betriebsleiter
Brück, Bezirk Potsdam.

Gesucht zu baldigst ein (8810
junger Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeit. Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei Grieben, Mecklbg.

Suche zum baldigen Antritt ein. tüchtigen, zuverlässigen (8807
1. Gehilfen
der an selbständ. Arbeiten gewöhnt und mit allen Maschinen bestens vertraut ist. Meldungen mit Geh.-Forderung u. Zeugnisabschrift. an
W. Langer, Molk. Lindenau
Kreis Grottkau, O.-Schles.

Gehilfen
der willig jede vorkommende Arbeit in Harzkäserei verrichtet, zu bald oder später gesucht. Zeugnisabschr. u. Geh.-Forderung erbeten. (8808
Käsefabrik Moys
bei Görlitz in Schlesien.

Jg., tücht. Gehilfe
kann sofort eintreten. (8791
H. Mehrens, Schwaförden
Bez. Bremen.

Zu sofort oder etwas später kann ein zuverlässiger, ehrlicher (8809
Gehilfe od. Meierin
eintreten. Angeb. mit Zeugnisabschriften erbittet
Kuhlmann, Molk.-Verwalter
Kirchdorf in Mecklenburg.

Suche zum 15. 5. evtl. 1. 6 einen jg., ordentl. **Gehilfen** als alleinig. Anf.-Gehalt 40 ℳ bei freier Stat. Gleichzeitig suche ich zur selb. Zeit für meinen **jungen Mann**, 22 J. a., Stellg. in einem größer. Betriebe. Selbig. kann ich als einen ehrlich. u. ordentlich. Gehilfen bestens empfehlen. (8762
Otto Storm, Molk.-Besitzer
Zamow, Post Zarben in Pomm.

Suche zum sofortig. Antritt tüchtige, ehrliche (8774
Meierin
für meinen städtischen Betrieb bei gutem Gehalt.
Otto Weimann, Bernburg.

Für sofort wird ein jung., kräft. Mann, nicht unter 16 Jahren als
Lehrling
für unseren Betrieb gesucht. Taschengeld wird gewährt. Näh. d. die (8792
Märk. Molkerei und Käserei
Wriezen a. Oder.

Suchen zu mögl. baldigem Eintritt einen soliden, tücht. jg. Mann als (8759
Milchverkäufer
für neue Milchverkaufstour b. 50 Mk. Gehalt und alles frei.
Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Suche zum 15. 5. oder später jg., tüchtige (8825
Meierin
Erfahrung in Weichkäserei. Zeugnisse, Gehaltsansprüche erb.
Molkerei Daarz
bei Massow in Pommern.

Stellen-Gesuche.

Strebs. Molk.-Fachmann, 24 J. alt, in der Herstellg. von Tils. und Romadurkäse gut vertraut, Betr.-Leiterkursus mit Erfolg absolviert, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Dauerstell., wo später Verheiratung gestattet, als Betriebsleiter, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Such. befindet sich in ungekündigter Stell. Gefl. Angebote erbeten an diese Zeitung unter **8836.**

Tücht., erfahr., strebs., verheirat. **Molk.- u. Käs.-Fachmann,** Mitte 30, mehr. Jahre mit bestem Erfolg Betriebsleiter ein. groß. Harzkäs. gewes., gute Erfahrg. in sämtl. Molkerei-, Süßmilch- u. Quargkäs.-Arb., sowie Schweinemast, Molk.-Schule bes., auch best Erfahrg. im Umgang mit Leuten und Lieferanten, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse, Stellg. als Betriebsleit., Obermeier, Gutsmeier, Käsemeister od. sonst. Vertr.-Posten. Angeb. an **J. Kreuzer, Allendorf a. Werra.** (8833

Molk.-Verwalter, 25 J. alt, led., Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, erstklass. Zeugnisse u. Empfehl., zur Zeit Leiter ein kl. Genossenschaftsmolk., s. weg. Verkaufs anderweitig Stellg. Mit sämtl. Betriebsarbeit. aufs beste vertraut. Auch ausreich. Erfahrungen in Mühle, Bäckerei u. Futtermittel. Antritt zu jeder Zeit. Angeb. unt. **Ehrlich 8832** an d. Ztg.

Strebs., tücht. Fachmann, 25 J. a., mit sämtl. Facharbeit. best. vertr., sucht, gestützt auf gute Zeugn., zum 1. Juni Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Posten. Selbiger hat mit gut. Erfolg die Fachschule absolv. u. eine gute, 9 jähr. Praxis durchgemacht, selbständ. Arbeit. gewohnt. Auch wird keine Arbeit gescheut. W. Angeb. mit Gehaltsansprüchen erbittet (8737
A. Dworschok, Meierei
Sparrieshoop, Holstein.

Suche für tüchtigen, umsichtigen Fachm., 34 J., verh., z. 1. Juni od. spät. Stellg. als **Betriebsleiter,** G.-Obermeier od. sonst. Posten. Betr. treffend. ist mit Hart-, Weichkäs., Butterei, Herstell. v. Kindermilch, Stadtverkauf, techn. u. kaufm. Buchführung vertr., nimmt jetzt an ein. Betriebsleiterlehrgang teil, ist befäh. ein. Betrieb rentabel zu leiten. Selbig. hat mein. früh. großstädtischen Betrieb mehr. Jahre als Ob.-Meier zu mein. größt. Zufriedenh. vorgestand. Frau hat ebenf. Fachschule bes. u. legt auf Wunsch mit Hand an. Angeb. erb. **Geheimrat Prof. Dr. Backhaus, Lehrgut Vollhagen** b. Bad Doberau i. Mecklbg.

Tüchtiger
Molk.-Verwalter
Leiter einer Molk.-Gen. in Oberhess., sucht zum Antritt am 1. Juli evtl. früher oder später nur Dauerstelle mit Wohnung. Suchender ist 26 Jahre alt, evgl., verheir. ohne Kinder und noch in ungek. Stellg. Es steht die Molk.-Schule zu Fulda zur Empfehlung. Werte Angeb. u. **Strebsam 8835** an diese Ztg.

Intell. Molkereigehilfe
24 Jahre alt, im 10. Berufsjahre, zur Zeit als 1. tätig, vertraut mit Butterbereitung u. Käs., sowie der Führung u. Wartung aller Molk.-Maschin., die Molk.-Schule Hameln mit gutem Erfolg besucht, keine Arbeit scheuend, vertr. mit Schweine-Mast u. Zucht, sucht zum 1. 6. 25 passende Stellung. Bitte Angebote unter **H. H. 8840** d. ds. Zeitung.

Strebsamer, jg. Molk.-Gehilfe
z. Zt. Schüler der Molkereilehranstalt Greifswald, sucht zum 20. Mai oder später Stellung als Ob.-Meier 1. Gehilfe oder alleiniger. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen vorhanden. Werte Angebote bitte zu richten an (8838
Hake, Greifswald
Burgstraße 16 II.

Junger Gehilfe, 23 Jahre alt, m. all. Facharbeit. best. vertr., sicheres Rechner, sucht, gest. auf gute Zeugnisse, Stellg. z. 1. Juni. Angeb. an den **Gehilfen der Molk. Brunau** b. Salzwedel, Altmark. (8738

Suche für einen (8745
jungen Gehilfen
19 Jahre alt zum 20. Mai oder etwas später Stellung. Angeb. an
Carl Hecke, Molk.-Genossenschaft
Isenbüttel, Prov. Hannover.

Meierei-Gehilfe
25 Jahre alt, firm in Butterei u. Käserei, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sofort Stellung. Angebote mit Gehaltsangabe erb. an **Herm. Norden, Rendsburg** i. Holst. Hindenburgstraße 9.

Molk.-Gehilfe, 23 J. alt, mit all. Facharbeit. best. vertraut, m. gut. Zeugn. u. Empfehl., sucht zu belieb. Antritt Dauerstellg. Werte Angeb. erb. **Julius Czeslik, Statzendorf** b. Sokolken, Krs. Oletzko. (8795

Sol., 19 jähr. Gehilfe s. z. 1. Juni od. einige Tage spät. Stell. Selb. ist mit neuzeitl. Molk.-Maschinen. Butt., Käs., □, Romad. sow. einige Sort. Weichkäse, Milchannahme u. Ausgabe Untersuch. usw. best. vertraut. Bevorz. wird Stellung, wo er sich im Kont. ausbild. kann, jed. nicht Beding. Werte Angeb. erb.
Walter Jeltsch
Molkereigenossenschaft Sprottau
Schlesien.

Tüchtiger Gehilfe
kathol., 26 Jahre alt, flott u. selbst. arbeit., mit allen Facharbeit. best. vertraut und einen marktfäh. Harz. herstell., sucht Stellung zum 15. 5. oder einige Tage später, am liebst., wo Gelegenheit, sich in Weichkäs. u. Kontor auszubilden, jedoch nicht Bedingung. Werte Angeb. erbittet **Jl. Friebe, Käs., Schönau a. Katzb.**

Angeh. Gehilfe
18 J. alt, s. z. sof. Antr. Stellung, mögl. städt. Betrieb. Gefl. Ang. an **Karl Riemer, Molk.-Geh., p. Adr.** Herrn Scholz, **Beuthen, Gr.** Blottnitzerstraße 8. (8796

Tücht., 23 jähr. Gehilfe, d. Molkereisch. bes. hat, s., gest. auf gute Zeugn., zum 25. Mai od. einige Tage früher Stellg. für Kessel und Maschin. od. Betrieb u. Kont. G. Behandl. muß zugesich. werden. W. Angebote mit Gehaltsangabe erb. **Heinz Stroth, Molk. Hess.-Oldendorf** bei Hameln. (8765

Suche zum 15. Mai (8782
Stellung
wo ich mich in der Weichkäserei ausbilden kann. Bin im 7. Berufsjahre. Kenntnisse in der Hartkäs., sowie sehr gute Zeugn. sind vorhanden. Angeb. mit Gehaltsang. sind zu richten an
Konrad Schulz, Cambs
bei Schwerin, Mecklbg.

Jg. Molk-Gehilfe
sucht für bald oder später Stellung. Frdl. Angebote unter **T. 4784** an das **Tageblatt Liegnitz** i. Schles.

Jg., kräft. Gehilfe
20 Jahre alt, sucht zum 15. Mai Stellg. Ders. hat bisher in größ. Betrieben gearbeitet und ist mit allen ins Fach schlag. Arbeit. aufs beste vertraut. Gefl. Angeb. mit Gehaltsangabe an **Alfred Kalms, Molkerei Pilgramsdorf,** Kr. Goldberg in Schlesien. (8734

Molk.-Gehilfe, 20 J. alt, s., gest. auf g. Zeugn., zum 1. Juni oder etwas später Stellg. als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Posten. Such. ist mit allen Facharbeiten best. vertraut. Molk.-Schule mit Erfolg absolviert. Gefl. Angebote erb. (8736
Walter Lochte, Molk.-Gehilfe
Bettmar, Braunschweig.

Molkereigehilfe
der jetzt längere Zeit hat aussetzen müssen, möchte wieder ins Fach. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erbittet (8763
Ernst Schmidt, Schreibersdorf 41
bei Lauban, Nied.-Schlesien.

Molkereigehilfe
26 Jahre alt, evgl., sucht veränderungshalber zum 15. 5. Stell. für Annahme oder Butterei u Kontor. Suchender ist läng. Jahre in größ., städtischen u. ländl. Betrieben tät. gewesen und mit allen alten und neuzeitl. Betrieben gut bekannt u. eingearbeit. Er führt auch Reparaturen selbst aus. In Käserei, Tilsiter, □, Quarg usw., s. Kenntnisse. Reflektant. wollen ihre Angebote mit Gehaltsangabe send. an **G. Kühn, Molkerei Hamminkeln** b. Wesel. (8732

Perf. Harzkäser
firm in Herstellung ff. haltbarer, goldg. Qualit.-Ware, sucht sich zu verändern. Suchender ist 25 J., ledig und leitet seit einig. Jahren Betrieb mit 2 Lübb. Automaten, arbeitet selbst mit und hat 8 jähr. Praxis in Quarg- und Kaseinkäse nach **Harzumer Art.** Alles von der Pieke auf erlernt. Kaufm. gebildet und beschlagen in der Expedit. und allen Büroarbeiten, reiche Erfahrung im Ein- und Verkauf, im Verkehr mit Lieferanten und Kunden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe unter **8779** an diese Ztg.

Die Verschlechterung der Zahlungssitten.

Von Heinz vom Berge.

Nachdruck verboten!

Seit der Einführung der Rentenmark haben sich die Zahlungssitten in bedrohlicher Weise verschlechtert und die letzten Monate besonders zeigen Erscheinungen, die von Tag zu Tag schärfere Formen annehmen. Die alten Grundsätze von Treu und Glauben im Handel haben eine recht bedenkliche Lockerung erfahren, sofern man überhaupt von ihnen als einer allgemeinen Erscheinung reden darf.

Bei Prüfung der gesamten Sachlage ergibt sich ohne weiteres, daß die Hauptschuld an den betrübenden Verhältnissen durch die Geldknappheit und Kreditnot hervorgerufen worden sind. Es gibt kaum ein Geschäft, mag es noch so gut fundiert gewesen sein, über große Rohstoff- oder Warenvorräte verfügen und auch an Aufträgen keinen Mangel leiden, das nicht in Mitleidenschaft gezogen worden wäre. Von einer Aenderung dieser Verhältnisse sind jedenfalls noch nicht die geringsten Anzeichen zu spüren. Soweit also die Verschleppung der Zahlungen ihre Ursache an den allgemeinen ungünstigen Geschäftsverhältnissen hat, handelt es sich um eine Erscheinung, der die Allgemeinheit ziemlich machtlos gegenüber steht. Aber — die Geldknappheit erfährt eine weitere sehr empfindliche Verschärfung dadurch, daß selbst größere Firmen heute nicht zahlen, die sehr wohl dazu in der Lage wären. Während früher jeder Kaufmann ängstlich auch nur den Anschein vermied, als ob er vorübergehend seinen Verpflichtungen nicht nachzukommen vermöchte, gehört es heute beinahe zum guten Tone, jedes Mahnschreiben, wenn es überhaupt beantwortet wird, mit einer Zuschrift zu erledigen, deren Eingangssatz gewöhnlich lautet: „Im Hinblick auf die allgemeinen geschäftlichen Schwierigkeiten, die auch uns nicht verschont haben, sind wir leider außerstande, die vereinbarten Zahlungsbedingungen einzuhalten. Sobald unsere eigene Kundschaft bezahlt, werden wir selbstverständlich ebenfalls unseren Verpflichtunen so schnell als möglich nachkommen." Es unterliegt keinem Zweifel, daß jene Firmen, die in der Inflationszeit, selbst bei Vorauszahlungen, sich weigerten, zu den vereinbarten Bedingungen zu liefern und dauernd Nachforderungen stellten, heute diejenigen sind, die ihrerseits auch dann nicht zahlen, wenn sie dies sehr wohl könnten. Wer es, wie gesagt, mit den Vorkriegsgrundsätzen der Kaufmannschaft nicht genau nimmt, für den liegt allerdings ein Anreiz zum Nichtbezahlen in den außerordentlich hohen Zinssätzen, die heute für verfügbares Kapital gezahlt werden. Sprechen schon Banken von 60 % Jahreszinsen, wobei die sonstigen bankmäßigen Zinsen noch nicht berücksichtigt sind, so kennt der private Geldgeber zuweilen noch ganz andere Sätze, die bei täglichem Gelde sogar schon bei 1 % pro Tag angelangt sind. Wer also größere Summen flüssig hat und es versteht, seinen Verpflichtungen monatelang nicht nachzukommen und gestellte Zinsforderungen seiner Gläubiger unter Hinweis auf Abbruch der bisherigen Verbindung abzuschlagen, der kann auf diese Weise recht erhebliche Summen verdienen. Allerdings soll er dann nicht mehr Anspruch auf die Bezeichnung „deutscher Kaufmann" machen, der sich früher in der ganzen Welt dank seiner Ehrbarkeit des besten Rufes erfreute. Haben wir schon den größten Teil unseres Ansehens, soweit der Handel in Frage kommt, durch die Klausel „freibleibend" in der Inflationszeit eingebüßt, so droht auf diese Weise, nämlich durch die heutigen laxen Anschauungen über die Zahlungsverpflichtungen, auch der letzte Rest der Vernichtung anheimzufallen.

Wer also, wenn auch mit Schwierigkeiten, zur pünktlichen Zahlung in der Lage ist, der hat auch die Verpflichtung zu zahlen. Man muß immer Rücksicht darauf nehmen, daß ja auch der Empfänger Zahlungsverpflichtungen hat und es ist keineswegs angängig, daß durch schamlose Bummelei oder durch verächtliche Sucht, am Zinsnutzen zu verdienen, die allgemeinen Schwierigkeiten bis zur Katastrophe vergrößert werden. Die Zeit bei Kriegsausbruch steigt wieder in der Erinnerung herauf. Auch damals kam niemand seinen Zahlungsverpflichtungen nach, doch waren damals die Verhältnisse ja auch ganz andere. Durch den plötzlichen Stillstand aller Geschäfte, durch die Einberufung zur Fahne wurden Verhältnisse geschaffen, die außergewöhnlich waren und infolgedessen auch außergewöhnliches Entgegenkommen in Form eines allgemeinen Moratoriums fanden. Durch pünktliche Zahlungserfüllung im Rahmen seines Könnens kann jeder Einzelne dazu beitragen, daß der Geldmarkt flüssiger wird. Solange aber nur jeder darnach strebt, seine Zahlungsverpflichtungen hinauszuschieben, müssen sich die Schwierigkeiten ins Ungemessene vergrößern. Zu den geschilderten Verhältnissen bemerkt die Leipziger Handelskammer in einer öffentlichen Mahnung an die zahlungsfähigen Abnehmer sehr richtig das folgende:

„Es mehren sich die Fälle, in denen einzelne Firmen mit der Begleichung ihrer Verpflichtungen im Rückstande bleiben, auch wenn sie durchaus in der Lage sind, ihre Zahlungen pünktlich zu leisten. Eine solche Ausnutzung der allgemeinen Geld- und Kreditknappheit ist natürlich sehr verwerflich, da sie angetan ist, die herrschende Krise unnötig noch weiter zu verschärfen und solide Geschäftsleute, die auf rechtzeitigen Eingang ihrer Außenstände angewiesen sind, in Mitleidenschaft zu ziehen. Es muß erwartet werden, daß jeder Geschäftsmann es sich zur Ehrensache macht, trotz allen Schwierigkeiten seinen Verpflichtungen nach Möglichkeit pünktlich nachzukommen und so an seinem Teile alles zu tun, zur Ueberwindung der gegenwärtigen Schwierigkeiten im Geschäftsleben beizutragen".

Wie soll man sich nun gegenüber Schuldnern verhalten, die bereits längere Zeit ihren Verpflichtungen nicht nachgekommen sind? Allgemeine Richtlinien hierüber lassen sich, wie dies ja schon vor dem Kriege war, durchaus nicht aufstellen, sondern es bedarf einer sehr individuellen Behandlung jedes einzelnen Falles. Sofern man davon überzeugt ist, daß der Betreffende bei der Vereinbarung von Teilzahlungen diese einhalten wird und tatsächlich zurzeit zu anderer Zahlung nicht in der Lage sein dürfte, sollte man sich natürlich schon mit Rücksicht auf weitere Verbindung in kommenden Zeiten, die sich ja doch einmal auf diese oder jene Weise ändern müssen, dazu bereit verstehen. Ist aber alles vergeblich, dann bleibt nur das gerichtliche Mahnverfahren. Dieses ist heute zu einer Einrichtung ausgewachsen, die den böswilligen Schuldner schützt. Wenn man bedenkt, daß das Amtsgericht Berlin-Mitte während eines Monates 15 000 Zahlungsbefehle zu erledigen hatte, so kann man sich ein Bild davon machen, welche ungewollte Verlängerung des Zahlungszieles der böswillige Schudner bei Beschreiten des gerichtlichen Mahnweges infolge der Ungunst der Verhältnisse weiter eingeräumt bekommt. Bei dem genannten Amtsgericht dauert es nach zuverlässigen Behauptungen Berliner Geschäftsleute zur Zeit 3—6 Wochen, bis einem Antrage auf Erlaß eines Zahlungsbefehles überhaupt stattgegeben wird. Kurz vor Ablauf der Zahlungsfrist erhebt der Schuldner gewöhnlich Widerspruch. Bis von dem erfolgten Widerspruch aber dem Antragsteller Kenntnis gegeben wird, vergehen wiederum bis zu 3 Wochen. Erst dann erfolgt Festsetzung eines Termines, was wieder einige Wochen dauern kann. Selbst wenn also der Schuldner von vornherein damit rechnen muß, daß er verurteilt wird, da er ja in der Mehrzahl der Fälle gar keine Veranlassung zum Widerspruch haben wird, so gewinnt er doch auf diese Weise eine Verlängerung des Zahlungszieles bis um ein Vierteljahr.

Und doch gibt es eine Möglichkeit, die Sache zu beschleunigen. Wenn z. B. eine Berliner Firma, die auf ihren Rechnungen als Gerichtsstand Berlin-Mitte vereinbart hat, einen besonders saumseligen Schuldner, sagen wir in Braunlage a. Harz hat, so wird man den Zahlungsbefehl klugerweise nicht durch das bis zur Erschöpfung belastete Amtsgericht Berlin-Mitte beantragen, sondern einfach durch das Amtsgericht Clausthal-Zellerfeld, in dessen Bereich der Ort B. fällt. Es steht diesem Vorgehen trotz des Erfüllungsortes Berlin nichts entgegen und durch diese Amtsgerichte kleinerer Orte werden die Zahlungsbefehle innerhalb weniger Tage erlassen. Uebrigens kann man auch die übliche Frist von 7 Tagen herabdrücken auf 3 Tage. Allerdings kann der Schuldner unter Umständen Ueberweisung an das zuständige Gericht beantragen und erzielen.

Selbstverständlich sollen diese Zeilen nicht dazu dienen, die Flut der Zahlungsbefehle weiter zu vermehren, vielmehr sei am Schlusse nochmals ganz besonders auf die Notwendigkeit hingewiesen, sich nicht für die Zukunft alle Brücken abzubrechen und die Mehrzahl der schließlich bisher einwandfreien Kunden abzuschütteln, sondern, wo nur immer angängig, soll man sich zu außergerichtlicher Regelung entschließen. Dies führt in den meisten Fällen schneller zum Ziele, ist billiger, für beide Teile reinlicher und läßt die Tore für eine bessere Zukunft offen.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 50 Hildesheim, den 12. Mai 1925. 39. Jahrgang.

Kann die deutsche Milchwirtschaft des Zollschutzes entbehren?

Von Dr. G. Heerde, Berlin.

(Schluß aus Nr. 47).

In Australien liegen die Verhältnisse anders, wie nachstehende Tabellen zeigen:

Tabelle 4.

Australien

	1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1921/24*)
Butter in 1000 Cwts.	278	527	570	372	764
Rindfleisch in 1000 Cwts.	96	312	1 147	762	1 031
Schaffleisch in 1000 Cwts	326	936	1 303	760	786
Wolle (in 1000 Ibs)	388 932	575 287	572 996	479 553	765 174
Mengen	Verhältniszahlen				
Butter	1,00	1,90	2,05	1,34	2,75
Rindfleisch	1,00	3,25	11,96	8,00	10,80
Schaffleisch	1,00	2,90	4,00	2,33	2,40
Wolle	1,00	1,48	1,48	1,24	1,97
Preise					
Butter	1,00	1,08	1,25	2,41	1,93
Rindfleisch	1,00	0,91	1,26	2,33	1,80
Schaffleisch	1,00	0,88	1,05	2,01	2,08
Wolle	1,00	1,11	1,10	1,85	1,68

Hier fällt vor allen Dingen die ungeheure Entwicklung der Ausfuhr on gefrorenem Rindfleisch auf. Sie machte im Jahrfünft 1911/15 fast das 2fache der Menge des vorhergehenden Jahrfünfts aus. Die Menge hat ch in den letzten Jahren etwas verringert. Am nächsten in der Zunahme ommt die Butter, die sich bis zum Jahrfünft 1911/15 verdoppelt hatte nd jetzt das 2,8fache beträgt. Etwas anders läuft die Preisentwicklung. hier hat vor allem Schaffleisch seine Stellung verbessert, auch bei Butter nd die Preise im Verhältnis zum Rindfleisch stärker gestiegen. Im übrien ist es schwer, in der australischen Wirtschaftsentwicklung der letzten jahre feste Richtlinien zu entdecken. Die Ausfuhr-Erzeugungszahlen hwanken von Jahr zu Jahr ganz außerordentlich, z. B. wurden im Jahre 920 228 000 Cwts. Butter ausgeführt, 1921 aber 964 000. Aehnlich bei Rindfleisch 1921 1 594 000 Cwts., 1923 712 000 Cwts., und bei Schaffleisch 923 4 718 000 Cwts., 1924 1 960 000 Cwts. Nur bei Wolle ist eine etwas rößere Gleichmäßigkeit vorhanden. Man soll diesen letzten Punkt nicht berschätzen, aber er scheint doch darauf hinzudeuten, daß die Wollerzeuung bei den dauernd steigenden Preisen künftig wieder eine größere Beeutung erlangen wird. Der nach der künstlichen Hochschraubung der Preise während der Kriegs- und Folgezeit eingetretene Niedergang auf ie Preishöhe des Kriesenjahres 1900 hat einem neuen Ansteigen in 1923 Platz gemacht.[1]) Die Preisentwicklung für neuseeländische Wolle (d. p. b.) im Jahre 1924 möge nachstehende Aufstellung wiedergeben, die den Wirtschaftsberichten der Commerz- und Privatbank entnommen sind:

1. 7. 14	19. 10. 23	19. 3. 24	19. 7. 24	19. 9. 24	19. 12. 24	19. 2 25
31	59	66	70	74	76	65

Die Erhöhung der Wollpreise ist einmal erklärlich aus der Verringerung der Wollerzeugung, und zwar wird sie in der „Deutschen Schäferei-Zeitung" mit 2200 Millionen Ibs in 1923 geschätzt gegenüber 2600 in 1909/13. Dem entspricht eine Verringerung des Wollschafbestandes von 00 auf 600 Millionen. Der Preisanstieg ist zum andern daraus abzuleiten, daß heute in Japan/China große Mengen feinster Wolle zur Mischung mit Seidenfäden beim Verspinnen verwandt werden. Wie der Rückgang in 1925 zeigt, scheint der hohe Wollpreis auf den Verbrauch von Wolle hemmend gewirkt zu haben.

Es ist übrigens nicht allgemein bekannt, daß die australische Ausfuhr nur aus einem verhältnismäßig kleinen, im Osten des Erdteils gelegenen Bezirk stammt, nämlich aus den Provinzen Neusüdwals, Viktoria und Queensland mit insgesamt etwa ⅓ der Bodenfläche. Von der Ausfuhr stammten 1922/23 aus diesen Gebieten 100 Prozent bei Dauermilch, Tee und Tabak, 94 Proz. bei Gefrierfleisch, 95 Proz. bei Butter, 48 Proz. bei Weizen und 86 Proz. bei Wolle. Erwähnt sei noch, daß Viktoria mit einem Gebietsumfang von 87 884 engl. Quadratmeilen, d. h. 3 Proz. der ganzen Fläche 90 Proz. der Dauermilch, 52 Proz. der Butter, 30 Proz. des Gefrierfleisches und 27 Proz. der Wolle lieferte. Dieses Verhältnis bestand in ungefähr dem gleichen Umfange schon 1913, zeigt also, daß der Entwicklung durch das Klima enge Grenzen gezogen sind. Man darf die australischen Verhältnisse nicht durch unsere nordeuropäische Brille sehen. Die Gegensätze sind schroff. Dies zeigt schon Boden, Umfang und Bevölkerungszahl. 7,7 Millionen Quadratkilometer, also ungefähr der 15fache Umfang des Deutschen Reiches, werden von nur 4,7 Millionen Menschen bewohnt. Von diesen leben wieder fast 900 000 in Sidney und fast 800 000 in Melbourne.

Alles in allem kann man annehmen, daß die überraschende Entwicklung der Buttererzeugung in Australien einen Rückschlag erleiden wird, daß wir jedenfalls mit keiner Verstärkung seines Wettbewerbes zu rechnen brauchen.

Als drittes Land ist Argentinien zu besprechen, dessen Ausfuhr sich folgendermaßen gestaltet:

Tabelle 5.

Argentinien.

	1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1921/24*)
Butter in 1000 Cwts.	80	60	60	196	448
Rindfleisch in 1000 Cwts.	1 421	3 613	5 993	3 714	8 349
Schaffleisch in 1000 Cwts.	1 399	1 451	1 262	739	1 542
Wolle in 1000 To.	196,0	161,3	130,4	125,6	161,8
Mengen	Verhältniszahlen				
Butter	1,00	0,75	0,75	2,45	5,60
Rindfleisch	1,00	2,54	4,22	2,61	5,87
Schaffleisch	1,00	1,04	0,90	0,53	1,10
Wolle	1,00	0,83	0,67	0,64	0,83
Preise					
Butter	1,00	1,21	1,26	2,57	1,97
Rindfleisch	1,00	1,03	1,37	2,70	1,60
Schaffleisch	1,00	0,96	1,14	2,77	2,14
Wolle	1,00	1,35	1,50	3,23	1,35

Wie bei Australien/Neuseeland überwiegt auch hier die Entwicklung bei Butter und Rindfleisch. Die Menge bei letzterem hat sich allerdings von 1911/15 auf die letzte Zeit nur langsam gehoben, während sie bei Butter ganz außerordentlich rasch gestiegen ist, noch rascher, als bei Neuseeland. Die Preisentwicklung ist aber beim Schaffleisch am günstigsten. Wie bei den beiden anderen Ländern ist auch bei Argentinien der Preisdruck in den letzten Jahren bei Rindfleisch größer gewesen als bei Schaffleisch, ist hier aber lediglich verringert durch die guten Preise für Lammfleisch. Rindfleisch, das zum Teil nur gekühlt, nicht gefroren auf den englischen Markt kommt, wird beträchtlich höher bewertet als austraulisch-neuseeländisches, während Lammfleisch erheblich hinter der neuseeländischen Ware zurückbleibt.

Für Argentinien kann man nach allen Nachrichten eine Aufrechterhaltung der jetzigen Buttererzeugung annehmen, die sich vielleicht noch steigern läßt, wenn sich die Beschaffenheit der Butter bessert. Argentinische Butter wurde 1924 in London ungefähr 20 Schilling je Cwt. niedriger bewertet, als neuseeländische. Die zu erwartende wachsende Wollerzeugung, verbunden mit dem Preisanstieg des Schaffleisches wird der Entwicklung der Buttererzeugung keinen Abbruch tun. Für Argentinien kann im Gegensatz zu Australien/Neuseeland die Entwicklung des Getreide- und Oelsaatenmarktes sehr wichtig sein, wenn auch, wie nachstehende Tabelle zeigt, die Entwicklung der tierischen Erzeugung gleichlaufend mit der pflanzlichen gegangen ist

Ausfuhr in 1000 To.:

	Weizen	Mais	Leinsamen
1900	1930	713	223
1913	2812	4807	1017
1923	3722	2859	1035

Auch in Argentinien sind die Ausfuhrgebiete außerordentlich beschränkt. Die Hauptrolle spielt die Provinz Buenos Aires. Wolle kommt fast ausschließlich daher, früher auch aus Bahia Blanca. Fleisch führt daneben La Plata aus. Für Getreide sind die Quellen neben Buenos Aires Rosario und Bahia Blanca. Butterüberschüsse kommen nur aus Buenos Aires und Bahia Blanca. Die Stadt Buenos Aires selbst hat 1,7 Millionen Einwohner von den 8 Millionen Einwohnern des 3 Millionen qkm zählenden Bodenumfanges Argentiniens.

Wenn man rückschauend die Verhältnisse der drei Länder überblickt, kann man Ritter zustimmen, daß an der weiteren Europäisierung, d. h. gesteigerten tierischen Erzeugung der Überseeländer nicht zu zweifeln ist. Bei Butter kann man in Neuseeland und Argentinien mit einer langsamen Steigerung, bei Australien mit einem gewissen Rückgang rechnen. Eine Erleichterung auf dem Geldmarkte dürfte jedoch nicht eintreten, da allmählich wieder Sibirien und die Ostseestaaten eingreifen.

Selbst aber bei einem Rückgang der Erzeugung der drei Länder auf die Menge des Jahresfünfts 1901/05 würden sich für uns kaum nennens-

*) Für Wolle 1921/23.

[1]) Australische Wolle wird schon aus dem Grunde in der Ausfuhrstatistik höher bewertet als andere, weil größere Teilmengen bereits gewaschen versandt werden.

*) Für Wolle 1921/23.

werte Ausfuhrmöglichkeiten ergeben. Es wurden 1921/24 1 627 000 Cwts. oder 82 650 0000 Kg. mehr eingeführt als 1901/05. Bei einem Verbrauch von 30 Kg. Milch zu 1 Kg. Butter entspricht diese Buttermenge einer Milchmenge von rund 2 480 Millionen Litern oder 12,8 Proz. unserer Gesamterzeugung. Diese verhältnismäßig geringe Hebung unserer Milcherzeugung würde also genügen, um das Wachsen der Einfuhr der südl. Halbkugel vollkommen auszugleichen. Bei allen Betrachtungen des Weltmarktes in tierischen Erzeugnissen darf man nie vergessen, daß diese nur aus kleinen Gebieten stammen und das Deutschland mit seinen 60—64 Millionen Einwohnern an sich einen größeren Markt darstellt als Großbritannien mit 50 Millionen.

Im übrigen kommt ein unmittelbarer Wettbewerb mit der südländischen Butter garnicht in Frage, wenn ihr auch als preisdrückender Umstand große Bedeutung zuzuschreiben ist. Einmal trifft die Butter der südlichen Halbkugel in erster Linie im Winter ein, wie nachstehende Aufstellung zeigt (1923/24 in 1000 Cwts.):

Butter	1. Viertelj.	2. Viertelj.	3. Viertelj.	4. Viertelj.
Südhalbkugel	883	679	172	445
Nordhalbkugel	485	733	1082	717
	1368	1412	1254	1162

Zum anderen sind die Preise für südländische Butter so niedrig, daß wir uns mit diesen Preisen nicht begnügen können. Den Preisunterschied zeigt nachstehende Aufstellung der Butterpreise in Großbritannien (Schilling je Cwt.):

	1901/05	1906/10	1911/15	1916/20	1921/24	1924
Neuseeland	97,6	106,0	121,6	226,8	190,0	183
Argentinien	91,5	110,3	115,3	235,3	180,4	164
Rußland	—	—	110,9	—	—	—
Dänemark	108,9	115,8	130,2	233,3	204,6	209

Im übrigen sind auch die Preise für dänische Butter für uns keineswegs verlockend. So betrugen, um zwei Tage herauszugreifen, die Großhandelspreise je Zentner:

	9 12. 24	7. 3. 25
Dänische Butter in London	226—228 M	230—232 M
Deutsche Butter in Berlin	233—238 M	235—244 M

Dabei ist zu bedenken, daß nach England noch die Fracht in Abrechnung geht, während auf der anderen Seite viele deutsche Molkereien bedeutend höhere Preise erzielen, da sie z. T. Kleinhandel betreiben.

Die Lieferung frischer, aromatischer Butter, welche nur einen höheren Preis erzielt als die sonst tadelllos gearbeitete neuseeländische, kommt fast nur für die Sommermonate in Frage, und da stoßen wir auf das Hauptlieferant des Sommers, Dänemark. Man darf nicht vergessen, daß Dänemark mit seinen 43 000 qkm nur eben so groß ist, wie Schleswig-Holstein, Oldenburg und das halbe Hannover. Es hat allerdings von diesem Gebiet nur Kopenhagen mit seinen 670 000 Einwohnern zu ernähren, während das entsprechend große deutsche Gebiet die Städte Hamburg, Bremen, Lübeck und Kiel mit zusammen 1,8 Millionen Einwohnren zu versorgen hat und schon wieder an das rheinisch-westfälische Industriegebiet stößt. Immerhin würde eine Ausfuhrmenge wie die dänische bei einer Verstärkung unserer Viehhaltung einen willkommenen Abfluß bedeuten, denn sie beträgt mehr als das 4fache unserer größten Ausfuhr im Jahre 1871.

Viel schwieriger ist die schon berührte Frage, ob wir in der Beschaffenheit unserer Butter mit der dänischen in Wettbewerb treten können. Diese Frage muß für die Gegenwart bedauerlicherweise verneint werden. Wir haben zwar eine große Reihe von Molkereien, welche höchstklassige Butter herstellen. In der Gesamtheit aber ist die Erzeugung unausgeglichen, wie es die Ergebnisse nachstehender Butterprüfungen zeigen:

Provinz	Tag der Prüfung	Zahl der Proben	davon in Proz hochfein	fein	gut	abfall.
Pommern	versch.	437	37,75	7,55	37,76	16,94
Schleswig	Nov.-Dez.	178	51,60	43,90	4,50	–
Sachsen	Jan. 25	191	33,00	36,00	14,00	14,00
Brandenburg	16, 2. 25	50	30,00	36,00	24,00	10,00
Mecklbg.	25. 2. 25	93	8,50	45,40	31,40	14,70

Wenn natürlich auch die Schärfe der Untersuchung verschieden ist. so dürfte doch als erwiesen gelten, daß nur Schleswig in Wettbewerb mit Dänemark treten kann. Bei uns machen sich immer noch die Folgen der Zwangswirtschaft bemerkbar. Die Beschaffenheit der Milch läßt zu wünschen übrig, die Einrichtungen sind veraltet und können bei dem Kapitalmangel nicht erneuert werden, dem Personal fehlt meistens die gründliche Ausbildung. Es wird lange dauern, diese Fehler wieder auszugleichen, wenn auch jetzt mit Aufklärung, Ausbildungslehrgängen, Butterprüfungen und Schutzmarkenverleihung dem Uebel zu steuern gesucht wird. Dabei ist zu beachten, daß die Ausstellungen nur von den Molkereien beschickt werden, welche glauben, beste Butter herzustellen. Der Landesdurchschnitt liegt also weit unter diesen Ergebnissen. Die Ausstellung der „Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft" in Hamburg 1924, bei welcher die Butter die Sommerhitze zu bestehen hatte, zeigte von 680 Proben insgesamt 211 oder 31 Proz. mit Fehlern behaftet.

Bei Käse sind die Wettbewerbsaussichten auch nicht besser. Vielleicht haben wir die Möglichkeit, gewisse Mengen hochwertiger Weichkäse abzusetzen, aber für die Masse fallen sie nicht ins Gewicht Bei Hartkäse fehlt der Vorteil wie bei der Butter, frische Ware zu liefern, da er sowieso einer Reifezeit von 3—6 Monaten bedarf, und die Ueberseeländer billiger erzeugen, also auch mit niedrigeren Verkaufspreisen zufrieden sein können. Im Gegensatz zur Butter trifft der Käse das ganze Jahr über in gleichen Mengen von beiden Erdhälften ein, da Kanada sich hier mit Neuseeland abwechselt, wie es nachstehende Vierteljahresaufstellung zeigt:

Käse.	1. Viertelj.	2. Viertelj.	3. Viertelj.	4. Viertelj.
Südhalbkugel	530	596	185	156
(Kanada)	(43)	(43)	(458)	(458)
Nordhalbkugel	109	100	89	98
	682	739	732	712

Von Trocken- und Dosenmilch soll garnicht gehandelt werden. Es ist an und für sich eine wirtschaftliche Selbstverständlichkeit, daß Dauermilch nur in Gebieten hergestellt werden darf, welche einen Ueberschuß an billiger Milch haben. Mittel- und Westeuropa haben im allgemeinen zu hohe Einkaufspreise.

Uebrigens ist auch für gesalzenes Schweinefleisch, dessen Erzeugung eng mit der Milchwirtschaft zusammenhängt, die Aussicht eines Absatzmarktes in England nicht günstig. Die von Areboe nach Ritter angeführten Zahlen stimmen nicht. Es wurde an Bacon (gesalzene Schweinehälften) in 1000 Cwts. nach England eingeführt:

	1900	1905	1910	1913	1920	1924
Dänemark	1095	1472	1794	2335	704	3987
Verein. Staaten	3957	2755	1306	1803	3362	1835
Kanada	530	1191	412	244	1493	1190
Insgesamt	5641	5499	3863	4858	5611	7866

Daraus geht hervor, daß Kanada und die Vereinigten Staaten immer noch einen großen Anteil an der Einfuhr haben. Die Entwicklung zeigt, daß für diese Länder trotz des zunehmenden Eigenbedarfs die Möglichkeit besteht, auch heute noch ihre Erzeugung plötzlich zu verdoppeln. Ferner darf nicht übersehen werden, daß Australien / Neuseeland anfangen, sich an der Schweinefleischversorgung zu beteiligen.

Alles in allem kann man wohl sagen, daß unsere Aussichten auf dem Weltmarkt für tierische Erzeugnisse, insbesondere für Molkereiwaren, durchaus nicht günstig sind. Wenn zwar verschiedene Möglichkeiten bestehen, so sind sie doch keineswegs irgendwie geeignet, eine tragbare Grundlage für die Abschaffung bezw. Nichtwiedereinführung der landwirtschaftlichen Zölle zu geben.

Wie bereits angeführt, zeigt das Abfließen dänischer Butter von Großbritannien nach Deutschland, daß seine Aufnahmefähigkeit für hochklassige Butter bei den jetzigen Preisen erschöpft ist. Auf der anderen Seite droht uns selbst der Wettbewerb der Südländer. Bei alledem darf nicht verkannt werden, daß der inländische Verbrauch wahrscheinlich mit der inländischen Erzeugung an Molkereiwaren nicht Schritt halten kann. Es müssen daher die Möglichkeiten einer Ausfuhr ernstlich ins Auge gefaßt werden. Noch 1895 hielten sich Einfuhr und Ausfuhr von Butter das Gleichgewicht, wenn auch schon bei Käse der Einfuhrüberschuß 6,7 Millionen Kg. betrug. Das darf nicht vergessen werden. Es wäre übrigens keine neue Erscheinung, Einfuhrzölle bei einer Ausfuhr von Molkereierzeugnissen aufrecht zu erhalten. Denn wir haben seit 1854 einen Zoll von 22,— M für 1 dz. Butter gehabt, der 1872 auf 10,— M ermäßigt und 1880 wieder auf 20,— M (Vorzugszoll) erhöht wurde, und trotzdem wurden nicht unerhebliche Buttermengen ausgeführt. Zu überlegen wäre, ob im Falle einer stärkeren Entwicklung der Milchwirtschaft die Ausfuhr nicht besonders gefördert werden könnte (Ausfuhr- und Einfuhrscheinsystem). Einstweilen dürfte allerdings die 26 prozentige Einfuhrabgabe für alle deutschen Waren in England alle Bemühungen aussichtslos erscheinen lassen. Man kann sich auch darauf gefaßt machen, daß England zum Schutze Irlands und seiner Dominions Einfuhrbeschränkungen einführt, wie sie für Fleisch bereits angekündigt sind.

Eine sehr ernst abzuwägende Frage ist es, wieweit Futtermittel, insbesondere mit Rücksicht auf Ausfuhrmöglichkeiten tierischer Erzeugnisse, einfuhrzollfrei bleiben sollen. Zweifellos ist es möglich, unsere einheimische pflanzliche Fett- und Eiweißerzeugung zu heben. Viele Fortschritte sind in der Futtererzeugung und der Futterbergung in den letzten Jahren erreicht worden. Nur dadurch konnte in Verbindung mit günstiger Witterung die Erreichung des alten Viehbestandes erzielt werden, trotzdem wir im Jahre 1924 nur 1 638 000 To. Futtermittel und Futtermittelrohstoffe einführten gegenüber 8 016 000 To. in 1913. Es wurden dadurch 865 Millionen Mark oder, bei Berücksichtigung des höheren jetzigen Preisstandes, über eine Milliarde Mark bei der Einfuhr erspart, die allerdings die Milchwirtschaft nur zum Teil berühren und Höchstmilchleistungen erschweren. Ein völliger Ersatz ausländischer Kraftfuttermittel erscheint ausgeschlossen. Es dürfte deshalb zweckmäßig sein, hochwertige Futtermittel bezw. deren Rohstoffe zollfrei zu belassen.

Hauptursache ist zunächst einmal der Ausgleich der Einfuhr von Molkereierzeugnissen durch Eigenerzeugung unter Zuhilfenahme ausländischer Kraftfuttermittel. Es handelt sich immerhin um 200 Millionen Mark in 1913 und 300 Millionen Mark in 1924. Wir bewahren uns damit auch mehr die wirtschaftliche Selbständigkeit und sichern uns davor, daß die schwankende Welterzeugung einen übergroßen Einfluß auf unsere Preisbildung gewinnt. Einen besonderen Schutz bedarf die Käserei. In den neuen Käsereigebieten sind wir nicht in der Lage, einen hochklassigen Käse herzustellen. So wurden z. B. bei den Käseprüfungen des „Pommerschen Milchwirtschaftlichen Landesverbandes" von 127 Proben nur 40,16 % als hochfein und fein befunden. Die erziehliche Wirkung des Zolls kann hier eine ganz außerordentliche sein. Die Käserei hat aber aus dem Grunde eine so hohe Bedeutung für die deutsche Milchwirtschaft, weil in ihr auch die Magermilch im Gegensatz zur Butterei mit verwertet wird, die bei dem geringen Fleischverbrauch heute keine nutzbringende Verwendung in der Verfütterung mehr findet. Im Inlande wird die Bedeutung der Milchwirtschaft im Rahmen der deutschen Landwirtschaft und des gesamten Wirtschaftslebens immerhin noch nicht richtig gewürdigt. Daher werden die Gefahren, welche aus der schwankenden Wirtschaft der südländischen Staaten für die inländische Milchwirtschaft entstehen können, meist nicht in ihrem ganzen Umfange erkannt und so die Bedeutung der milchwirtschaftlichen Zölle unterschätzt.

Die Ausübung des Stimmrechts der Genossenschaftsmitglieder durch Bevollmächtigte.

Der Molkereivorstand hat die Einladung zur Teilnahme an der ordentlichen Mitgliederversammlung der Genossenschaft den Molkereigenossen zugehen lassen, und zwar unter Beobachtung der gesetzlich vorgeschriebenen Frist. Molkereigenosse A. stellt kurz vor dem Tage der Abhaltung der Versammlung fest, daß er gerade an diesem Tage eine dringliche Reise antreten muß. Diese Reise kann er nicht aufschieben, also muß er der Generalversammlung, die er sonst regelmäßig zu besuchen pflegt, fernbleiben. Indessen möchte er doch gern über den Verlauf der Verhandlungen der Versammlung unterrichtet sein, denn man erfährt über den Geschäftsgang der Molkerei bei solcher Gelegenheit mitunter manches, was die eigenen Belange eng berührt. Zudem findet über verschiedene Punkte der Tagesordnung Abstimmung statt; man soll also sein Stimmrecht ausüben, seine Stimme für oder gegen einen Antrag des Vorstandes bezw. Aufsichtsrates der Genossenschaft abgeben. Somit ist es wichtig, bei der Abstimmung nicht zu fehlen. Aber da kann man sich gewiß helfen, wenn man einen Stellvertreter zur Versammlung entsendet; die unaufschiebbare Reise ist ja ein triftiger Grund für das Fernbleiben von der Versammlung und für die Entsendung eines Vertreters zu letzterer.

Molkereigenosse A. ist nun nicht verlegen, wen er mit der Stellvertretung betrauen soll; hat er doch seinen tüchtigen und erfahrenen Gutsinspektor, der so gut wie er selbst weiß, wenn es Zeit ist, in der Generalversammlung das Wort zur Wahrung der Interessen des Genossenschafters zu ergreifen. Kurz und gut, A. setzt sich an seinen Schreibtisch und schreibt auf einen Briefbogen mit kernigen Zügen:

An den Vorstand der Molkerei ....
Hierdurch bevollmächtige ich meinen Guts-Inspektor, Herrn X., mich in der Generalversammlung der Genossenschaft am 20. April ds. Js. in allen die Molkereimitglieder berührenden Angelegenheiten zu vertreten, auch das Stimmrecht für mich auszuüben.
Joachim A., Gutsbesitzer.

Zufrieden, diese Angelegenheit geordnet zu haben, begibt A. sich nach vorheriger Unterweisung seines Inspektors und Ueberreichung der Vollmacht auf die Reise. Als er von dieser zurückkehrt, hört er zu seiner Verwunderung von seinem Inspektor, daß der Molkereivorstand ihm nach Vorzeigung der Vollmacht wohl gestattet habe, als Zuhörer der Versammlung beizuwohnen, nicht aber, an der Abstimmung teilzunehmen.

Molkereigenosse B., dem auch die Einladung zur Generalversammlung zugegangen, ist, wie Kollege A., ein eifriger Besucher der Mitgliederzusammenkünfte.

Nun mußte es ihm ärgerlicherweise passieren, daß er infolge eines anhaltenden Rheumas sich kaum von der Stelle bewegen konnte. An den Besuch der Generalversammlung, in der er jedesmal einige warmherzige Worte für die Genossenschaft im allgemeinen, sowie für die Geschäftsleitung im besonderen zu sprechen pflegte, war somit garnicht zu denken, das Rheuma pflegte bei ihm nie bald zu verschwinden. Gerade diesmal wäre er so gern zur Versammlung gekommen, denn es stand ein Punkt auf der Tagesordnung, der ihn lebhaft interessierte, lautend: „Beschlußfassung über Einrichtung und Betrieb einer Schrotmühle in Verbindung mit der Molkerei". Das Zustandekommen dieses Beschlusses und dessen Ausführung würde für seine Wirtschaft von erheblichem Vorteil sein. An einer Stimme, und zwar an der seinigen konnte der Beschluß vielleicht scheitern, wenn sein Stimmrecht nicht zur Geltung käme. B. bittet daher seinen Nachbar C., der übrigens selbst Molkereimitglied ist und ohnehin die Absicht hat, der Versammlung beizuwohnen, ihn dort zu vertreten, zu welchem Zwecke er ihm eine schriftliche Vollmacht, ähnlich wie A. sie geschrieben hat, mit auf den Weg gibt. Nach beendigter Versammlung kommt Nachbar C. zu B. und berichtet ihm über das Ergebnis der Verhandlungen, ihm gleichzeitig aber auch mitteilend, daß die ausgestellte Vollmacht zwecklos gewesen sei, weil es ihm, dem Nachbar von B., in der Versammlung nicht erlaubt worden sei, für letzteren die Stimme abzugeben. Nichtsdestoweniger sei aber die nötige Stimmenmehrheit für den Beschluß der Anschaffung der Schrotmühle erzielt worden und B.s Wunsch somit in Erfüllung gegangen.

Wir wollen nun fragen: War der Molkereivorstand in den beiden vorstehend geschilderten Fällen im Recht, die Vollmacht als ungültig abzulehnen?

Ja, er war hierzu berechtigt, und wir werden aus den nachfolgenden Ausführungen ersehen, daß er die Vollmachten der beiden Genossen ablehnen mußte, wenn er sich nicht der Möglichkeit aussetzen wollte, die Gültigkeit der Abstimmung in der Generalversammlung vielleicht angefochten zu sehen.

Halten wir uns zunächst an das Genossenschaftsgesetz. In § 43 daselbst heißt es:

„Die Genossen können das Stimmrecht nicht durch Bevollmächtigte ausüben. Diese Bestimmung findet auf handlungsunfähige Personen, Korporationen, Handelsgesellschaften, Genossenschaften oder andere Personenvereine und, wenn das Statut die Teilnahme von Frauen an der Generalversammlung ausschließt, auf Frauen keine Anwendung. Ein Bevollmächtigter kann nicht mehr als einen Genossen vertreten."

Aus dieser Bestimmung geht hervor, daß die Ausübung des Stimmrechts durch Bevollmächtigte im allgemeinen unzulässig ist. Handlungsunfähige Personen können, ja, sie dürfen ihr Stimmrecht nur durch Bevollmächtigte ausüben. Als handlungsunfähig (geschäftsunfähig) sind solche Personen anzusehen, die das 7. Lebensjahr nicht vollendet haben, ferner solche, die sich in einem die freie Willensbestimmung ausschließenden Zustande krankhafter Störung der Geistestätigkeit befinden, sofern nicht der Zustand seiner Natur nach ein vorübergehender ist, und schließlich solche Personen, die wegen Geisteskrankheit entmündigt sind.

Sobald ein Minderjähriger das siebente Lebensjahr vollendet hat, gilt er als beschränkt geschäftsfähig nach Maßgabe der §§ 107 bis 113 des Bürgerl. Gesetzbuches. Ein Minderjähriger, einerlei ob er weder das siebente noch das einundzwanzigste Lebensjahr vollendet hat, kann ohne Einwilligung seines Vormunds als gesetzlichen Vertreters die Mitgliedschaft bei einer Genossenschaft nicht erwerben. Das Gleiche gilt von volljährigen Personen, die entmündigt worden sind. Minderjährige wie Entmündigte können ihr Stimmrecht durch den gesetzlichen Vertreter in der Versammlung ausüben.

Aus den vorstehenden gesetzlichen Bestimmungen ist ohne weiteres ersichtlich, daß den beiden Molkereigenossen A. und B. nicht das Recht zusteht, in der Generalversammlung der Genossenschaft ihr Stimmrecht durch einen Bevollmächtigten ausüben zu lassen. Die Genossen A. und B. sind über 21 Jahre alt, also volljährig, im Besitze gesunder Sinneswerkzeuge und auch nicht (wegen etwaiger Geisteskrankheit) entmündigt; somit sind sie verpflichtet, ihr Stimmrecht persönlich in der Generalversammlung auszuüben.

Wie aber steht es mit dem Genossen B., der durch Krankheit behindert ist, die Generalversammlung zu besuchen? — Auch erkrankten Genossenschaftsmitgliedern gestattet das Gesetz nicht die Ausübung des Stimmrechts durch einen Vertreter. Während jedes andere Genossenschaftsmitglied selbst im Falle der Minderjährigkeit oder Entmündigung durch den gesetzlichen Vertreter sein Mitgliedsrecht uneingeschränkt ausüben kann — sogar Frauen dürfen, falls das Genossenschaftsstatut ihnen die persönliche Ausübung des Stimmrechts untersagt, einen Vertreter zur Ausübung des Stimmrechts in die Generalversammlung entsenden — muß der durch Krankheit an der Abstimmung behinderte Genosse auf die Geltendmachung seiner Stimme in der Versammlung verzichten. Es mag das von den in Frage kommenden Molkereimitgliedern vielleicht als Härte empfunden werden, indessen soll aus vom Gesetzgeber wohlerwogenen Gründen die Vertreterbefugnis nur ein Ausnahmefall sein. So heißt es im Kommentar von Parisius-Crüger zum Reichsgesetz betr. die Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften, als Erläuterung zur Bestimmung im Absatz 4 des § 43: „Bei dem meist lokalen Charakter der Genossenschaften fehlt es dafür (nämlich für die Uebertragung des Stimmrechts an andere Personen) an einem ausreichenden Bedürfnis, und die Gefahr von Mißbräuchen sowie die Rücksicht auf die möglichste Förderung der individuellen Beteiligung der Genossen spricht dagegen. Die Ausübung des Stimmrechts durch Bevollmächtigte ist deshalb, von besonderen Fällen abgesehen, zu untersagen. Es empfiehlt sich auch nicht, nach dem Muster des italienischen Handelsgesetzbuches (Art. 225) Bevollmächtigte zur Generalversammlung in denjenigen Fällen zuzulassen, in welchen ein Mitglied wegen triftiger, im Statut besonders festzusetzender Gründe am Erscheinen in der Versammlung verhindert ist. Die Ausübung des Stimmrechts durch Bevollmächtigte ist daher nur in Ausnahmefällen gestattet." (Folgt Aufzählung der einzelnen Fälle, u. a. die Bestimmung, wonach die Erben eines verstorbenen Genossenschaftsmitgliedes bis zum Ablauf des Geschäftsjahres an die Mitgliedschaft gebunden bleiben und somit berechtigt sind, durch einen von ihnen bevollmächtigten Vertreter das Stimmrecht in der Versammlung auszuüben.)

W. Petersen, Prenzlau.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtiger Molkerei- und Käserei-Fachmann
28 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Referenz., Vertr.-Stellung als Betriebsleiter, Obermeier, Oberkäser oder sonstigen Vertr.-Posten, auch Expedient. Angeb. u. 8260 an diese Zeitung.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Wer stellt tüchtig., verheirateten **Molkerei- und Käserei-Fachmann** mit 20 jähr. Praxis, auch in städt. Betrieben erfahren, zum beliebigen Antritt ein? Suchend. ist mit der technisch. u. kaufm. Leitung vollständig vertraut und hat Betriebe bereits selbständig geleitet. Angebote unter 7397 an diese Zeitung erbet.

Suche für mein. Neffen zu sofort oder später Stellung als (8490
Expedient oder Obermeier.
Kollegen, welche auf eine tüchtige, zuverlässige Kraft reflektier., kann ich denselben nur empfehlen.
Fritz Tambor
Molkerei Hollen i. Ostfrsld.

Molk.-Fachmann
29 Jahre alt, ledig, Molkereischule besucht, mit allen Zweigen des Faches vertr., Betriebe rentab. geleitet, garantiert für gute Produkte spez. Tilsiter, Limburger, Romadur. Erfahr. in Milchvers. u. Schweinemast, sucht z. 1. Juni od. spät. Vertrauensstellung. Gefl. Angebote u. 8576 an diese Zeitung.

Ein nach jeder Richt. hin prakt. u. kaufmänn. ausgebildeter
Molk.-Fachmann
25 J. alt, sucht Vertrauensposten, evtl. als Vertreter des Chefs für Milchannahme, Kontor, Butterei u. Käserei. Gefl. Angeb. erb. (8749
W. Gebhardt
Nörten in Hannover.

Strebs. Molk.-Fachmann, 24 J. alt, in der Herstellg. von Tils. und Romadurkäse gut vertraut, Betr.-Leiterkursus mit Erfolg absolviert, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Dauerstell., wo später Verheiratung gestattet, als Betriebsleiter, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Such. befindet sich in ungekündigter Stell. Gefl. Angebote erbeten an diese Zeitung unter **8836**.

Tücht., erfahr., strebs., verheirat. **Molk.- u. Käs.-Fachmann,** Mitte 30, mehr. Jahre mit bestem Erfolg Betriebsleiter ein. groß. Harzkäs. gewes., gute Erfahrg. in sämtl. Molkerei-, Süßmilch- u. Quargkäs.-Arb., sowie Schweinemast, Molk.-Schule bes., auch best Erfahrg. im Umgang mit Leuten und Lieferanten, sucht, gestützt auf beste Zeugnisse, Stellg. als Betriebsleit., Obermeier, Gutsmeier, Käsemeister od. sonst. Vertr.-Posten. Angeb. an **J. Kreuzer, Allendorf a. Werra.** (8833

Molk.-Verwalter, 25 J. alt, led., Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, erstklass. Zeugnisse u. Empfehl., zur Zeit Leiter ein. kl. Genossenschaftsmolk., s. weg. Verkaufs anderweitig Stellg. Mit sämtl. Betriebsarbeit. aufs beste vertraut. Auch ausreich. Erfahrungen in Mühle, Bäckerei u. Futtermittel. Antritt zu jeder Zeit. Angeb. unt. **Ehrlich** 8832 an d. Ztg.

Suche für tüchtigen, umsichtigen Fachm., 34 J., verh., z. 1. Juni od. spät. Stellg. als **Betriebsleiter,** G.-Obermeier od. sonst. Posten. Betr. ist mit Hart-, Weichkäserei, Butterei, Herstell. v. Kindermilch, Stadtverkauf, techn. kaufm. Buchführung vertr., nimmt jetzt an ein. Betriebsleiterlehrgang teil, ist befäh. ein. Betrieb rentabel zu leiten. Selbig. hat mein. früh. großstädtischen Betrieb mehr. Jahre als Ob.-Meier zu mein. größt. Zufriedenh. vorgestand. Frau hat ebens. Fachschule bes. u. legt auf Wunsch mit Hand an. Angeb. erb. **Geheimrat Prof. Dr. Backhaus, Lehrgut Vollhagen** b. Bad Doberau i. Mecklbg.

Tüchtiger
Molk.-Verwalter
Leiter einer Molk.-Gen. in Oberhess., sucht zum Antritt am 1. Juli evtl. früher oder später nur Dauerstelle mit Wohnung. Suchender ist 26 Jahre alt, evgl., verheir. ohne Kinder und noch in ungek. Stellg. Es steht die Molk.-Schule zu Fulda zur Empfehlung. Werte Angeb. u. **Strebsam** 8835 an diese Ztg.

Molkerei-Fachmann
energisch u. zielbewußt, 33 J. alt, evangel., verheirat., 1 Kind, von Jugend an im Fach, sucht sofort oder später Stellung als Verwalter in städt. od. ländl. Vollbetriebe. Suchender ist mit allen einschläg. Arbeiten des techn. Betriebes, wie mit Buch-, Kassen- u. Geschäftsführung best. vertr., erfahr. im Verkehr mit Kundsch. u. Lieferant., solide u. arbeitsam. Beste Zeugnisse u. Empfehlungen, gewissenhaft und unbedingt vertrauenswürdig. Kaution kann gestellt werden. Werte Angebote unter **E. S. 8760** an diese Zeitung.

Wir suchen für tüchtigen **Molkerei- und Käsereifachmann** im städtischen Betriebe, für Betrieb und Verkaufswagen Dauerstellung. Derselbe ist 25 Jahre alt, sehr willig und fleißig. War bereits längere Zeit in städtischen Betrieben tätig, besitzt gutes Verkaufstalent, verfügt über prima Zeugnisse und Empfehlungen. Molkereien, die auf eine tüchtige Kraft refl. bitten um Angebote (8484
Dreschers Mühlwerke, Rosenberg, Kr. Neustadt O.-S.

Junger, ehrlicher Gehilfe
22 Jahre alt, wünscht zum 15. Mai Stellung. Derselbe ist an flottes Arbeiten gewöhnt, vertraut mit sämtlichen Maschinen sowie Buterei, □-Käserei, Harzkäserei, Milch- und Sahne-Untersuchung, Milchversand, stellt auch eine gute, haltbare Schlagsahne her und wünscht eine gute Dauerstellung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet höflichst (8834
W. Melzer, Molkerei Tettenborn, Südharz.

Suche für meinen Schwager, 20 Jahre alt (8846
Stellung als Gehilfe.
Selbiger ist kräftig, sauber, und für jeden Posten verwendbar. Gute Empfehlungen vorhanden. Antritt nach Wunsch.
A. Kügler, Molkerei-Verwalter, **Schmarsow,** Post Kruckow, Kr. Demmin.

Anmeldungen
von milchwirtschaftlichen Maschinen, Apparaten, Geräten und anderen zur Milchwirtschaft gehörenden Gegenständen (8775
für die Milchwirtschaftliche Abteilung der Landwirtschaftlichen Landes-Ausstellung zu Dresden-Reick vom 4.—7. September 1925, zu der nur Aussteller aus dem Freistaate Sachsen zugelassen werden, sind vor dem 15. Mai 1925
zu richten an den
Milchwirtschaftlichen Landesverband Sachsen e. V.
Dresden-A., Würzburgerstraße 9.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 12. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 9. Mai. Bericht der Firma Gust. Schulze & Sohn. Die Marktlage ist unverändert zu bezeichnen, und hielten sich der Konsum und die Zufuhren auf ungefähr gleicher Höhe gegenüber der vergangenen Woche. Infolge der günstigen Witterung ist schon vereinzelt Blendlingsbutter hereingekommen und wird bald mit einer größeren Produktion gerechnet werden können. Das Ausland ist bis auf Holland, welches seine Forderungen erhöht hat, ruhiger geworden und wurde die Kopenhagener Notierung, auch unter Einwirkung des weiter verbesserten Kronenkurses, am Donnerstag um 16 Kr., die Malmöer Notierung um Kr. 7.— per 100 Kg. herabgesetzt. Kolonialbutter wird wegen der hohen Forderungen kaum noch gehandelt, während sibirische Winterbutter in teilweise sehr guter Qualität reichlich angeboten und infolge der günstigen Preislage gern gekauft wird. — In Schmalz haben die Forderungen infolge weiterer starker Erhöhung aller Schweineprodukte an der Chicagoer Börse angezogen. Es fanden Meinungskäufe zu noch niedrigen Preisen statt, da es hier nicht möglich war, die Schmalznotierung der Marktlage sofort anzupassen. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 38½ Dollar, Purelard 39½ Dollar, Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 9. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die günstige Witterung fördert die Spargel-Periode, wodurch der Butter-Absatz sich gut entwickelt hat. Die Preise konnten daher auch heute noch durchgehalten werden, jedoch erscheint es fraglich, ob bei der einsetzenden Weidefütterung das auch nächste Woche noch möglich ist, denn die Einlieferungen werden in den nächsten Tagen weiter zunehmen.

Dresden, 9. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Einänge in deutscher Butter konnten schlank plaziert werden, während dänische und schwedische Ware infolge des höheren Preises vernachlässigt blieb. Wir glauben, daß der Absatz der deutschen Produktion auch nächste Woche kein Schwierigkeiten machen wird, weil die allgemeine Grünfütterung doch noch 8 Tage auf sich warten lassen wird.

London, 11. Mai. Infolge sehr reichlichen Angebotes bei mäßiger Nachfrage blieben den englischen Butterimporteuren und Großhändlern wieder ziemlich bedeutende Mengen unverkaufter Butter, namentlich skandinavischer Herkunft, auf dem Halse, was bedrückend auf den Ton des Marktes wirkte. Koloniale Butter trug abermals eine verhältnismäßig stetige Haltung zur Schau, was teils auf die Unterstützung der australischen und neuseeländischen Verkaufsausschüsse, teils auf den Umstand zurückzuführen war, daß ziemlich bedeutende Mengen des Produktes wieder auf Grund spekulativer Abschlüsse in die Gefrierlagerhäuser abgingen. Dänische Butter war diesmal zu 184—186 Sh. nur schwer verkäuflich, und beste holländische Rahmbutter wurde zu 178—180 Sh. als zu teuer erachtet. Es kamen in dieser Woche wieder größere Mengen irischer Rahmbutter auf den Markt, die zu 168—172 Sh. für feinste gesalzene Qualität leidliche Beachtung fanden. Für ungesalzene forderten die Verkäufer 176 Sh., Wiewohl von sibirischer Butter wieder reichliche Posten im Markte waren, dürfte das Anebot in den nächsten Wochen etwas abnehmen, weil die Fahrstraßen in Sibirien in so schlechtem Zustande sein sollen, daß der Buttertransport nur mit größten Schwierigkeiten bewirkt wird. Der Preis sibirischer Ware stellte sich auf 144—152 Sh., je nach Qualität. Unser Markt bedarf jetzt in erster Reihe einer Stabilisierung der Preise, was das Geschäft mehr als irgend etwas anderes anregen würde. Das Gleiche gilt von Liverpool und Manchester, wo die Unbeständigkeit der Notierungen ebenfalls eine Beschränkung des Verkehrs zur Folge hatte.

Käse.

Dresden, 9. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Eingänge in deutscher Butter konnten schlank plaziert werden, während dänische und schwedische Ware infolge des höheren Preises vernachlässigt blieb. Wir glauben, daß der Absatz der deutschen Produktion auch nächste Woche keine Schwierigkeiten machen wird, weil die allgemeine Grünfütterung doch noch 8 Tage auf sich warten lassen wird. Das Geschäft in Allgäuer Weichkäse ist bei den ermäßigten Preisen unbedingt besser geworden. In der Hauptsache wird aber noch vorsichtig gekauft. Emmenthaler und Edamer sind gut gefragt, während in den übrigen Sorten kein großer Umsatz zu verzeichnen ist. Quarg ist überreichlich angeboten und man erwartet noch billigere Preise. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmenthaler ℳ 170.— bis 173.—, pa. bayr. Emmenthaler, vollfett, ℳ 140.— bis 155.—, bayr. Schweizerkäse ℳ 130.— bis 135.—, pa. bayr. Limburger, 20 proz. ℳ 55 bis 61, pa. bayr. Stangenkäse, 20 proz. ℳ 55—61, do., 40 proz. ℳ 90—95, pa. bayr. Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 78—80, do., 40 proz., in Stanniol und Etikett ℳ 95—100, pa. bayr. Weißlacker, vollfett ℳ 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett ℳ 97—98, pa. echter Roquefort ℳ 160, pa. dänischer Edelpilzkäse ℳ 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. ℳ 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig ℳ 0,90—0,95 je Stück.

Vieh.

Hannover, 9. Mai. Bericht über den Zuchtviehmarkt in Langenhagen. Auftrieb: 164 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten: 6—8 Wochen alte Ferkel 20—28 ℳ, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—36 ℳ, 3—4 Monate alte Läufer 36—50 ℳ. Handel mittelmäßig.

Bremen, 11. Mai. Schweinemarkt. Auftrieb: 719 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Pfennigen: 1. 70 für 341 Stück, 2. 68—69 für 149 Stück, 3. 66—67 für 95 Stück, 4. 61—65 für 45 Stück. Handel flott.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 11. Mai. Flaue amerikanische und ebensolche Liverpooler Depeschen unterbrachen schon am Sonnabend Nachmittag das lebhaft gewordene Eifgeschäft und drückte auch heute Vormittag auf die hiesige Preislage. Aber in den Mittagsstunden zeigten sich wieder Deckungen und Käufe der Mühlen, besonders in Mairoggen, so daß dieser in seinen ersten Notierungen kaum viel billiger als vorgestern zum amtlichen Schlußkurs notiert war. Das Angebot vom Auslande bleibt zwar weniger knapp, aber teuer, und trägt mit dazu bei, daß die Nachfrage für laufende Lieferung gehoben wird. Auch bei Weizen waren die Abschläge im Verhätnis zu der ausländischen Fläue sehr mäßig. Gerste wird in guter Brauware sehr spärlich angeboten, Hafer in heimischer Ware eher stark offeriert, amerikanischer nachgiebiger. Mehl hat einiges Geschäft, ist aber ruhig. Futterartikel sind still. — Am Frühmarkt wurden loko frei Waggon oder ex Wagen je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, gute Qualität 244—252, mittlere 236—243, Gerste 240—250, Weizen, guter 260—265. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 260—264, Mai 264—264,50, Juli 260—261, sächsischer 256—258, Roggen, märkischer 223—227, Mai 227, Juli 221—222,50—222, amerikanischer frei Berlin 228—230, Gerste, Sommer- 227—244, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 200—215, Hafer, märkischer 214—222, Mai 199—200, Juli 188,50, Mais (loko Berlin) 206 bis 210, Mai 198, Weizenmehl 33—36,50, Roggenmehl 30,25—32,75, Weizenkleie 15,20—15,25, Roggenkleie 16,20—16,30, Viktoriaerbsen 22 bis 27, kleine Speiseerbsen 20—22, Futtererbsen 18,20, Peluschken 18,50 bis 20, Ackerbohnen 19,20, Wicken 19—21, Lupinen, blau 10—11,50, Lupinen gelb 11,25—13,50, Serradella 14—14,50, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 10,40—10,60, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,60—9,75, Kartoffelflocken 19,80—20.

Magdeburg, 11. Mai. Weizen ruhig, 12,20—12,30, Roggen still, 11,40—11,50, Sommergerste stetig, 13—14, Hafer stetig, 11,70—11,90.

Bremen, 11. Mai. Weizen: Manitoba 4 14,60, Chile 14,70, Barusso 78 Kg. 14,70, Rosafee 80 Kg. 15,40, Hartwinter 2 15,30; Roggen: amerikanischer 2 12,10; Gerste: russische 11,70, amerikanische Malz- 10,80; Hafer: Kanada-Western 2 11, desgl. 3 10,50, amerikanischer white clipped 10,50; Mais: La Plata 11,40, Donau-Galfox 10,80, Java-Mixed 10,90.

Mannheim, 11. Mai. Produktenpreise. Weizen, inländischer 24,50 bis 25, ausländischer 29,50—31, Roggen, inändischer 24—24,50, ausländischer 24—24,50, Hafer, inländischer 19,50—22, ausländischer 19,50—23, Braugerste 27,50—29,50, Futetraerste 20,50—23, Mais mit Sack 22,75 bis 23, Luzerne, Kleeheu, Rotklee, Wiesenheu, Preßstroh, gebündeltes Stroh, alles unverändert Trockentreber 16,50—17, Weizenkleie 13,50, Weizenmehl Spezial 0 37,50—39,50, Weizenbrotmehl 28,50—30,50, Roggenmehl 31—33. Tendenz: ruhig.

Zwecks Erweiterung meiner Molkerei suche sofort oder später tüchtigen **Fachmann für Weich- insbesondere maschinelle**

Handkäserei

evtl. auch als Teilhaber mit Kapital. Angebote mit Lohnansprüchen unter **8999** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Juni für einen

Gehilfen

Stellg. Ders. hat bei mir gelernt und zwei Jahre alts Gehilfe gearbeitet. Er ist mit Maschin., Kessel, Separatoren, Butterei, Käserei, sowie auch mit Schweinemast u. Zucht gut vertraut. Gefl. Angeb. erb.
E. Schröer, Dambrau, O.-S.

Suche zu sofort oder später tücht. und ehrlichen (8929

Gehilfen

als alleinigen. Erfahrung in Tilsiter, Limburger und Romadurkäs. erwünscht. Angebote mit Zeugnisabschriften erbittet
A. Fieroh, Meierei Gadeland
bei Neumünster in Holstein.

Suche sofort tücht., ehrl., jungen

Gehilfen

evgl., welcher alle vorkommenden Molk.-Arbeiten verrichtet, vollständig vertr. ist in Camembertkäserei. Gehalt nach Übereinkunft, fr. Stat. und Verpflegung. Gefl. Ang. erb.
B. Schmidt, Molkerei Reith
Post Kirchham b. Sinsbach a. Inn
Nieder-Bayern. (8894

Wir suchen zu möglichst bald ein. jungen, evgl., häuslichen (8888

Gehilfen

welcher an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt ist.
Molk.-Genoss. Peckelsheim
Krs. Warburg in Westfalen.

Zum 15. 5. evtl. später such. wir einen jüngeren, zuverlässigen (8883

Gehilfen

für alle vorkommenden Molkereiarbeiten. Die Pflege eines Pferdes ist mit zu übernehmen.
Molk.-Genoss. e. G. m. u. H. Peitz
N.-Laus., Brandenburg.

Suche zum 25. Mai oder einige Tage früher ein. ordentl., tüchtigen

Gehilfen

für den Maschin.-Betrieb u Kontor. Gehalt 40 ℳ und freie Station. Meldungen erbittet (8879
Möller, Verwalter
Rügenwalde.

Zum Antritt Ende Mai suche ich für Stadtbetrieb zuverlässigen

Allg. Käser

für Stangenlimburger. Es kommt nur absolut tücht. Kraft in Frage, welche auf Dauerstellung reflektiert. Gehalt monatlich 100 ℳ, freie Station usw. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften erbeten an (8986
Centr.-Molk. Gommern
bei Magdeburg.

Suche zu sofort einen (8876

Käsereigehilfen

20—24 Jahre alt, welcher auch die Pferde unterhalten muß. Zeugnisse mit Gehaltsansprüchen erb. an
Albin Rentsch
Thüringer Käserei
Kahla in Thüringen.

Suche zu sof. ein. **tücht. Tils. Käs.** der unt. Garantie gute Ware herst. u. dies. durch Zeugn. nachweis. kann. Geh.-Forderungen und Zeugn.-Abschriften an **Molk. Muldzen,** Ostpr. Bahnstat. Kl. Gnie. (8913

Wir suchen für unseren Weichkäsereibetrieb — Camembert- und Brie-Fabrikation — einen tüchtigen, fleißigen, soliden (8377

Käser.

Nur solche, die möglichst selbständig arbeiten und nachweislich für erstkl. Produkte einstehen können, finden Berücksichtigung. Zeugnisabschrift. u. Gehaltsanspruch bei freier, guter Kost und Logis erbeten an
Dampfmolkerei Sonneborn
b. Gotha i. Thür.

Für große, modern eingericht. Weichkäs. Norddeutschlands wird zum baldig. Antritt für Spez.-Käsefabrikat. ein tücht., unverheirat.

Oberkäser

gesucht. Nur erste Kräfte, die ihre Kenntnisse durch prima Zeugnisse nachweisen können, woll. Geh.-Ansprüche (ohne Stat.) nebst Zeugnisabschriften einreichen unter 8220 an diese Zeitung.

Gesucht wird zu bald e. tüchtiger

Oberkäser

für Hart- und Weichkäserei. Ang. mit Geh.-Ford. erbeten. (8382
Lützenburg i. Holst.

Suche zum 15. 5. tüchtigen

Allg. Weichkäser

nicht unter 24 Jahren für Camembert und Frühstückskäse. Gehalt 80 bis 100 ℳ bei freier Stat. Angeb. erb. mit Zeugnisabschrift. an (8611
Max Luehr
Molkerei Frankenberg i. Sa.

Chauffeur.

Suche jungen Mann aus der Molk.-Branche, der auch einen Personenwagen zuverläss. fahren kann. Selvewagen. (8675
Dampfmolk. Hohenebra i. Thür.

Suchen zu mögl. baldigem Eintritt einen soliden, tücht. jg. Mann als (8759

Milchverkäufer

für neue Milchverkaufstour b. 50 Mk. Gehalt und alles frei.
Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Molk.-Lehrling

Sohn achtbarer Eltern, stellt zu sofort ein (8850
Dampfmolk. Widminnen, Ostpr.

Für sofort wird ein jung., kräft. Mann, nicht unter 16 Jahren als

Lehrling

für unseren Betrieb gesucht. Taschengeld wird gewährt. Näh. d. die (8792
Märk. Molkerei und Käserei
Wriezen a. Oder.

Junger Mann

der Lust hat, das Molkereifach zu erlernen, findet sofort Aufnahme in modernem Vollbetriebe. (8718
Molkerei in Bebra.

Molkereilehrling

Sohn achtb. Eltern, evtl. zu sofort oder 15. d. Mts. gesucht. Fr. Kost, Logis u. Taschengeld wird gewährt. Alter nicht unter 16 Jahre. (8864
M. Conrad
Central-Molkerei u. Käsefabrik
Sagan in Schlesien.

Gesucht wird zum beliebigen Antritt fleißiger, ordentlicher

junger Mann

welcher mit Pferden umgehen kann, für alle vorkommenden Arbeiten. Lohn bei freier Kost und Kassen monatlich 50 ℳ. Bei Zufriedenheit sof. Zulage. Angeb. unter **W. Th. 8856** an diese Zeitung.

Tüchtig., ehrlich., saub. u. zuverl.

Milchverkäufer

für meinen städt. Milchverkaufswagen in Ortelsburg zu sofort gesucht. Selbiger muß guter Pferdepfleger sein und 200 ℳ Kaution stellen. Meldungen sofort an (8938
Molk. Ortelsburg, Bahnhofstr. 2.
Ed. Affeldt.

Kräft. Lehrling

Sohn anständiger Eltern katholisch, mit guter Schulbildung für städt. Vollbetrieb, wenn mögl. sof. oder z. 15. d. Mts. gesucht. Taschengeld 10 Mk., Kost und Logis, sowie Wäsche frei. (8606
Milchhof
Buer-Beckhausen.

Zuverlässige, saubere (8344

Meierin

für Butterformen und Hilfe im Haushalt zum 15. Mai in angenehme, selbständ. Stellung gesucht.
Gustav Fricke, Butter-Großhandl.
Hannover, Marienstraße 28.
Fernruf Nord 3145.

Meierin

für Butterei u. nebenbei Geflügelzucht gesucht. Antritt bald od. nach Übereinkunft. (8988
Gutsverwaltung Glambeck
Post Bahnh. Steinberg, Neumark.

Suche zu sofort oder bald eine in der Tilsiterkäserei erfahrene (8944

Meierin.

Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Ansprüche sind zu richten an
Gutsbesitzer H. Kopp
Miswalde, Ostpr.
Krs. Mohrungen.

Suche zum 15. 5. oder später jg., tüchtige (8825

Meierin

Erfahrung in Weichkäserei. Zeugnisse, Gehaltsansprüche erb.
Molkerei Daarz
bei Massow in Pommern.

Suche zum sofortig. Antritt tüchtige, ehrliche (8774

Meierin

für meinen städtischen Betrieb bei gutem Gehalt.
Otto Weimann, Bernburg.

Wir suchen zu sofort einen

tüchtigen Meier

für Betrieb und Kontor, nicht unt. 24 Jahren. Selbiger muß auch den Betrieb während meiner Abwesenheit selbständ. leiten können. An Gehalt werd. 40 ℳ, fr. Wohn. u. etw. Molk.-Prod. wöchentl. gezahlt. Eigene Betten müssen mitgebracht werden. Angeb. an (8987
Molkerei Nauen, G. m. b. H.
bei Berlin.

Für einen umfangreichen städt. Betrieb wird zu bald ein wirklich tüchtiger, strebsamer u. fleißig mit arbeitender

Obermeier

gesucht, der im prakt. Molk.-Betrieb sowie ganz besonders in der Käserei reiche und langjähr. Erfahr. besitzt. Herren, die sich in der Hart- und Weichkäs. nicht sicher u. selbst. fühlen, werden gebet. sich. nicht erst zu bewerben. Käsereischulbesucher werden bevorzugt, ist jedoch nicht Bedingung. Alter nicht unter 25 Jahren. Anf.-Gehalt 90 ℳ, freie Station, Kassen und Steuern. Angebote nebst Zeugnisabschrift. und Altersangabe nur von bestempfohl. u. energ. Bewerbern unter **Pommern 8941** an diese Zeitung erbeten.

Ein wirklich tüchtiger, strebsamer und fleißig mitarbeitender

Obermeier

der nicht nur im praktischen Molk.-Betrieb, sondern vor allem auch in der Käserei erfahren ist, erstklassige Harzer- u. Romadur-Käse herstellen und einem ländl. Vollbetrieb mit Stadtverkauf bei Abwesenheit des Chefs gewissenhaft vorstehen kann, findet zum baldigen Antritt in Genossenschaft Dauerstellg. Molkerei- bezw. Käsereischulbesucher bevorz., jedoch nicht Bedingung. Alter etwa 25—30 Jahre und ledig. Anfangsgehalt 80 ℳ, freie Station, Kassen und Steuern. Angeb. nebst Zeugn.-Abschriften und Altersangabe nur von bestempfohlenen, energisch. Bewerbern unter **Thüringen 8219** an diese Zeitung erbeten.

Suche zum 1. Juni eine (8957

Meierin

die eine Molkerei selbständig versehen kann. Dieselbe muß □- und Romadur-Käse herzustell. verstehen.
Central-Molkerei Cranzin
Krs. Arnswalde, Neumark.

Suche für hies. Gutsmolk. (elektr. Betrieb) zum 1. Juni evtl. früher, einen tüchtigen, soliden, unverh.
Gutsmeier od. Meierin.
Junge Leute, denen an dauernder Stellung gelegen ist, wollen Zeugnisse in Abschrift und Gehaltsforderung einsenden an **R. Methling,** Domänenpächter, **Rost-Wulfswagen** b. Ribnitz, Mecklbg. (8871

Suche zum 15. d. Mts. od. später für hiesige modern eingericht. Molkerei einen gewandten, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnten (8950

Obermeier

für Milchannahme, Kontor u. Betrieb. In Frage kommen nur energische junge Leute im Alter von 22 bis 25 Jahren, die gute Zeugn. u. Empfehl. besitzen. Verlangt wird unbedingt flotte Handschrift u. sich. Rechnen. Einsendungen eines Bewerbungsschreibens nebst Zeugnisabschrift. erbeten. Anf.-Gehalt beläuft sich auf 45 ℳ p. Monat b. fr. Kassen und steigert sich den Leistungen entsprechend. 20 ℳ Reise wird vergütet. Gefl. Angeb. erb. **Albert Hempel,** Inspektor, **Gen.-Molkerei Ziegenrück a. Saale.**

Stellen-Gesuche.

Tücht. Fachmann, Mitte 20er, s. Stellg. als Verwalt. od. sonst. Vertrauenspost. Such. ist mit all. techn., theoretisch. Facharbeit. vertr. Kaut. in bar wird gestellt. Angebote erb. unter **8700** an diese Zeitung.

Tücht. Fachmann

Mitte 20er, sucht Stellung als Gutsmeier, Verwalter od. sonstigen Vertrauensposten, wo evtl. spätere Verheiratung gestattet ist. Prima Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Bitte Angebote unt. **8971** an diese Zeitung zu senden.

Jg. Bankbeamter, 21 J. alt, firm in sämtl. Büroarbeit., auch vertr. mit Stenographie u. Schreibmasch., sucht Stellung als Buchhalter. Gefällige Angeb. erbet. an **Jos. Ruttkowski, Frauenburg,** Ostpr., Schulstraße 22. (8970

Molk.-Betriebsleiter, 1. Kraft, 38 J., evgel., Molk.-Schule bes., strebs., solide, Genoss.- u. Privatmolk. zur größt. Zufriedenheit geleitet, vertr. mit den neuzeitlich. Maschin., Kühlanlage, Schrotmühle, verschiedener Halbhart- u. Weichkäse, erstklassig. Butt., Versandmilch u. Schlagsahe, abschluß- u. bilanzsich., sucht sof. od. später Stellg. Pa. Zeugn. Kaut. 1—2000 ℳ in bar vorhanden. Angebote unter **8973** an diese Ztg.

Jg., strebs. Gehilfe

20 Jahre, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. oder 15. Juni veränderungshalb. Stellg. in mittlerem Vollbetrieb oder als alleinig. Gute Handschrift u. sicher. Rechner. Angebote unter **8980** an ds. Ztg.

Gebe gewünschte Vergüt. f. Nachweis einer **Verwalterstelle.** Werte Angebote unter **Nr. 8974** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger, strebsamer (8733

Molkereigehilfe

26 Jahre alt, vertraut mit sämtl. Maschin. der Neuzeit, Kühlanlage, Vakuum, firm in Tils. Käs., Butterei, Annahme und Kontor. Drei Jahre selbständig gearbeitet, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu sof. oder später Stellg. Gegend gleich. Gefl. Angebote an
Mangel, Langendreer i. W.
Louisenstr. 3.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 51 | Hildesheim, den 14. Mai 1925. | 39. Jahrgang.

Inhalt.

Die Beeinflussung der chemischen und physikalischen Konstanten des Butterfettes durch die verschiedenen Futtermittel.

Von Hanna Schlag, Kiel.

Der Einfluß der verschiedenen Futtermittel auf die Milch und ihre Erzeugnisse besteht ja hauptsächlich darin, daß entweder der spezifische Geschmack oder Geruch bezw. Farbstoff des Futters in dieselben übergehen, oder daß die chemische Zusammensetzung und physikalische Beschaffenheit des Butterfettes eine Änderung erfährt. Hauptsächlich werden Schmelz- und Erstarrungspunkt des Butterfettes und somit die Streichfähigkeit der Butter beeinflußt, ferner die Menge der flüchtigen Fettsäuren, die ihrerseits wieder nicht ohne Einfluß auf den Wohlgeschmack der Butter sind. Was die Wirkungen der einzelnen Futterstoffe auf die Milch anbelangt, so beschränken sich die Versuche der meisten Forscher lediglich darauf, wie weit jedes einzelne Futtermittel auf die Menge und den Fettgehalt der Milch für eine Wirkung ausübt. Weniger in Betracht gezogen wurde die Wirkung der einzelnen Futterstoffe auf die physikalische und chemische Beschaffenheit des Milchfettes. Die dahin gehenden Versuche mögen, soweit sie mir in der Literatur zugänglich waren, im nachstehenden kurz für die einzelnen Futtermittel erörtert werden. Das Butterfett ist vor den anderen Fetten ganz besonders charakterisiert dadurch, daß es einen hohen Gehalt an in Wasser löslichen flüchtigen Fettsäuren (vorwiegend Buttersäure) enthält. Der Gehalt des Butterfettes an in Wasser löslichen flüchtigen Fettsäuren wird ausgedrückt durch die sogen. „Reichert-Meißl-Zahl", der Gehalt an in Wasser unlöslichen flüchtigen Fettsäuren durch die sogenannte „Polenske Zahl". Der Gehalt an Ölsäure wird ausgedrückt durch die Jodzahl, d. h. durch das Jodabsorptionsvermögen der Ölsäure, einer ungeättigten Fettsäure. Die sogen. Verseifungszahl gibt an, wieviel Milligramm Kaliumhydroxyd 1 Gramm Fett zur Verseifung nötig hat. Diese Konstante liegt beim Butterfett verhältnismäßig hoch. Außerdem kommen noch als Wertmesser folgende Konstanten in Betracht: Lichtbrechungsvermögen, Schmelz- und Erstarrungspunkt des Fettes. Diese sogen. Konstanten pflegen sich je nach der Beeinflussung durch Futtermittel, Laktation oder sonstigen Faktoren immerhin in gewissen Grenzen zu bewegen. Den größten Einfluß dürften wohl die Futtermittel ausüben.

Kirchner gibt in seinem bekannten Handbuch der Milchwirtschaft folgende Grenzzahlen (die aber noch unter- und überschritten werden) an:

Reichert-Meißl-Zahl	25 — 30
Polenske Zahl	1,5—3,0
Jodzahl	25,7— 38
Verseifungszahl	219—233
Schmelzpunkt	28 — 35
Erstarrungspunkt	18,5— 23

Brechungsindex bei 40 Gr. ... 30, 4—45 Refraktometergrade.

Betrachten wir uns zunächst den Einfluß des Grünfutters auf das Butterfett.

Betreffs des Einflusses der Ernährung der Kühe mit Grünfutter im Gegensatz zu der Ernährung mit Trockenfutter auf den Schmelzpunkt und die Brechung des Butterfettes, sowie auf die chemische Konstitution desselben decken sich die bisher gemachten Beobachtungsergebnisse nicht. Während Schrodt und Henzold (Landw. Vresuchsst. Bd. 38, 349 und Bd. 40, 299) auf Grund ihrer Versuche zu dem Ergebnisse kamen, daß der sommerliche Weidegang der Kühe gegenüber der winterlichen Stallfütterung keinen Einfluß auf die chemische und physikalische Beschaffenheit des Butterfettes ausübte, Nilson, (Bindermanns Zentralblatt f. Agriculturchemie 1888, 171), Böggild und Stein (Ref. Milchztg. 1897, 345) ihm einen solchen ebenfalls absprechen und von der Zande (Z. N. 1904, 7, 412) *) eine ähnliche Beobachtung machte, haben die Versuche einer überwiegenden Anzahl von Forschern das Gegenteil bewiesen. Van Looferen (Milchztg. 1889, 41) stellte einen Einfluß des Grünfutters auf die Zusammensetzung des Butterfettes fest, und nach den Beobachtungen von Ad. Mayer (Landw. Versuchsstat. Bd. 35, 282) lieferte eine ausschließliche Ernährung der Kühe mit Grünfutter, ob es im Stalle oder auf der Weide aufgenommen wurde, oder ob es aus Gras oder Klee bestand, gegenüber anderen Futtermitteln das am leichtesten schmelzbare Butterfett. Bürki (Inauguraldissertation Leipzig 1896) untersuchte das Milchfett einzelner Kühe und fand, daß die Verabreichung von Rotklee bei der Mehrzahl der Versuche den Gehalt des Butterfettes an flüchtigen Fettsäuren, sowie die Verseifungszahl, den Schmelz- und Erstarrungspunkt verminderte, den Gehalt desselben an Olein aber vermehrte. Bei einzelnen Kühen zeigte sich dieser Einfluß nicht. Wie Gripenberg-Mustiala (Milchztg. 1899, 38) mitteilte, zeigte das Butterfett der auf der Weide ernährten Kühe weit weniger flüchtige Fettsäuren als das Butterfett der im Stalle gehaltenen Tiere. Dieser Unterschied in der chemischen Zusammensetzung des Butterfettes verschwand aber, sobald auch die Weidekühe aufgestellt waren. Svawing-Goes folgert aus seinen Versuchen, daß später Weidegang die flüchtigen Fettsäuren im Butterfette verringert, und zwar hauptsächlich infolge der geringen Nährhaftigkeit des im Spätherbste wachsenden Grünfutters. Das Gras enthält dann nur wenig leicht verdauliche Kohlehydrate, nach Untersuchungen von Sjollema ungefähr zweimal soviel Kohlehydrate als Eiweißkörper, während es im Frühjahr fast viermal soviel Kohlehydrate als Eiweißkörper aufweist. Die Untersuchungen von van Rijn (Milchztg. 1901, 29, 452), sowie von Harald Faber (Zeitschrift für Unters. d. Nahrungsm. 1901, 4, 129) ergaben ebenfalls eine Beeinflussung des Butterfettes durch Weide gegenüber der durch Stallfütterung.

Holm, Krarup und Petersen (Ref. Z. N. 1901, 746) fanden bei der Untersuchung des Milchfettes einzelner Kühe, daß bei dem Weidegang im Frühjahr das Brechungsvermögen und der Oleingehalt des Butterfettes sowohl bei frischmelkenden als auch bei altmelkenden Kühen stieg, die Menge der flüchtigen Fettsäuren aber sank, und daß im Herbste bei Beginn der Stallhaltung bezw. Trockenfütterung das Gegenteil eintrat. Bei den Versuchen von Behrend und Wolff (Z. N. 1902, 5, 689) hatte das Grünfutter eine Erhöhung der Jodzahl, also eine Vermehrung des Oleins, die Winterfütterung aber eine Erniedrigung desselben zur Folge. Vieth (Milchztg. 1903, 32, 209) beobachtete beim Übergang von der Weide zur Stallfütterung ein sprunghaftes Steigen der Menge der flüchtigen Fettsäuren im Butterfette.

Nach den Untersuchungen von Werenskiold, S. Hals und H. Gregg (Ref. Milchztg. 1903, 195) war bei der norwegischen Meiereibutter im Sommer die Reichert-Meißl-Zahl niedrig (25), während sie vom Oktober bis April höher war. Dagegen waren von Mai bis September die Jodzahl und derselben entsprechend auch das Lichtbrechungsvermögen des Butterfettes hoch, vom November bis April aber tief. Das spezifische Gewicht des Butterfettes war im Sommer, also bei der Ernährung mit Grünfutter, etwas niedriger

*) Z. N. = Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel.

als im Winter. Letztere Beobachtung war schon früher von Viollette gemacht worden. (Revue générale du lait 1901/02, 189—190). Lescour (ebenda) schreibt der Veränderung in der Ernährung der Kühe einen großen Einfluß auf die Zusammensetzung des Butterfettes zu und glaubt die abnorme Zusammensetzung des Weidebutterfettes im Spätherbste in Holland darauf zurückführen zu können. Desgleichen fand D. Knuttel (Z. N. 1905, 5, 733), daß bei schlechtem Weidefutter die flüchtigen Fettsäuren im Butterfette abnahmen, aber stiegen, wenn das Vieh auf bessere Weide gebracht wurde. Malpeaux und Delattre (Annal. Agron 1902, 209, Molkerei-Zeitung Hildesheim 1903, 1034) konnten bei ihren Versuchen eine Erniedrigung der flüchtigen Fettsäuren im Butterfett durch Weidegang feststellen und die Versuche Harnoths (Ref. Z. N. 1904, 93) ergaben, daß das Grünfutter gegenüber den in Vergleich gestellten Malzkeimen die Menge der flüchtigen Fettsäuren im Butterfette erniedrigte, den Schmelz- und Erstarrungspunkt desselben aber erhöhte, während die zum Vergleich noch herangezogenen Ölkuchen sich umgekehrt verhielten wie die Malzkeime. In Mecklenburg zeigte nach Berichten von A. Hesse (Hildesheimer Molk.-Ztg. 1905, Nr. 3) bei den fortwährend dort vorgenommenen Butterprüfungen die Sommerbutter einen Oleingehalt (Jodzahl im Durchschnitt 40,19), die Winterbutter einen niedrigen (Jodzahl im Durchschnitt 29,10) und die Menge der flüchtigen Fettsäuren war in den Monaten August und September am geringsten. Auch Ohlig und Tillmanns (Z. N. 1906, 11, 81—93) konstantierten, daß die Butter im August und September einen hohen Oleingehalt zeigte, der bis zum März sank, um dann mit Beginn des Weideganges wieder anzusteigen, und nach Vuaflart (ebenda 1906, 11, 28) trifft man in Nordfrankreich, besonders im September abnorm zusammengesetzte Butterproben an. Auch G. Köstler (Ber. Rütti 1908/09) berichtet über eine Beobachtung, daß die R. M. Z. des Butterfettes einer Herde auf der Alp im Juli von 26,85 bis Ende September allmählich auf 21,85 sank. Das Schweizer Lebensmittelbuch läßt aber nur 25 als unterste Grenze zu. Wie aus den angeführten Arbeiten hervorgeht, scheint das Grünfutter einen gewissen Einfluß auf das Butterfett auszuüben. Besonders einig sind sich die meisten Autoren darüber, daß das Grünfutter das Brechungs- sowie das Jodabsorptionsvermögen (Oleingehalt) und damit in Verbindung stehend den Schmelz- und Erstarrungspunkt des Butterfettes beeinflußt, indem es die beiden ersten Konstanten erhöht, die beiden letzten aber erniedrigt. Die Gras- bezw. Weidebutter zeigt der Hausbutter gegenüber eine gelbliche Färbung. Die Ursache dieser Färbung sucht Luigi Carcano (Ref. Milchztg. 1895, 387), dadurch zu erklären, daß wahrscheinlich unter Einwirkung von Schwefelwasserstoff im tierischen Organismus das mit dem Grünfutter aufgenommene Chlorophyll in einen Körper verwandelt wird, welcher in die Milch übergeht. Dadurch, daß sich das Chlorophyll aus frischen Pflanzen anders verhält als das aus getrockneten, denkt er sich die verschiedene Färbung der Sommer- und Winterbutter verursacht. Die weiche Konsistenz der Grünfutterbutter ist hauptsächlich auf den größeren Gehalt derselben an Olein und damit in Verbindung stehend einen niederen Schmelz- und Erstarrungspunkt des Butterfettes zurückzuführen.

Ueber den Einfluß der Verfütterung von G ä r f u t t e r auf die Zusammensetzung des Milchfettes hat in neuerer Zeit F. Kieferle (Milchw. Forschungen 1923, 1, 2—14) Versuche angestellt. Da in den letzten Jahren die Futterkonservierung durch Herstellen von Gärfutter erhöhte Bedeutung gewonnen hat, hat Verfasser das Verhalten der R. M. Z. und auch der anderen Konstanten des Butterfettes beim Verfüttern von Gärfutter, durch eingehende Fütterungsversuche näher erforscht. Bei den Tieren wurde das Grundfutter in langsam aufsteigendem Maße durch Gärfutter ersetzt und aus der gewonnenen Milch in üblicher Weise die Butter bereitet. Diese Butter kam hinsichtlich ihrer Farbe und Streichbarkeit, sowie Feinheit des Geschmackes einer reinen Grasbutter außerordentlich nahe. Eine Beeinflussung des Aromas durch den charakteristischen Geruch des Gärfutters konnte nicht festgestellt werden.

Die Verfütterung von Gärfutter übte sowohl auf die äußere Beschaffenheit der Butter als auch auf deren Zusammensetzung einen sehr günstigen Einfluß aus; die R.-M.-Z. (die Menge der flüchtigen Fettsäuren), die für das Butterfett von besonderer Bedeutung, wurde durch dieses Futter ganz beträchtlich erhöht (von 29,6 auf 32,4 im Mittel), wodurch die Butter eine höhere Bewertung erfuhr. Die Polenske-Zahl stieg ebenfalls analog. der R.-M.-Z. an, worauf auch Polenske bereits hingewiesen hat, sie erreicht als höchste Grenze 2,27, kann also normalerweise eine Ursache zur Beanstandung der Butter nicht geben. Die übrigen Fettkonstanten, Verseifungszahl, Jodzahl, Refraktometerzahl und Schmelzpunkt zeigten keine Besonderheiten. Die Ursache der bei Verfütterung von Gärfutter eingetretenen beträchtlichen Erhöhung der R.-M.-Z. glaubt der Verfasser auf den Gehalt dieses Futters an während des Gärungsprozesses entstehenden Stoffwechsel und Abbauprodukten der Kohlehydrate und Eiweißkörper zurückzuführen. In Betracht kommen flüchtige organische, niedrigmolekulare Säuren, sowie bestimmte Aminosäuren. Es ist sehr wahrscheinlich, daß diese Bestandteile des Futters sich direkt am Aufbau der Glyzeride des Butterfettes beteiligen. Beim Übergang der einen Gärfutterart zur anderen tritt Depression der R.-M.-Z. ein, analog den Beobachtungen anderer Autoren anläßlich stattgefundenen Futterwechsels; überhaupt zeigte das Kohlensäuregärfutter nicht dieselbe günstige Wirkung wie das gewöhnliche.

Der Einfluß der Fütterung großer Quantitäten roher K a r t o f f e l n äußert sich recht unangenehm in der Qualität der Butter, indem dieselbe einen abweichenden, scharfen Geruch und talgigen Geschmack annimmt. Ihre Konsistenz wird abnorm fest und krümelig, die Struktur glanzlos.

Auch auf die Ausbutterungsfähigkeit des Rahmes wirken nach Beobachtungen von Smith rohe Kartoffeln ungünstig ein. Der Rahm erforderte bei einem Beifutter von 50 Pfund roher Kartoffeln zur Ausbutterung etwa zweimal soviel Zeit (86 Minuten) wie bei Zugabe von 20 Pfund Runkelrüben (36 Minuten), während der Gehalt der Kartoffelbutter an flüchtigen Fettsäuren etwas höher zu sein schien als der der Runkelrübenbutter. Eine im hiesigen Institut untersuchte Butter, die von der Milch einer Kuh stammte, welche vorwiegend mit Kartoffelschale gefüttert wurde, und deren Rahm schwer butterte, zeigte folgende Analysen:

R.-M.-Z. = 32,68
P.-Z. = 2,85.

Trotzdem diese Zahlen etwas hoch sind, sind sie immerhin noch als normal zu bezeichnen.

Über die Beeinflussung der Zusammensetzung des Butterfettes durch R ü b e n b l a t t f ü t t e r u n g fanden H. Lührig, A. Heppner und G. Blau folgendes: (Pharm. Zentralh. 1909, 50, 275—282). Die Reichert-Meißl'schen Zahlen zeigen eine geringe Erhöhung, die bei der Rübenblattfütterung überhaupt nicht, sondern erst später und obendrein ganz allmählich, am deutlichsten gegen Ende zur Zeit der höchsten Gaben an Rübenblättern, in die Erscheinung tritt. Hier erreicht die Steigerung etwa den Wert von 2—2½ Einheiten gegenüber den Durchschnittswerten der Vorperiode. Im großen und ganzen bestätigen die letzten Erfahrungen die früheren Folgerungen, die dahin gingen, daß durch Verfütterung selbst großer Gaben an Rübenblättern die Reichert-Meißl'schen Zahlen nur unwesentlich beeinflußt werden. Jedenfalls zeigen sie keine fallende Tendenz. Die Verseifungszahlen zeigen Neigung zu nicht unbeträchtlicher Erhöhung. Die Beeinflussung tritt nicht sofort, sondern allmählich ein. Die Jodzahlen zeigen sinkende Tendenz und erreichen mit 27,55 ihr Minimum. Mit dem Sinken der Jodzahl geht eine Erniedrigung der Refraktion Hand in Hand; die Refraktionsdifferenz nimmt einen bedeutenden Minuswert an. Die Polenskeschen Zahlen gehen unter dem Einfluß der Rübenblätterfütterung langsam in die Höhe.

René Ledent (Ref. Z. N. 1917, Bd. 33) machte Fütterungsversuche, indem er eine Anzahl Kühe teils mit R u n k e l b l ä t t e r n, teils mit Runkelblättern unter Zugabe von Kokoskuchen fütterte und dann das Milchfett einer eingehenden Prüfung unterwarf. Die Untersuchungsergebnisse waren folgende:

Durch Fütterung der Runkelblätter stieg die Menge der löslichen flüchtigen Fettsäuren, durch den Zusatz von Kokoskuchen die der unlöslichen unter Abnahme der löslichen in so hohem Maße, daß Fälschung der Butter mit Kokosfett vorgetäuscht werden konnte.

Nach Untersuchungen von A. Mayer (Landw. Versuchsst. 35, 282 und 41, 15) wurde bei R u n k e l f ü t t e r u n g eine Butter mit niederem Schmelzpunkt erhalten. Derselbe Forscher, wie auch Swawing (L. Versuchsst. 39, 127) fanden, daß durch dieses Futtermittel die Menge der flüchtigen Fettsäuren im Butterfett erhöht wird. Daß zuckerreiche Futterstoffe bezw. Zufütterung reinen Zuckers die Menge der flüchtigen Fettsäuren vermehren, wurde von Sjollema (Molkerei-Zeitung Berlin 1902, 618) bestätigt. Dasselbe Resultat erhielt auch Hills (daselbst S. 162) in Bezug auf die Vermehrung der flüchtigen Fettsäuren, doch konnte derselbe eine Veränderung des Schmelzpunktes nicht bemerken. Schon etwa 10 Jahre früher hatte Weigmann (Jahresbericht der Versuchsst. Kiel 1893 und 1894) bei Ersatz von Mohn- und Leinkuchen durch Rüben mit Roggen-, Weizenkleie und Baumwollsaatmehl eine Vermehrung der flüchtigen Fettsäuren konstatiert, während bei einem anderen Versuche Steckrüben diese Wirkung nicht äußerten (Jahresblatt 95—96, 3).

Bei den Versuchen von Orla Jensen (Molkerei-Zeitung Berlin 1904, 519) haben R u n k e l r ü b e n, selbst bei ungenügender Ernährung, die flüchtigen Fettsäuren vermehrt; und ebenso zeigen die Wahrnehmungen von van Rijn (Holland) im Limburger Bezirk, daß Beifütterung von nur geringen Mengen Runkelrüben schon diese Wirkung auf das Butterfett hervorrufen.

Daß durch die Verabreichung solcher an Zucker, bezw. an leicht verdaulichen Kohlehydraten reichen Futterstoffe die Menge der flüchtigen Fettsäuren im Butterfett erhöht wird, sucht man sich dadurch zu erklären, daß die in dem Butterfette vorkommende Buttersäure ihren Ursprung in der im Pansen der Kuh stattfindenden Buttersäuregärung (hervorgerufen durch Buttersäurebazillen) hat, und daß diese Gärung um so stärker verläuft, je reicher an Zucker und leicht verdaulichen Kohlehydraten das Futter ist.

Als erste zahlenmäßige Angabe über den Einfluß der Z u c k e r r ü b e n f ü t t e r u n g finden wir eine Mitteilung von B. Sjollema (Z. N. 1903, 6, 373) aus dem Jahre 1902. Da zu bestimmten Jahreszeiten die in den nördlichen Provinzen der Niederlande gewonnene Butter einen sehr niedrigen Gehalt an flüchtigen Fettsäuren und hohe Refraktionszahlen zeigte im Gegensatz zur Butter aus anderen Landstrichen und da jene Butter daher häufig für verfälscht angesehen wurde ,so veranlaßten die Behörden Versuche zur Behebung dieses Übelstandes. Es ergab sich, daß durch Verfütterung von Z u c k e r r ü b e n b l ä t t e r n die Menge der flüchtigen Fettsäuren in wenigen Tagen sehr beträchtlich vermehrt, die Refraktometerzahl verringert werden konnten. Sjollema vermutete hier schon die Wirkung des Zuckers der Rübe und konnte seine Ansicht auch durch Versuche mit Zucker- und Melassefutter befestigen.

Genauer beschäftigten sich mit dem gleichen Gegenstande Amberger (Z. N. 1907, 13, 614—621) nachdem bei einer Reihe von reinen, unverfälschten Butterproben, die von Tieren stammten, welche keine öl- aber zuckerreiche Nahrung erhalten hatten, abnorme Werte

gefunden waren. Bei Verfütterung von Häcksel und steigenden Mengen von Runkelrüben veränderten sich die Konstanten des Butterfettes in der Weise, daß die R.-M. Zahl, die Verseifungszahl und die Polenske Zahl anstiegen, die Jodzahl aber beträchtlich sank. Den Einwand, daß diese Veränderungen nicht durch den Zucker-, sondern den Eiweißgehalt der Rüben bedingt sein könnten, widerlegte Amberger durch zwei Versuche, einen mit Zucker und einen mit Malzkeimfütterung. Die Malzkeimfütterung veränderte die Konstanten des Butterfettes gerade in umgekehrtem Sinne wie die Zuckerrüben- und die Zuckerfütterung.

Der Rübenblattfütterung ist außerdem in Arbeiten von Siegfeld, (Z. R. 1907, 13, 513): ebenda 1909, 17, 117) und von Fritzsche (Z. R. 1909, 17, 533) genauere Beobachtung geschenkt worden. Die Beobachtung aller dieser Untersucher stimmen untereinander und mit denen von Amberger im wesentlichen überein. Neuere Untersuchungen haben J. Boes und H. Weiland (Z. R. 1915, 29, 473—475) mit Zuckerrüben angestellt. Das Futter der Tiere bestand ausschließlich aus Zuckerrüben ohne Stroh und Heu und sonstige Stoffe. Die Butter war von normaler Farbe, dagegen von wenig angenehmem Geschmack und ungewöhnlich hart. Die Untersuchung ergab für das Butterfett:

Schmelzpunkt	33 Gr. C.
Erstarrungspunkt	23 Gr. C.
Refraktometeranzeige bei 25 Gr.	51
Säuregrad	3,61
Reichert-Meißl-Zahl	28,16
Polenske Zahl	6,16
Verseifungszahl	234,3
Jodzahl	24,22

Beim Butterfett fällt der hohe Gehalt an flüchtigen löslichen, sowie besonders an flüchtigen unlöslichen Fettsäuren auf. Die Jodzahl ist sehr niedrig.

Über die Einwirkung der Runkel- und Wasserrübe stellte Lund (Mitteilg. des deutschen Milchw. Vereins 1917, 34, 174) Versuche auf einem Gut mit zwei gut vergleichbaren Gruppen von je 16 Kühen an, die in ziemlich langen Vorversuchen die gleiche Ration, halb Runkel- halb Wasserrüben, erhielten. Während der eigentlichen Versuchsperiode wurde dann die Fütterung so geändert, daß die erste Gruppe 45 Kg. Wasserrüben pro Kuh, die zweite 40 Kg. Runkelrüben (mit gleichem Trockensubstanzgehalt) erhielten. In der auf den eigentlichen Versuch folgenden Periode erhielten die beiden Gruppen die gleiche Runkelrübenmenge: 40 Kg. pro Kopf und Tag. Die von den jeweiligen Versuchen gewonnene Butter wurde jedesmal nach dem Laboratorium gesandt, um dort geprüft nud beurteilt zu werden.

Die Butter beider Gruppen wurde von gleicher Güte befunden, aber die von der Fütterung mit Wasserrüben herrührende zeigte eine höhere Jodzahl (Oleingehalt) als die von der Fütterung mit Runkelrüben stammende. Die bis zum Jahre 1904 in Holland gemachten Untersuchungen*) berechtigen zu der Annahme, daß durch Fütterung von Futterrüben und Pastinaken die Reichert-Meißlsche Zahl in der Butter steigt, und die Refraktometerzahl sinkt; daß aber weder dem hohen Zuckergehalt dieser Zuckerstoffe noch dem Gehalt an Amiden das Steigen der Reichert-Meißl'schen Zahl und das Sinken der Refraktometerzahl allein zuzuschreiben ist, was einerseits aus den Fütterungsversuchen mit Asparagin und Malzkeimen in Hoorn, und andererseits aus den Versuchen in Goes deutlich hervorgegangen ist. Durch stärkemehlreiche Nahrung wird die Reichert-Meißl'sche Zahl der Butter erhöht, was auch aus den in Maastricht stattgehabten Versuchen hervorgeht. In Limburg, wo bedeutende Quantitäten Getreide gefüttert werden, findet man hohe Reichert-Meißl'sche Zahlen.

Das Fett der Leguminosen besitzt einen hohen Schmelzpunkt, infolgedessen erzeugen dieselben eine feste Butter, wie sie auch ein festes Körperfett erzeugen, (Linkh, Landw. Jahrbücher 1903, 32), die Versuche von Malpeaux und Delattre (Ref. Molk.-Ztg. Hildesheim 1903, 47, 1034) ergaben sogar eine günstige Wirkung der Bohnen auf das Butterfett, indem durch sie die Menge der flüchtigen Fettsäuren etwas erhöht wurde.

Lindsey (Massachussetts State Rep. 1900, 14—33) erhielt bei der Verfütterung von Maisklebermehl eine normale Butter von gutem Geschmack und normaler Konsistenz, enthielt aber das Futter über 13 Prozent Fett, so stieg die Jodzahl des Butterfettes um einige Grade, während der Schmelzpunkt erniedrigt wurde.

Über einen Fall, wo nach Verfütterung von 60—65 Liter Maisschlempe an Milchkühe die Butter auffallend fest und hart wurde, berichtet Soxhlet (Stohmann, Milch und Meiereiprodukte S. 676). Das Fett dieser Butter zeigte einen auffallend geringen Gehalt an flüchtigen Fettsäuren und einen ziemlich hohen (41,5 Gr.) Schmelzpunkt. (Schluß folgt.)

*) Molkerei-Zeitung Hildesheim, 1909, Nr. 23.

Vorauszahlungen auf Körperschafts- und Einkommensteuer.

Verbandsobersekretär Fricke, Hannover.

Es ist bislang immer, sowohl von den Landesfinanzämtern, als auch vom Reichsminister des Innern der Standpunkt vertreten, daß die Molkereigenossenschaften, die den Geschäftsbetrieb nicht über den Kreis der Mitglieder hinausdehnen, nicht zu den Erwerbsgesellschaften gehören und somit nicht verpflichtet sind, Vorauszahlungen auf die Körperschaftssteuer zu leisten.

Der Reichsminister der Finanzen hat merkwürdigerweise diesen Standpunkt geändert und in der siebenten Durchführungsbestimmung über die Vorauszahlungen auf die Einkommen- und Körperschaftssteuer auf Grund der zweiten Steuernotverordnung vom 3. April 1925 — III C. 1 1700 — unter C. 3 gesagt:

„Der Vorauszahlungspflicht unterliegen auch Körperschaftssteuerpflichtige, die nicht zu den Erwerbsgesellschaften zählen, sofern sie Einkünfte beziehen, für die die Vorauszahlungen im Artikel I §§ 4 ff. der zweiten Steuernotverordnung geregelt sind."

Im § 5 der zweiten Steuernotverordnung heißt es nun:

„Für Einkommen aus dem Betriebe eines Gewerbes oder des Bergbaues und für Einkommen der körperschaftssteuerpflichtigen Erwerbsgesellschaften bemessen sich die Vorauszahlungen nach den Betriebseinnahmen (Roheinnahmen) des abgelaufenen für die Umsatzsteuer maßgebenden Vorauszahlungsabschnittes; von den Betriebseinnahmen sind als Betriebsausgaben lediglich abzuziehen die Lohn- und Gehaltsaufwendungen im gleichen Zeitraum, soweit diese Aufwendnugen dem Steuerabzuge vom Arbeitslohn unterliegen.

Zu den Betriebseinnahmen gehören insbesondere:

1. Entgelte für Lieferungen und sonstige Leistungen des Betriebes,
2. Entnahmen von Gegenständen aus dem Betrieb, um sie zu Zwecken, die außerhalb der gewerblichen Tätigkeit liegen, zu gebrauchen oder zu verbrauchen,
3. Zinsen und sonstige Bezüge aus Forderungen und Wertpapieren, die zum gewerblichen Betriebsvermögen gehören.

Im § 4 des Körperschaftssteuergesetzes ist für die Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften und für die Versicherungsvereine auf Gegenseitigkeit eine wichtige Sozialbestimmung vorgesehen. Bei ihnen gelten als steuerbares Einkommen lediglich die Einkünfte aus Grundbesitz, Kapitalvermögen und **Gewerbebetrieb. Ein Gewerbebetrieb wird wiederum bei einer Genossenschaft vom Gesetz als überhaupt nicht als vorliegend betrachtet, wenn die Genossenschaft auf den Kreis der Mitglieder beschränkt bleibt und die Genossenschaft einem Revisionsverbande angeschlossen ist.**

Die Körperschaftssteuer beträgt nach dem Körperschaftssteuergesetz auch jetzt noch 10 Prozent der Einkünfte. Als Einkünfte muß der Reingewinn den die Bilanz ausweist, einschließlich der etwa in dem betreffenden Geschäftsjahre geschaffenen stillen Reserven angesehen werden.

Ein Gewerbebetrieb liegt also nur bei den Molkereigenossenschaften vor, die den Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder hinaus ausdehnen und diese müssen, da eine Steuerpflicht besteht, die Vorauszahlung auf die Körperschaftssteuer leisten. Die Vorauszahlungspflicht erstreckt sich auf die Zeit vom 1. Januar 1924 an.

Es liegt klar auf der Hand, daß die Molkereigenossenschaften einen Gewinn im Sinne des Wortes nicht erzielen und selbst da, wo dieses geschieht, nur im ganz beschränkten Umfange; deshalb ist es an sich auch nicht zu verstehen, daß die Molkereigenossenschaften Vorauszahlungen auf die Körperschaftssteuer leisten sollen, die enorme Summen fordern und die zur Abdeckung der Steuerschuld garnicht notwendig sind.

Die Finanzämter werden nun, wie die Praxis bereits zeigt, an alle Genossenschaften herantreten und Aufforderungen zur Abgabe der Voranmeldungen für die rückwirkende Zeit ergehen lassen, nicht nur an die Genossenschaften die den Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder ausdehnen, sondern auch an die, die den Geschäftsbetrieb auf den Kreis der Mitglieder beschränken. **Vorauszahlungspflichtig sind aber nur solche, die den Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder hinaus ausdehnen.** Die Finanzämter fordern auch die Voranmeldungen für das Jahr 1924 und verlangen noch nachträglich die Vorauszahlung der Beträge. Sie setzen teilweise für 1924 auch die noch zu entrichtenden Vorauszahlungsbeträge fest. **In allen Fällen kann nur dringend geraten werden, sich sofort mit dem Revisionsverband in Verbindung zu setzen.**

Die Genossenschaftsverbände haben mit dem Reichsfinanzminister Verhandlungen eingeleitet und gefordert, daß zunächst **von einer Nachforderung für das Jahr 1924 Abstand genommen wird.** Diese Forderung ist umso mehr berechtigt, als bisher auch die Landesfinanzämter und selbst der Reichsminister der Finanzen den Standpunkt vertreten haben, daß die Genossenschaften keine Vorauszahlungen auf die Körperschaftssteuer zu zahlen haben. Der Reichsfinanzminister hat in zahlreichen Erlassen an die Finanzämter dieses zum Ausdruck gebracht, u. a. in den Erlassen vom 5. Februar 1924, 1 II C. 1 700. 2. A. b. — Ganz klar war die Frage in dem Erlaß des Reichsministers der Finanzen vom 6 Januar 1924 — III C. IV. 10 — geregelt, hier war festgelegt, daß alle Genossenschaften § 2 Absatz 5 der zweiten Steuernotverordnung unterliegen, also nicht zu den Erwerbsgesellschaften rechnen und in der Regel von Abschlußzahlung frei sind. Mit seinen bisherigen Erlassen will sich das Reichsfinanzministerium anscheinend auch nicht in Widerspruch setzen und hat in den **mündlich geführten Verhandlungen bereits zugestanden, daß von einer nachträglichen Heranziehung der Genossenschaften zu den Vorauszahlungen 1924 Abstand genommen werden soll.** Die Körperschaftssteuer der Genossenschaften für 1924 soll auf Grund des in Beratung befindlichen neuen Steuerüberleitungsgesetzes erhoben werden.

Deshalb liegt es im Interesse der Genossenschaften, daß sie sich sofort nach Erhalt eines Schreibens mit dem Revisionsverband in Verbindung setzen, damit dieser dann entsprechend den weiteren Entschließungen des Reichsministers der Finanzen die Genossenschaften beraten kann.

Vorauszahlungspflichtig sind nur die Genossenschaften, die mit Nichtmitgliedern arbeiten.

In der siebenten Durchführungsbestimmung über die Vorauszahlung auf die Körperschaftssteuer auf Grund der zweiten Steuernotverordnung (Bd. Erl. d. R. M. d. F. vom 3. April 1925 — III C. 1. 1700 —) wird für Molkereien und Käsereien unter Abschnitt III folgendes gesagt:

„Der Steuersatz von 1,2 v. H. der Betriebseinnahmen (vergl. Abschnitt A. I 3c der 2. D. B. und Ziffer 2 des 2. Sammelerlasses vom 2. August 1924) ist ein Durchschnittssatz, weil in Molkereien und Käsereien nicht nur Be- und Verarbeitung stattfindet, sondern regelmäßig auch Milch oder andere Lebensmittel unverarbeitet abgesetzt werden. Wird der Durchschnittssatz von 1,2 v. H. angewendet ,so unterbleibt die Nachprüfung über den Umfang der Verarbeitung. Es wird jedoch den Molkereien und Käsereien bei buchmäßigem Nachweis über die einzelnen Betriebsarten gestattet,

a) für Absatz im Einzelhandel 0,7 v. H. nach Abzug der Löhne und Gehälter,
b) für Be- und Verarbeitung 2 v. H., nach Abzug der Löhne und Gehälter,
c) für Absatz im Großhandel 2 v. T. ohne jeden Abzug

zu entrichten. Molkereien und Käsereien, die nur Einzelhandel mit Milch und anderen Lebensmitteln treiben oder bei denen höchstens $^{1}/_{10}$ der Be-

triebseinnahmen aus Be= und Verarbeitung herrührt, dürfen 0,7 v. H. (nach Abzug der Löhne und Gehälter) entrichten."

Von den errechneten Beträgen bleibt, wie im nachstehenden Beispiel aufgeführt, ein Viertel frei. Man hat nun zu prüfen, welche Berechnungsart für die Molkereien je nach dem Geschäftsbetriebe am zweckmäßigsten ist.

In den meisten Fällen wird wohl der Satz von 1,2 Prozent der geeignetste sein, weil man hier dann nicht sich den Prüfungen des Finanzamtes aussetzt, sondern weil die Molkereien auch am besten hier abschneiden werden.

Butter und Käse bringen bekanntlich die höchsten Erträge und bei diesen findet immer eine Be= und Verarbeitung statt; und hier kommt der Satz von 2 Proz. in Frage, obwohl der Absatz im Großhandel erfolgt. Auch bei den Molkereien, wo der Milchversand eine überwiegende Rolle spielt, wird wohl bei richtiger Auslegung der Bestimmung der Satz von 2 Prozent Anwendung finden müssen, weil auch hier eine Bearbeitung (Erhitzung Reinigung, Kühlung) vorgenommen wird. Immerhin werden die Molkereien zunächst den Standpunkt vertreten müssen, daß für den Absatz im Großhandel nur der Satz von 2 vom Tausend ohne jeden Abzug zu zahlen ist.

Es sind nun Zweifel entstanden, wie die Berechnung zu erfolgen habe und auf welche Fälle sich die Ermäßigung der Vorauszahlungen um ein Viertel nach der zweiten Steuermilderungsverordnung bezieht. Die Ermäßigung gilt für alle Vorauszahlungen ,die nach dem Artikel I §§ 4, 5, 12 der zweiten Steuernotverordnung zu berechnen sind, mögen die Vorauszahlungen nach den Betriebseinnahmen, nach dem Vermögen oder auf Grund besonderer Festsetzung zu entrichten sein, die Ermäßigung gilt also auch, wenn das Finanzamt nach den Korrektivbestimmungen, die für 1925 in Geltung bleiben, die Vorauszahlungen für die Zukunft besonders festgelegt hat. Die Ermäßigung gilt ferner für die oben neu festgesetzten Steuersätze. Von der Ermäßigung werden dagegen nicht die Vorauszahlungen getroffen, die nach dem Überschuß der Einkommen= über die Werbungskosten, also im wesentlichen vom Reineinkommen zu entrichten sind.

Beispiel für die Berechnung.

Eine Molkerei, die den Geschäftsbetrieb über den Kreis der Mitglieder ausdehnt, hat im abgelaufenen Monat eine Betriebseinnahme von 30 000 R.=M.

ab Löhne und Gehälter (hiervon ist einzurechnen, freie Wohnung, Heizung, Licht, Molkereiprodukte, auch Verpflegung, Wohnung und Licht usw. für die Gehilfen und sonstiges Personal	2 000 R.=M.
	28 000 R.=M.
Hiervon Steuersatz 1,2 Prozent	336 R.=M.
ab Ermäßigung nach der zweiten Steuermilderungsverordnung ein Viertel, somit	84 R.=M.
Mithin wären zu zahlen	252 R.=M.

Es soll nochmals wiederholt werden, daß grundsätzlich nur die Genossenschaften in Frage kommen, die den Geschäftsbetrieb über den Kreis der Genossen ausdehnen, die also Milch von Nichtgenossen verarbeiten.

Dahingegen bleiben alle Molkereigenossenschaften von den Vorauszahlungen auf die Körperschaftssteuer frei, die den Geschäftsbetrieb auf den Kreis der Genossen beschränken und einem Revisionsverband angeschlossen sind.

Es liegt im Interesse aller Molkereigenossenschaften, daß sie sich sofort mit dem Revisionsverbande in Verbindung setzen, hier werden sie im Interesse ihrer Genossenschaft sachgemäß beraten.

Die Verhandlungen mit dem Reichsfinanzministerium sind noch nicht beendet, die Genossenschaftsverbände werden alles aufbieten, um die Interessen der Genossenschaften so gut als nur irgend möglich, zu wahren.

Rundschau

Ausstellung von Molkerei = Erzeugnissen und Hilfsmitteln in Köln. Im Rahmen der Rheinischen grünen Messe findet in der Zeit vom 9.—12. Juli 1925 eine Ausstellung von Molkerei-Erzeugnissen und von Hifsmitteln für die Milchwirtschaftsbetriebe statt. Anmeldeschluß ist der 31. Mai 1925. Die Gesamtausstellung zerfällt in eine Abteilung für allgemeinen Preisbewerb und in eine Sonderschau für Molkereien und Molkereivereinigungen im einzelnen. Für den allgemeinen Wettbewerb werden besondere Klassen gebildet; für ungesalzene und gesalzene Butter, für Hartkäse nach Holländer= und Tilsiter Art, für Weichkäse nach französischer und ähnlicher Art, für Weichkäse nach Limburger Art und für Sauermilchkäse. Standgeld wird für diese Abteilung nicht erhoben. An Auszeichnungen stehen Preismünzen und Anerkennungen zur Verfügung, Stiftung von Ehren= und Siegerpreisen ist zu erwarten.

In der zweiten Abteilung können Molkereien, Molkereivereinigungen und Gutswirtschaften ihre Erzeugnisse, Einrichtungen und deren Entwicklung in besonderen Ständen zur Schau stellen. Die Ausstellungsleitung wird bemüht sein, etwaigen Sammelausstellungen von Vereinigungen und Verbänden möglichst entgegenzukommen. Ein zahlreiche Beteiligung an der Ausstellung durch die betreffenden Wirtschaftszweige liegt bei der Bedeutung der Kölner Veranstaltungen für die westlichen Provinzen im eigensten Interesse der Beschicker, zumal es heute mehr denn je gilt, ihre Stellung auf dem vom Auslande nicht unerheblich bedrohten Inlandsmarkt für Molkereiprodukte zu behaupten.

Die Zulassung für Erzeugnisse (Butter und Käse) erstreckt sich auf die rheinischen Molkerei= und Landwirtschaftsbetriebe. Interessenten stehen Bestimmungen und Anmeldebogen auf Anforderung beim Messeamt Köln, Köln=Deutz, Abteilung Rheinische grüne Messe, gerne zur Verfügung.

Milchfässer sind nicht eichpflichtig. Dem Milchgroßhändler E., welcher täglich Tausende von Litern Milch in Berlin für Kleinhändler liefert, war zur Last gelegt worden, sich gegen die Maß= und Gewichtsordnung vergangen zu haben, indem er den Kleinhändlern Milch in Holzfässern mit Angabe des Inhaltes lieferte, ohne daß diese Holzfässer geeicht waren. Das Amtsgericht verurteilte auch E. zu einer Geldstrafe, weil er Holzfässer als Meßgeräte im Handel mit Milch verwendet habe, die ungeachtet der Vorschriften der Eichordnung vom 30. Mai 1908 nicht geeicht waren. Diese Entscheidung focht der Angeklagte durch Revision beim Kammergericht an und bestritt, sich strafbar gemacht zu haben, indem er in seinem Milchgroßhandel Holzfässer als Transportgefäße verwandt habe, die nicht geeicht waren; als Meßgefäße kommen die betreffenden Holzfässer nicht in Betracht. Der 1. Strafsenat des Kammer=

erichts hob auch die Vorentscheidung auf und sprach den Angeklagten rei, indem u. a. ausgeführt wurde, es sei festgestellt, daß E. Milch an Kleinhändler in Fässern verkauft habe, welche nicht geeicht waren. Das Amtsgericht sehe die Holzfässer als Maßgeräte an, welche geeicht werden müssen. Aus dem Inhalt der Maß- und Gewichtsordnung und aus ihrer Entstehungsgeschichte sei zu folgern, daß im Gegensatz zu Wein-, Bier- und Obstweinfässern Milchfässer der Eichpflicht nicht unterliegen. M.

Distrikts-Butterausstellung des Meiereiverbandes für Schleswig. Die am 29. April ds. Js. in Schleswig veranstaltete Distrikts-Butterausstellung war von 31 Molkereien beschickt. 9 Meiereien erzielten das Prädikat „hochfein" (mit 15 und 14 Punkten), 19 schnitten mit „fein" ab. Die restlichen drei erzielten 10 bezw. 9 Punkte. In der an die Preisverkündung sich anschließenden Kritik betonte Meiereiinstruktor Grafe-Süderbrarup, daß zur Hebung der Qualität der Butter u. a. folgendes unbedingt erforderlich sei:

1. Die Lieferung einwandfreier Milch (nur sauber gewonnene und vollkommen süße Milch kommt in Frage).
2. Als Milchkannen dürfen nur rostfreie, saubere Gefäße Verwendung finden.
3. Die Meiereieinrichtungen, mit denen Vollmilch und Rahm in Berührung kommen, müssen tadellos verzinnt sein.
4. Die Kühlvorrichtungen in der Meierei dürfen keine Mängel aufweisen.

Gefängnis wegen Butterfälschung durch zu hohen Wassergehalt. Die Frau des Landwirts Bose aus Ottmarsbocholt war angeklagt, Landbutter, die 28,4 Proz. Wasser enthielt, verkauft zu haben. Es handelt sich um 6 Pfund Butter, die nach Angabe der Angeklagten nicht verkauft werden sollten. Ihre 14 jährige Tochter habe die Butter verkauft. Das Gericht stand auf dem Standpunkt, daß die Butter verkauft werden sollte, da sie abgewogen und auch eingewickelt gewesen sei. Ihrer Aussage schenkte das Gericht keinen Glauben, verurteilte vielmehr die Angeklagte zu zwei Wochen Gefängnis und 100 Mark Geldstrafe.

Einfuhr kondensierter Milch. Bei Beratung des Etats des Ministeriums für Ernährung und Landwirtschaft im Reichshaushaltsausschuß des Reichstages teilte der Vertreter des Ernährungsministers u. a. mit, daß der Frischmilchverbrauch in Berlin von 1 200 000 Ltr. je Tag im Frieden auf 800 000 Ltr. zurückgegangen sei. Dem stände aber gegenüber ein gesteigerter Verbrauch an kondensierter Milch. Der Verbrauch von Frischmilch müsse gegenüber dem an kondensierter Milch wieder gesteigert werden. Die Bevölkerung müsse wieder dazu erzogen werden, sich nicht so sehr auf die kondensierte Milch einzustellen. Der Vertreter des Ernährungsministers teilte mit, daß die Einfuhr an kondensierter Milch 1913 18 Dpztr. betrug, 1922 dagegen 42 000 Dpztr. und 1924 121 000 Dpztr. Die Einfuhr an Milch überhaupt sei gegenüber 1913 auf das siebenfache gestiegen.

Entwurf eines neuen Abwassergesetzes. Wie wir erfahren, bereitet das Reichsinnenministerium ein Abwassergesetz vor, in dem für die Reinhaltung der Wasserläufe und zum Schutz gegen die aus der Einleitung von Abwasser entstehenden wirtschaftlichen Nachteile und gesundheitlichen Gefahren entsprechende Bestimmungen getroffen sind. Der Landeskulturrat hat dem vorläufigen Entwurf dieses Gesetzes zugestimmt.

Vergehen gegen das Hamburger Milchgesetz. Wegen Vergehens gegen das Milchgesetz waren die Gebrüder F. angeklagt. Sie betreiben ein Meiereigeschäft, neben dem sie noch 45 Verkaufsstellen in Barmbeck, Uhlenhorst, Eppendorf und anderen Vororten unterhalten. Mehrfache amtliche Untersuchungen der Milch haben ergeben, daß die feilgehaltene Milch nicht ganz einwandfrei war, jedoch lag kein genügender Anlaß zur Anklageerhebung vor. Am 6. November 1924 fanden nun im Hauptbetrieb sowie in Verkaufsstellen eine amtliche Probeentnahme der Milch statt, deren Untersuchung in einzelnen Fällen ergab, daß die Milch unter dem erforderlichen Fettgehalt von 2,7 Prozent, teils nur 2,4 Prozent, teils noch weniger aufwies. Darauf wurde den Gebrüdern F. eine Strafverfügung zugestellt, gegen die sie Einspruch erhoben hatten. Vor Gericht erklärten sie folgendes: Sie beziehen ihre Milch von Meiereien aus Ahrensbeck, Ratzeburg, Steinfeld und anderen Orten. Die Milch wird in Kannen am Güterbahnhof Wandsbeck angeliefert. Dort werden sie von ihren Fuhrwerken in Empfang genommen und zum Teil nach ihrem Hauptbetrieb, zum Teil unmittelbar an die Verkaufsstellen geliefert. In dem Hauptbetrieb wird die Milch in 2 große Bassins geschüttet. Die so gemischte Milch wird dann an die übrigen Verkaufsstellen sowie in ihrem Hauptbetrieb als Vollmilch verkauft. Sie haben nie eine Verfälschung vorgenommen. Wenn ein nicht genügender Fettgehalt bei der Untersuchung sich ergeben hat, so liege dies an den Lieferanten. Nach der Vernehmung von Zeugen und des Sachverständigen Dr. Nottbohm sieht das Gericht nicht als erwiesen an, daß die Angeklagten eine Milchverfälschung vorgenommen, daß sie aber, ohne sich von der Güte der Milch zu überzeugen, sie als Vollmilch in den Handel gebracht haben. Die Angeklagten wurden nur wegen fahrlässigen Vergehens gegen das Milchgesetz je zu 500 Mark Geldstrafe oder 10 Tagen Haft verurteilt.

Freisprechung von der Preistreiberei-Anklage. Vor dem Schöffengericht in Wiesbaden stand dieser Tage der Vorsitzende der Kreisbauernschaften Wiesbaden-Land, der Landwirt und Vorsitzende der Landwirtschaftskammer, Merten aus Erbenheim, unter der Anklage der fahrlässigen Preistreiberei und unlauterer Machenschaften. In der Verhandlung wurde festgestellt, daß vom Juli bis Oktober vorigen Jahres der Milchpreis in Wiesbaden 30 und 32 Pfennig betragen habe, während er in den Nachbarbezirken nur auf 25 Pfennig, teilweise sogar auf 17 Pfennig stand. Der Angeklagte begründete den höheren Preis mit den ungeheuren Kosten der Tierhaltung und den hohen Butterpreisen. Ein Sachverständiger äußerte, daß eine einwandfreie Berechnung des Milchpreises unmöglich sei, während andre Sachverständige einen höhern Preis für nicht gerechtfertigt hielten. Von der Staatsanwaltschaft wurde geltend gemacht, daß trotz des hohen Milchpreises ein Drittel der nach Wiesbaden gelieferten Milch verfälscht gewesen sei. Der Staatsanwalt beantragte 3000 Mark Geldstrafe. Das Gericht entschied nach siebenstündiger Verhandlung, daß ein Vergehen des Angeklagten nicht erwiesen sei und sprach ihn frei.

Milchverkaufs-Auto. Die Molkereigenossenschaft Kavelsdorf in Mecklenburg wird vom 1. Mai ab ihre Milch durch ein von den Scherffwerken, Rostock, eigens für diesen Zweck gebautes Dixi-Schnell-Lastauto an die Einwohnerschaft in Rostocks Straßen abgeben. Das Auto ist mit einer großen Kühlanlage versehen, außerdem haben die Milchtanks ein Rührwerk.

Differenzen über den Berliner Milchpreis. Wegen des Milchpreises, der gegenwärtig im Berliner Kleinverkauf 26 Pfennige beträgt, sind zwischen den Produzenten und den Berliner Milchhändlern Differenzen entstanden. Die Landwirtschaft erhält gegenwärtig für den Liter Milch nach Abzug der Fracht kaum 14½ Pfg. In der Mainummer des „Brandenburgischen Landbundes" wird nun in einem Artikel erklärt, daß 14,5 Pfg. für den Liter Milch die Produktionskosten des Landwirtes nicht decken und daß es ratsamer wäre, die Milch gleich an Ort und Stelle zu verbuttern, weil auf diese Weise eine bessere Rentabilität der Milchwirtschaft erzielt werden könne. In dem Artikel heißt es dann weiter, daß eine Anzahl Landwirte bereits die Milchlieferungen nach Berlin eingestellt haben und der Schuß des Artikels heißt wörtlich: „Wir richten daher an alle unsere Berufsgenossen die Bitte und Aufforderung, diesem unseren Kampf gegen die Milchhändler beizutreten und uns in der Weise zu unterstützen, daß sie die Milchlieferungen an die Milchhändler entweder ganz einstellen oder nach Möglichkeit einschränken. Wir sind fest überzeugt, daß in wenigen Wochen die Milchhändler dann von selbst an uns herantreten und uns Preise bewilligen werden, die zum Mindesten die Selbstkosten der Erzeuger decken müßten."

Der Artikel des Landbundes geht zum Teil von falschen Voraussetzungen aus.

Berlin erhält täglich 850 000 Liter Milch, von denen jedoch nur 700 000 abgesetzt werden können. Vor dem Kriege wurden täglich rund 1 300 000 Liter in Berlin verkauft. Die Absatzmöglichkeit ist also um fast 50 v. H. zurückgegangen. Die Kleinhandelsverdienstspanne für den Milchhändler beträgt heute 4 Pfg., die Verwaltungskosten durch die Milchbelieferungsgesellschaft $^{2}/_{10}$ Pfg. je Liter. Es ergibt sich also, daß für die meiereimäßige Behandlung der Milch in Berlin, für die Transportlöhne vom Bahnhof nach der Mokerei und zum Kleinhändler die stattliche Summe von 6,3 Pfg. je Liter aufgewendet werden muß. Die maßgebenden Instanzen sind der Ansicht, daß hier weitere Verbilligungen eintreten müssen und daß sowohl von der Verdienstspanne des Kleinhändlers, als auch der Molkereien und Transportgesellschaften wesentliche Abstriche gemacht werden müssen, um den Milchpreis auf etwa 23 Pfennige weiter zu senken. Man hofft, daß auch die Landwirtschaft sich der Erwägung nicht verschließen wird, daß auf Grund der allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse die Produzenten heute mit geringeren Verdiensten zufrieden sein müssen, als vor dem Kriege, und daß auf dem Wege gütlicher Verständigung der vom Landbund propagierte Lieferstreik unterbleibt.

Ein Prozeß um den Ruf des Tilsiter Käses. Um den Ruf des Tilsiter Käses drehte es sich in einem Prozeß, der vor einiger Zeit vom Oberlandesgericht in Königsberg entschieden wurde. Ein Käsegroßhändler in Essen hatte von einer ostpreußischen Molkerei eine Waggonladung Tilsiter Käse bezogen, um ihn im Namen und für Rechnung der Meierei an Dritte zu vertreiben. Er sandte einen Teil der Käse nach 6 wöchentlicher Lagerung auf Verlangen der Meierei zurück, weil er sich über Weichheit und Wässerigkeit des Käses beklagt hatte und sich nicht verpflichten wollte, ihn innerhalb 14 Tagen zu verkaufen. Die Meierei stellte bei Rückkunft der Käse durch Sachverständige fest, daß die Käse nicht etwa an den Stellen, auf denen sie im Eisenbahnwagen gelagert gewesen waren, sondern obenauf große Salzstellen zeigten, und daß die dünnen Zwischenbretter zwischen den einzelnen Käsen von Feuchtigkeit ganz durchzogen waren. Die Meierei behauptet, die Käse seien in Essen unsorgfältig behandelt, insbesondere nicht genügend gewendet worden, und begehrt vom Käsegroßhändler Ersatz des Minderwertes der Käse in Höhe von 20 v. H. Das Oberlandesgericht hat in Uebereinstimmung mit dem Landgericht den Schadensanspruch der Meierei für gerechtfertigt erklärt. Weichheit und Wässerigkeit sind bekannte Eigenschaften frischen Tilsiter Käses. Er ist kein Preßkäse wie Schweizer-, Edamer- und Gouda-Käse, die infolge ihrer widerstandsfähigen Rinde nicht so leicht ihre Form ändern, sondern muß wöchentlich zwei- bis dreimal mit Salzwasser abgerieben und gekehrt werden, damit er sich nicht durch Liegen auf derselben Stelle drückt und mißgestaltet wird. Die gerichtlichen Sachverständigen hatten hier aus der Größe der Salzstellen an den Käsen und aus dem Grade der Feuchtigkeit der Zwischenbretter der Gestelle festgestellt, daß die Verlagerung der Käse nicht erst während der Bahnfahrt von Essen nach Ostpreußen, entstanden war, sondern während der Verwahrung bei der Essener Firma eingetreten sein mußte. Wenn auch ihre Angestellten als Zeugen bekundeten, die Käse regelmäßig gewendet zu haben, so war ihr Zeugnis nicht geeignet, das Gutachten der Sachverständigen, erfahrener Molkerei-Besitzer und Leiter von Molkereien, die mit der Lagerung und dem Versand von Tilsiter Käse Bescheid wissen, zu erschüttern. Vielmehr ist anzunehmen, daß die Käse nicht regelmäßig zwei- bis dreimal wöchentlich gedreht worden sind, und diese unpflegliche Behandlung hat die Essener Firma zu vertreten.

E.

Personalien. Am 1. April ds. Js. ist der langjährige Verbandsgeschäftsführer des Meierei-Verbandes für Westfalen und Lippe, e. V. in Münster i. W., Her Molkereiinstruktor Oeser-Münster, in den Ruhestand getreten. Herr Oeser hat seit Gründung des Verbandes im Jahre 1889 in dessen Diensten gestanden. Die Verbandsgeschäfte des Verbandes sind Herrn Direktor Pflugradt-Münster übertragen worden.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Schmiedels Rahmeis-Werk G. m. b. H., München, Zielstraße 38. Der Gesellschaftsvertrag ist abgeschlossen am 8. April 1925. Gegenstand des Unternehmens ist die Herstellung von Rahmeis und der Vertrieb von solchem. Stammkapital: 15 000 Rm. Ein Geschäftsführer ist vertretungsberechtigt. Geschäftsführer: Friedrich Schmiedel, Kaufmann und Gutsbesitzer in Landshut-Moniberg.

Rahmeis-Werke Schlesien, e. G. m. b. H. in Breslau. Zweck der Genossenschaft ist Fabrikation von Speiseeis nach amerikanischer Art und Vertrieb desselben sowie Herstellung und Vertrieb von Molkereiprodukten und ähnlichen Erzeugnissen. Statut vom 3. 4. 1925.

Rahmeis-Fabrik Wiesbaden-Mainz, G. m. b. H. Wiesbaden. Gegenstand des Unternehmens: Herstellung und Vertrieb von Rahmeis und ähnlicher Waren. Stammkapital: 20 000 Rm. Geschäftsführer Kaufmann Wilhelm Hohmann in Wiesbaden. Der Gesellschaftsvertrag ist am 23. März 1925 festgestellt.

Dampfmolkerei Peine, Wilhelm Schild in Peine. Die Firma ist erloschen.

Molkereigenossenschaft Wismar e. G. m. b. H. in Wismar. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 12. März 1925 sind neue Statuten angenommen. Die Firma ist in: Molkereigenossenschaft, e. G. m. u. H. ge-

ändert worden. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Julius Klockgeter, G. m. b. H. in Oldenburg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 18. April 1925 abgeschlossen worden. Gegenstand des Unternehmens ist der Großhandel mit Butter und ähnlichen Produkten. Das Stammkapital beträgt 10 000 Rm. Geschäftsführer ist der Kaufmann Julius Klockgeter in Oldenburg.

Molkereigenossenschaft Bargstedt=Ohrensen, e. G. m. u H. in Bargstedt, A.=G. Buxtehude. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderng des Erwerbes oder der Wirtschaft der Mitglieder.

Molkerei Merbitz, Sanitäts=Molkerei und „Nutricia". Anstalt für Bereitung von Kinder= und Kurmilch nach Prof. Dr. Backhaus, Inh. Konrad Bismarck, Halle a. S. Die Firma lautet jetzt: Molkerei Merbitz, Inhaber Siegfried Walbaum. Inhaber der Firma ist der Molkereibetriebsleiter Siegfried Walbaum in Halle a. S.

Hamburger Käsefabrik A. Siepmann, G. m. b. H., Hamburg. Die Ermäßigung des Stammkapitals ist erfolgt. Jeder Geschäftsführer ist allein vertretungsberechtigt. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers H. J. F. Degener ist beendigt.

Dampfmolkerei Mägdeberg Ulrich Wohlgemuth, Inhaber Gutsbes. Ulrich Wohlgemuth in Mägdeberg.

Sennereigenossenschaft Hörmannshofen, e. G. m. u. H. in Hörmannshofen, Gemeinde Altdorf. Gegenstand des Unternehmens ist Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Sennerei, behufs gemeinschaftlicher Verwertung der von den Mitgliedern eingelieferten Milch.

Milchgenossenschaft Reichartshausen, Amt Sinsheim a. Els., e. G. m. b. H. Der Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Krügers Butterhaus, G. m. b. H., Berlin. Das Stammkapital ist auf 10 000 Rm. umgestellt.

Central=Käserei, G. m. b. H., Magdeburg. Gegenstand des Unternehmens ist Herstellung u. Vertrieb von Molkereiprodukten. Das Stammkapital beträgt 5000 Rm. Geschäftsführer sind der Fabrikant Gustav Löding in Seesen und der Kaufmann Wilhelm Löding in Seesen.

L. Frank & Co., München, Kochstraße 1/0. Beginn 1. April 1925. Großhandlung mit Käse und Butter. Die Gesellschafter sind nur gemeinschaftlich oder je in Gemeinschaft mit dem Prokuristen Franz Xaver Frank zur Vertretung der Gesellschaft ermächtigt. Prokurist: Franz Xaver Frank, Gesamtprokura mit einem Gesellschafter. Gesellschafter: Luise Frank, Kaufmannsgattin und Hans Grünaug, Kaufmann, beide in München.

Schachtelkäsefabrik Franz Zwick in Kellmünz: Nunmehriger Inhaber ist der Käsefabrikant Franz Zwick sen. in Kellmünz. Dem bisherigen Käsefabrikanten Franz Zwick jun. in Kellmünz ist Prokura erteilt.

Friedrich Brügger, Molkerei in Grünfelde, Amtsgericht Stuhm.

Wilhelm Idelberger, Bergische Molkerei, Solingen. Dem Kaufmann Kurt Idelberger in Solingen ist Prokura und der Buchhalterin Emmi Heups in Wald Gesamtprokura erteilt. Die Gesamtprokura des Kaufmanns Paul Bendt in Solingen ist erloschen.

Milchverwertungsgenossenschaft Haunstetten, e. G. m. u. H., Haunstetten. Gegenstand des Unternehmens: Verwertung und der Verkauf der anfallenden Milch der Mitglieder. Der Geschäftsbetrieb kann auch auf Verwertung von Eiern, Absatz oder Mast von Kälbern und Schweinen, Schroterei sowie Bezug von milch= und landwirtschaftlichen Bedarfsgegenständen ausgedehnt werden.

Milchversorgungsgesellschaft Essen, G. m. b. H., Essen. Gegenstand des Unternehmens ist Ankauf, Verarbeitung und Verkauf der in das Stadtgebiet Essen eingeführten und in ihm erzeugten Milch, wie überhaupt alle auf die zweckmäßige Versorgung der Essener Bevölkerung mit Milch abzielenden Maßnahmen und Geschäfte, sowie Beteiligung an gleichartigen Unternehmungen.

Städtische Milchzentrale Pasing, G. m. b. H., Pasing, Landsberger Straße 3. Der Gesellschaftsvertrag ist abgeschlossen am 14. Januar 1925. Geschäftsführer: Walter Reichert, städtischer Angestellter, und Konrad Steinle, Molker in Pasing.

Vereinigte Milchwerke, G. m. b. H., Friedland, Ostpreußen. Der Sitz der Gesellschaft ist nach Berlin verlegt.

Mülheimer Milchversorgung, G. m. b. H., zu Mülheim=Ruhr. Dem Karl Heller in Mülheim=Ruhr ist Einzelprokura erteilt.

Schleswig=Holsteinischer Butterversand, Inh. Nicolaus Carlsen, Flensburg. Firmeninhaber: Kaufmann Nicolaus Carlsen in Flensburg.

Dampfmeierei=Genossenschaft e. G. m. b. H. zu Ahrensbök. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr..

Milchverwertungsgenossenschaft Cunow an der Straße, e. G. m. b. H., in Cunow a. d. Str. eingetragen. Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinsame Milchverwertung.

Milchversorgung Stadt Barmen, G. m. b. H. in Barmen. Das Stammkapital ist auf 5125 Rm. umgestellt.

Müller & Braun, Akt.=Ges., Berlin. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 7. November 1924 ist das Grundkapital auf 1 200 000 Rm. umgestellt. Eugen Braun und Dr. Willy Hawemann sind nicht mehr Vorstandsmitglieder.

Molkerei Oskar Müller, Wiesbaden. Der bisherige Gesellschafter Reinhold Hartleb ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Allgäuer Butter= und Käsehandel Guggemos & Co., Charlottenburg. Der bisherige Gesellschafter Robert Wagner ist alleiniger Inhaber der Firma. Die Gesellschaft ist aufgelöst.

Vertriebsstelle von Camembertkäsereien G. m b. H., Berlin: Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator ist der bisherige Geschäftsführer.

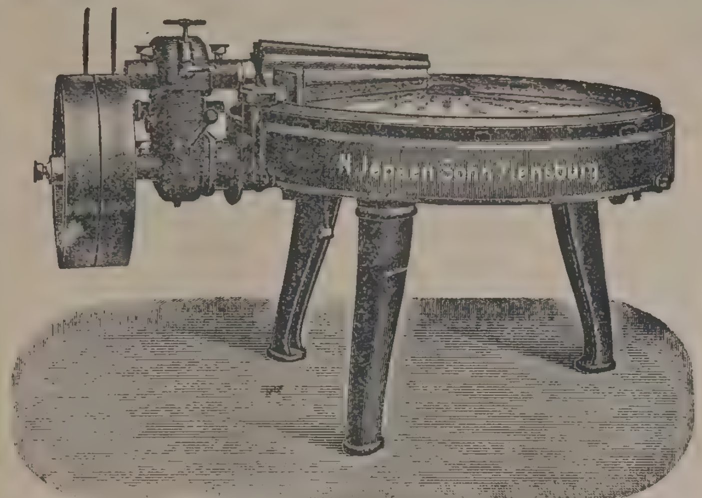
Werramolkerei Witzenhausen Walter Wolter, Witzenhausen. Die Firma ist erloschen.

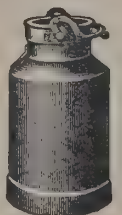
Meiereibutter Versandhaus „Zur Linde", Kellinghusen in Holstein, Johannes Sierk in Kellinghusen. Die Firma ist gelöscht worden.

Freie Meiereigenossenschaft Geltorf, G. m. b. H. in Geltorf. Die Gesellschaft ist durch Beschluß vom 23. Februar 1925 aufgelöst. Die bisherigen Geschäftsführer Landmann Hermann Schmidt in Geltorf und Landmann Franz Tams in Esprehm sind Liquidatoren.

Striegauer Molkerei, G. m. b. H. Die Gesellschaft ist aufgelöst und wird durch Manfred Freiherrn von Richthofen in Barzdorf als Liquidator vertreten.

Milchvertrieb Heidelberg e. G. m. b. H. in Heidelberg. Die Firma ist geändert in Milchhändlergenossenschaft Heidelberg, e. G. m. b. H. in Heidelberg.

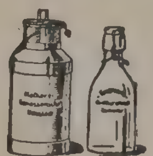












Berichtigung zu folgender Eintragung in Nr. 22:

„Becker & Haase, Käsefabrik, Halle a. S. Die Firma ist aufgelöst. Der bisherige Gesellschafter Kaufmann Georg Haisler in Halle ist alleiniger Inhaber."

Wir berichtigen, daß der letzte Satz nicht hierher gehört und daß der Kaufmann Georg Haisler mit der genannten Firma nichts zu tun hat.

Konkurse.

Sanitätsmolkerei Wilhelm Reinarz, G. m. b. H., Düsseldorf-Heerdt. Konkursverwalter: Rechtsanwalt Biefang, Düsseldorf, Oststr. 128/132. Anmeldefrist bis 10. Juni 1925, erste Gläubigerversammlung: 23. Mai 1925, vormittags 11 Uhr, allgemeiner Prüfungstermin: 4. Juli 1925, vormittags 10 Uhr, vor dem Amtsgericht Düsseldorf, Zimmer 231 des Justizgebäudes an der Mühlenstraße.

Molkereibesitzerfrau Emma Grabe, geb. Mielenz, in Brakupönen.

Über das Vermögen des Dampfmolkereibesitzers **Maximilian Landmann, Zorbau, ist die Geschäftsaufsicht angeordnet** worden. Aufsichtsperson: Bücherrevisor Franz Söhnert, Weißenfels.

Sprechsaal

Zur Erniedrigung der Milchpreise. Die hohen Milchpreise im Kreise Liegnitz (vergl. Nr. 45 Seite 841) sind nicht einzig dastehend, vielmehr werden infolge verschiedener Umstände in manchen Gegenden verhältnismäßig hohe Milchpreise gezahlt, die den Landmolkereien kaum das Durchhalten ermöglichen. Die Ursache dieser Erscheinung liegt sehr oft bei den Betrieben selbst, die sich gegenseitig überbieten. Liegen sich erst derartige Konkurrenzhähne in den Haaren, dann ist gewissermaßen das umliegende Molkereigewerbe gefährdet und nur der dritte, der Landwirt, freut sich. Die Störenfriede kommen oft zur Einsicht, wenn es zu spät ist und das Ende ist die Zahlungsunfähigkeit der Molkerei des schwächeren Teils. Selbstverständlich ist es zeitweise dem einen oder anderen Kollegen möglich, höhere Preise anlegen zu können, aber auch dieser sollte bemüht sein, für besondere Fälle Rücklagen zu schaffen, denn Neuanschaffungen, Reparaturen und Verluste stellen sich unverhofft ein und ohne Geld ist Rat teuer. Bei den Butter verarbeitenden Molkereien sind wohl noch keinerlei Rücklagen vorhanden, vielmehr ist wohl überall mehr an Milchgeld ausgezahlt worden, als in Wirklichkeit gezahlt werden konnte. Daher sind viele Privat- und Genossenschafts-Molkereien in Schulden geraten, deren Tilgung infolge der hohen Unkosten, Steuern, Zinsen und der ungünstigen Konjunktur unmöglich ist.

Um nun die Existenz zu bewahren, ist es zunächst erforderlich, daß man sich in den gefährdeten Kreisen zusammenschließt zu einer Interessengemeinschaft. Alle anderen Industrien, Handwerker, Kaufleute und auch der Milchhandel haben sich organisiert und wachen darüber, daß die Existenz nicht durch Preisdrückerei und Preisunterbietung gefährdet wird. Solche Interessengemeinschaften bestehen vereinzelt auch in Molkereien und wirken, wo solche straff gehandhabt werden, sehr zum Vorteil jedes einzelnen Betriebes. Regelmäßig finden Besprechungen statt, die zu zahlenden Preise werden festgelegt und auch sonstige Fragen werden besprochen. Dadurch wird zunächst erreicht, daß die Milch gleichwertig bezahlt wird und die Aeußerungen der Landwirte, die oder jene Molkerei hat mehr bezahlt, hört auf. Es ist dringend zu wünschen, daß solche Organisationen überall gegründet werden und wo jetzt noch keine bestehen, daß die Herren Kollegen frisch ans Werk gehen. Die Konkurrenzmolkereien werden sicher sich einigen und mit zum Wohle und Gelingen beitragen.

Die weit ab vom Verkehr und von den größeren Städten belegenen Landmolkereien werden sich ohne weiteres durch das Aufhören der eigenen Konkurrenz unter sich helfen können. Anders dagegen die Molkereien in der Nähe der Städte oder in günstiger Verbindung mit solchen. Hier tritt eine viel schlimmere Konkurrenz ein und das sind die Milchhändler, wenn auch nicht direkt. Ich halte die bestehenden Milchdetailpreise in den Städten für den größten Schaden. Es haben vor dem Kriege die Milchdetailhändler auch bestanden, aber die jetzt bestehenden, unvernünftigen Detailpreise für Milch, die fehlten. Und hier liegt der Schädling, der die Butter verarbeitenden Molkereien ins Gras beißen läßt. Diese Konsumentenpreise geben der Milch einen Wert an, der gar nicht vorhanden ist.

Die Verwertung ist also in der Stadt durch direkten Absatz ein weit höherer, als die Landmolkereien durch Verbutterung verwerten können, und zwar heute ist diese Verwertung eine doppelt so hohe. Beobachtet man heute einen Detailpreis je Liter Vollmilch mit 30 Pfg. und höher, dann muß man behaupten, daß dieser ein ungesunder ist. Bei einer Butterhöchstnotierung von 160 ℳ je Zentner für feinste Ware, für 2. Qualität noch weniger, und einer Ausbeute von 14 Liter zu einem Pfund Butter, so errechnet man einen Butterungswert von 11—12 Pfg. je Liter Milch. Hiervon gehen ab Anfuhrkosten, Betriebsunkosten, Steuern usw., die in manchen Molkereien heute noch 2—3 Pfg. betragen. Der Butterwert je Liter Milch beträgt demnach 9—10 Pfg. je Liter Milch netto, wozu noch die Werte der Rückstände (Magermilch usw.) je Liter mit 2 bis 3 Pfg. anzusetzen wären, so daß der Gesamtwert je Liter Vollmilch ab Hof des Erzeugers 12—13 Pfg. beträgt.

Erhält also der Landwirt ab Hof 12—13 Pfg. je Liter Vollmilch zur Verarbeitung durch die Molkerei oder durch Frischmilchversand zur Stadt, dann würde er den wirklichen Butterwert für sein Produkt einnehmen. Kleine Differenzen nach oben oder unten, je nach Qualität der Milch oder geringere oder höhere Molkereiunkosten sollen unberücksichtigt bleiben. Wir hätten alsdann den Friedenseinstandspreis für Vollmilch einer gut geleiteten Molkerei. —Aber nun zum Friedensdetailpreis in den Städten. Dieser war 20 Pfg. je Liter und zwar frei Haus des Verbrauchers, während heute 30 Pfg. und mehr bezahlt werden. Früher eine Spanne von 7 Pfg., und jetzt eine solche von 17 Pfg. und mehr. Hierin liegt der Knoten. Der Milchhandel kann den Landwirten weit höhere Preise zahlen, denn die enorme Verdienstspanne ermöglicht es ihm. Mir sind Fälle bekannt, daß der Milchhandel glatt die Hälfte seiner Einnahme als Verdienst buchen konnte und trotzdem mehr den Landwirten zahlte, als die Landmolkerei, und ebenfalls, daß der Händler die Buttermilch teurer verkaufte, als ihn die Vollmilch kostete. Wird dann in den Wintermonaten die Milch etwas knapp, dann ist es ihm leicht, einige Pfennige von der hohen Spanne abzulassen. Kein Wunder, daß der Drang zum Milchhändlerberuf groß ist und daß ein Milchgeschäft in Mietsräumen ebenso hoch bezahlt wird, wie eine Landmolkerei mit Gebäuden und Maschinen.

Deshalb ist es notwendig, daß die Landmolkereien sich Einfluß verschaffen auf die Detailpreise und zwar dadurch, daß die Landmolkereien

einzeln oder in Form einer Interessengemeinschaft dafür sorgen, daß die Preise in der Stadt auf die Vorkriegspreise zurückgesetzt werden, und das geschieht ausschließlich dadurch, daß diese selbst Milch im Kleinhandel absetzen, und zwar zu 20—22 Pfg. je Liter. Das Publikum wird schnell für Absatz sorgen und der straff organisierte Milchhandel wird bei einem derartigen Preisunterschied bald einlenken müssen. Die Folge davon wäre ein sofortiges Heruntergehen der Einkaufspreise auf dem Lande und der wirkliche Wert der Milch würde bald zur Geltung kommen. Es würden Landmolkereien und Milchhandel alsdann noch friedlich bestehen können, wie es auch früher der Fall gewesen ist. E. B.

Vergleichende Fettbestimmungen nach Gerber und Gottlieb. (Mitteilungen aus dem Hygienischen Staatsinstitut zu Hamburg.) Wie zu erwarten war, hat der Artikel des Herrn Paul Funke, Berlin NW. 23, in der Nr. 18 der Molkerei-Zeitung, Hildesheim, Widerspruch hervorgerufen. Die Nr. 31 derselben Zeitschrift bringt denn auch eine Mitteilung aus dem Laboratorium der Firma Dr. N. Gerber's Co., Leipzig, die mit Recht darauf hinweist, daß die Fettbestimmung nach Gerber, wenn genau nach Vorschrift verfahren wird, zuverlässige Werte gibt.

Diese kleine Zuschrift soll zeigen, daß die Fettbestimmung nach Gerber auch in der Praxis sich sehr gut bewährt hat

Im hiesigen Laboratorium werden alle Milchproben, die nach Gerber einen Fettgehalt nahe unter der für Vollmilch gesetzlich festgelegten Mindestgrenze von 2,70 Proz. aufweisen, nach der Methode von Gottlieb nachgeprüft; ebenso werden sämtliche Proben, von denen eine Gegenprobe zurückgelassen worden ist, mit einem Fettgehalt nach Gerber unter 2,70 Prozent behandelt.

Als maßgebend wird dann die Bestimmung nach Gottlieb angesehen.

Von den 12 Monaten des Jahres 1924 sind je der erste Monat im Vierteljahre herausgegriffen und in nachstehenden Tabellen die nach Gerber und Gottlieb gefundenen Fettwerte zusammengestellt.

Tabelle 1.

Jan. 1924.	42 Prob., davon	15 Prob.	= 35,80 %	mit Differenz ± 0
	"	9 "	= 21,43 %	" " — 0,05
	"	8 "	= 19,05 %	" " + 0,05
	"	4 "	= 9,52 %	" " — 0,10
	"	6 "	= 14,29 %	" " + 0,10

Tabelle 2.

April 1924.	77 Prob., davon	18 Prob.	= 23,38 %	mit Differenz ± 0
	"	20 "	= 25,97 %	" " — 0,05
	"	10 "	= 12,99 %	" " + 0,05
	"	23 "	= 28,87 %	" " — 0,10
	"	3 "	= 3,90 %	" " + 0,10
	"	1 "	= 1,30 %	" " — 0,15
	"	1 "	= 3,30 %	" " + 0,30
	"	1 "	= 1,30 %	" " — 0,30

Tabelle 3.

Juli 1924.	33 Prob., davon	13 Prob.	= 39,39 %	mit Differenz ± 0
	"	11 "	= 33,33 %	" " — 0,05
	"	4 "	= 12,12 %	" " + 0,05
	"	4 "	= 12,12 %	" " — 0,10
	"	1 "	= 3,03 %	" " + 0,10

Tabelle 4.

Okt. 1924.	29 Prob., davon	11 Prob.	= 37,93 %	mit Differenz ± 0
	"	9 "	= 31,03 %	" " — 0,05
	"	3 "	= 10,34 %	" " + 0,05
	"	2 "	= 6,90 %	" " — 0,10
	"	2 "	= 6,90 %	" " + 0,10
	"	1 "	= 3,45 %	" " — 0,15
	"	1 "	= 3,45 %	" " + 0,15

Nach vorstehenden Tabellen befinden sich in den Monaten Januar und Juli überhaupt keine Milchproben mit einer Differenz über ± 0,10 %; im April sind nur je 1 Probe von 77 untersuchten Milchen mit Differenzen von — 0,15; + 0,20 bezüglich — 0,30 % und im Oktober sind 2 Proben mit der Differenz ± 0,15 % ausgeführt. In Prozenten ausgedrückt ergeben sich für den Monat April 3,90 % aller untersuchten Proben mit Differenzen über ± 0,10 % und für den Monat Oktober 6,90 %, hierbei ist aber die Differenz nicht größer als ± 0,15 %.

Eine Zusammenstellung der Proben aus den angeführten 4 Monaten zeigt folgendes Bild:

Tabelle 5.

181 Proben, davon	57 Proben	= 31,49 %	mit Differenz ± 0
"	49 "	= 27,07 %	" " — 0,05
"	25 "	= 13,81 %	" " + 0,05
"	33 "	= 18,23 %	" " — 0,10
"	12 "	= 6,63 %	" " + 0,10
"	2 "	= 1,11 %	" " — 0,15
"	1 Probe	= 0,55 %	" " + 0,15
"	1 "	= 0,55 %	" " + 0,20
"	1 "	= 0,55 %	" " — 0,30

Aus dieser Zusammenstellung ist ersichtlich, daß schon Differenzen von ± 0,15 % sehr selten vorkommen, nämlich 1,66 % und höhere Unterschiede kaum in Betracht kommen.

Differenzen über ± 0,10 % sind wohl mehr darauf zurückzuführen, daß in einem großen Betriebe auch einmal kleine Fehler beim Ablesen der Gerberröhrchen unterlaufen.

Es wird ja auch, wie schon oben erwähnt, bei Milchproben mit einem Fettgehalt von weniger als 2,70 % Fett sowieso eine Bestimmung nach Gottlieb angesetzt, weshalb eine zweite Fettbestimmung nach Gerber nicht angesetzt wird.

Tabelle 5 zeigt, daß 72 % aller untersuchten Proben nur eine Differenz bis zu ± 0,05 % und 97 % Differenzen bis 0,10 % aufweisen, es dürfte dies ein glänzender Beweis für die Genauigkeit der Fettbestimmung nach Gerber sein. Dr. Baumann.

Einige Winke über Quargherstellung zur Verarbeitung in den Harzkäsereien. Zu dem Artikel unter obiger Ueberschrift in Nr. 39 der Molk.-Zeitung möchte ich mir einige Bemerkungen erlauben. Ich stimme mit dem Verfasser des Artikels darin überein, daß die Quargherstellung stets gewissenhaft und korrekt gehandhabt werden muß. Mit seiner Methode, Quarg herzustellen, kann ich mich jedoch nicht befreunden. Ich halte es für direkt verkehrt, die Milch, aus welcher Quarg für Harzkäse hergestellt

werden soll, einzulaben, und wenn es auch nur schwach ist. In der kalten Jahreszeit würde ich mir dieses allenfalls noch gefallen lassen, jedoch nicht in den Sommermonaten, in welchen vielfach schon ein Teil der Milch in ansauerem Zustande in die Molkerei eingeliefert wird. Nach meinen Erfahrungen ist Quarg aus derartiger eingelabter Milch überhaupt nicht zur Harzkäserei zu verwenden, da derselbe dann stets zähe und lederartig ausfällt.

Ferner behaupte ich, daß man auch, ohne die dickgelgte Magermilch nachzuwärmen, ein ganz vrzügliches Quargprodukt herstellen kann. Als Fachmann mit einer 35jährigen Tätigkeit im Molkereifach habe ich wohl in den neunziger Jahren Quarg hergestellt, bei welchem die saure Magermilch nachgewärmt wurde, seit 25 Jahren arbeite ich aber nach einer anderen bewährten Methode, welche meines Wissens in sehr vielen Molkereien angewandt wird, und welche stets ein tadelloses Quargprodukt ergibt. Ich entrahme die Milch bei 42—43 Gr. C., die Magermilch wird dann in der Käsewanne mit 5 Proz. saurer Magermilch vom Tage zuvor angesäuert, und bleibt stehen, bis sie dick geworden ist, welches in 5 bis 6 Stunden der Fall sein wird. Auch in der kalten Jahreszeit hat dann die Milch in der zugedeckten Wanne noch eine Temperatur von 37 bis 38 Gr. C. Die saure Milch wird dann langsam verzogen, welches in Zeiträumen von 5—6 Minuten noch 3—4 mal wiederholt wird. Die Molke scheidet sich hierbei ganz klar aus. Der Quarg bleibt dann in der Wanne, damit er sich richtig zu Boden setzt, noch eine halbe Stunde stehen, worauf die Molke abgelassen und der Quarg in Säcke gefüllt wird. Das Pressen hat sofort zu beginnen (um ein allzu großes Auskühlen des Quarges zu verhindern), zuerst mit schwachem, dann mit immer stärkerem Druck. Am anderen Morgen ist der Quarg trocken und versandbereit. Bei dieser Arbeitsweise erzielt man ein vorzügliches Quargprodukt, aus welchem sich auch (ich verarbeite selber einen Teil meines Erzeugnisses) ein guter und marktfähiger Harzkäse herstellen läßt. Dampf zum Nachwärmen ist bei mir am Abend nicht mehr vorhanden, da derselbe restlos nach Beendigung des Betriebes zum Reinigen der Geräte und zum Futterdämpfen Verwendung findet. Bemerkt sei noch, daß zum Anwärmen der Vollmilch vor der Entrahmung nur Retourdampf benutzt wird.

Während meiner langjährigen Tätigkeit habe ich auch noch niemals gesehen oder gehört, daß Quargreste zwecks Ansäuerung der Magermilch im Kessel oder in der Wanne gelassen werden. Die Gefäße richtig zu reinigen wäre ja hierbei eine strikte Unmöglichkeit, übrigens wäre der Boden des Gefäßes in kurzer Zeit zerfressen und verrostet, und dasselbe somit unbrauchbar. Ich möchte bezweifeln, daß es Fachleute gibt, die mit ihren Geräten in dieser Weise verfahren, denn jeder ist doch heute darauf angewiesen, mit seinen Geräten in der schonendsten Weise umzugehen, da die Unkosten groß und der Verdienst meistens verhältnismäßig gering ist.

Die Hauptsache bei der Quargherstellung ist, die Milch nicht übersäuern zu lassen, denn sonst ist Hopfen und Malz an dem resultierenden Quargprodukt verloren; gut ausrühren, bald in Säcke füllen und den Quarg, so lange er noch warm ist, pressen. Bei einigem guten Willen wird man dann ein gutes Produkt erzielen, aus welchem dann auch der Käsefabrikant einen brauchbaren Käse herstellen kann, vorausgesetzt, daß er richtig arbeitet H. H., Mwtz.

Milchtransportkannen aus Aluminium. (Weitere Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 37.) Die Transportkannen aus Aluminium sind in Deutschland seit Jahren von der Firma Basse & Fischer, Zweigniederlassung der Selve A.-G. in Lüdenscheid hergestellt worden. Die Kruppwerke in Essen haben sich niemals mit der Herstellung der Aluminium-Milchkannen befaßt.

Basse & Fischer haben verschiedene Ausführungen der Kannen herausgebracht, die unter dem Schutz des Patentamtes stehen. Zunächst stellt sie vornehmlich Aluminium-Transportkannen mit Holzverkleidung her, die nach den Berichten der Abnehmer jahrelang gehalten haben und sich durchaus bewährt haben. Es durfte allerdings nur ausgetrocknetes Holz dazu verwandt werden. Dann fabrizierten sie auch Aluminiumkannen mit Stahlblech verzinktem Mantel. Diese beiden Ausführungen haben den Vorzug, daß sie isolierend wirken, d. h. die Milch im Sommer kühl halten.

Seit einigen Jahren fabrizieren Basse & Fischer jedoch als Auswirkung ihrer vielen Lieferungen nach Dänemark ein Modell, welches ganz aus Aluminium hergestellt ist ohne weiteren Schutzmantel. Aluminiumkannen in genügender Blechstärke sind für den Bahnversand mindestens ebenso widerstandsfähig, wie Stahlblechkannen. In Dänemark werden solche Kannen seit Jahren zu vielen tausenden gebraucht. Die Meierei Bolle-Berlin, hat seit 2½ Jahren einige tausend Aluminiumkannen in Benutzung (seit langer Zeit auch Milchbassins aus Aluminium von 30000 Liter) und ist auf Grund ihrer Erfahrungen zu dem Urteil gekommen, daß der Milchtransportkanne aus Alumniium aus hygienischem Grunde und auch wegen der längeren Lebensdauer die Zukunft gehört. Auch für 1925 hat sie viele tausend Aluminiumkannen bestellt. — Es ist nur eine Frage der Zeit, wann in allen milchwirtschaftlichen Betrieben die Aluminium-Milchtransportkannen zur Einführung gelangt sein werden. Lück.

Unhaltbare Zustände im Kreise Liegnitz. Unter obiger Ueberschrift ist in Nr. 45 der Molkerei-Zeitung ein kleiner Artikel veröffentlicht und am Schluß desselben der Wunsch geäußert, es möchten sich auch Kollegen aus anderen Bezirken zu den Ausführungen äußern. Zuerst muß ich zu der Mitteilung in Nr. 37 der Molkerei-Zeitung betreffs Milchpreisfestsetzung im Kreise Mohrungen einige Worte sagen und meine Achtung den ostpreußischen Kollegen aussprechen für ihr geschlossenes, einmütiges Zusammengehen bei dem schweren Kampfe um ihre Existenz Der 13. Teil ist wohl bei den jetzigen Verhältnissen als angemessen zu bezeichnen, von einem Gewinn kann dann keine Rede sein, im Gegenteil wird es noch schwer fallen, den Betrieb über Wasser zu halten. — Nicht nur im Kreise Liegnitz befinden sich Kollegen, welche sich in den Preisen überbieten, sondern auch hier im Bezirk Bremen sind genau dieselben traurigen Tatsachen zu verzeichnen. Bis Januar waren die hiesigen Molkereien sich einig in der Milchbezahlung. In jedem Monat wurde eine Besprechung abgehalten und vereinbart, welcher äußerste Preis für die Milch gezahlt werden konnte. Die Landwirte waren auch mit den Preise voll zufrieden. Anfang dieses Jahres fand aber im hiesigen Bezirk die Neugründung einer Molkerei durch einen Molkereibesitzer statt. Dieser störte das bisherige gute Einvernehmen mit den Landwirten, indem er im Januar dieses Jahres je Liter 23 Pfg. ab Hof bot und zahlte. Daß eine solche sich garnicht rechtfertigende Milchbezahlung im ganzen Bezirke sich unter den Landwirten Aufregung und Mißtrauen gegen die bereits bestandenen Molkereien hervorrief, ist wohl selbstverständlich. Unsere Fach- und Standes-Interessen werden durch solche Machenschaften keineswegs gehoben. Hier muß man sich fragen: Wo bleibt Kollegialität? — In hiesiger Gegend ist der Fettgehalt der Milch kaum 3 Proz. Wie

es da Leute fertig bringen, bei Butter- und Quargbereitung und etwas Milch- und Sahneversand 23 Pfg. je Liter ab Hof zu zahlen, ist mir ein Rätsel. Ich möchte bei diesem Fachmann noch gerne einmal in die Lehre, event. kann ich das noch lernen, die Butter derart naß zu lassen, um mit der Staatsanwaltschaft Bekanntschaft zu machen.

In der gleichen Nummer, worin die unhaltbaren Zustände im Kreise Liegnitz geschildert werden, steht ein Artikel, betitelt: „Ueber die Festsetzung des Milchpreises". Ich kann nur jedem Kollegen zurufen, beherzigt die Ausführungen des letzten Absatzes dieses Artikels, nur dann können wir unsere schwere Existenz durchsetzen. Wünschenswert wäre es, wenn sich noch viele Kollegen zu diesem Thema äußern würden.

L. S.

Die technische Verwertung der Magermilch. In Nummer 37 dieser Zeitung wird in einem gleichnamigen Artikel die Verwertung von Magermilchpulver unter Berücksichtigung der Herstellung in denjenigen Monaten, in denen mit Überfluß an Magermilch zu rechnen ist, besprochen. Gleich zu Anfang des Artikels weist der Verfasser darauf hin, daß die Verwertungsmöglichkeit vorhanden ist, weil Magermilchpulver von den Brotfabriken, Bäckereien und Konditoreien verarbeitet werden kann. Die leichte Absatzmöglichkeit von Magermilchpulver soll durch die in Deutschland vorhandenen etwa 120 000 Bäckereien gewährleistet sein. Im weiteren Verlauf seiner Ausführungen legt der Verfasser dar, daß die Verwendung von Magermilchpulver in den oben genannten Betrieben geeignet ist, ein billiges Backhilfsmittel darzustellen. Obgleich als Einschränkung hinzugefügt wird, daß ein mit dieser Backhilfe erzeugtes Gebäck niemals einem aus reinem Weizenmehl hergestellten Gebäck gleichkommen kann, folgert der Verfasser, daß seine Ausführungen zum Beweise dienen, daß die Erzeugung von Magermilchpulver aussichtsreich ist, weil für diesen Artikel A b s a t z m ö g l i c h k e i t e n vorhanden sind. Ich halte diese Schlußfolgerung nicht für unbedingt richtig, weil dadurch, daß Magermilchpulver für eine bestimmte Industrie verwendet werden k a n n, noch kein Beweis für den Absatz erbracht ist, wenn nicht zugleich gefolgert werden kann, daß Magermilchpulver in Verbindung mit billigen Mehlsorten geeignet ist, die Verwendung einer bisher allgemein verwendeten besseren Mehlsorte auszuschalten.

Selbstverständlich wird jede Industrie nach dem Grundsatz der billigsten Herstellung einer Ware arbeiten, aber insoweit, als die Qualität der erzielten Ware durch Verwendung billiger Hilfsmittel nicht leidet. Wir haben genügende Beispiele, daß der Konkurrenzkampf die allerschärfsten Formen annimmt, und unsere Molkereien können ein Lied davon singen, was es bedeutet, ein Ware auf den Markt zu bringen, die in bezug auf Qualität den höchsten Anforderungen nicht genügt. Man braucht dazu keine Marktberichte zu lesen, um immer wieder darauf aufmerksam gemacht zu werden, daß alle zweiten Qualitäten in Molkereiprodukten die Läger der Hersteller und Verkäufer füllen, derartige Waren nur mit den größten Verlusten abzusetzen sind, und deshalb die Mahnung immer wieder dahin geht, nur allerfeinste Produkte herzustellen. Das Molkereigewerbe macht hierin keine Ausnahme, und bei der Herstellung von Backwaren werden schließlich keine anderen Grundsätze maßgebend sein können.

Aus diesem Grunde dürfte auch das Bäckergewerbe wenig geneigt sein, von der bisherigen Herstellungsart abzugehen, um auf Kosten der Qualität eine größere Rentabilität zu erreichen. Die Milchkonservenindustrie und damit zugleich die Herstellung von Trockenmilch ist in Deutschland in verhältnismäßig wenigen Molkereien als ausschließliches Gewerbe aufgenommen. Bei den vorhandenen deutschen Unternehmungen handelt es sich hauptsächlich um die Herstellung von allen Arten Dosenmilch, Dosenrahm und Dauerbutter in Dosen. In Friedenszeiten war diese Herstellung namentlich für diejnigen Molkereien ein recht lohnendes Geschäft, sofern Absatzmöglichkeiten bei großen Schiffahrtsgesellschaften, bei der Marine und als Exportartikel für unsere Kolonien vorhanden waren. Diese Hauptabsatzgebiete sind aber durch den verlorenen Krieg entweder ganz verschlossen oder bestehen in verminderter Umfange. Hinzu kommt, daß fast alle außerdeutschen Länder, die infolge Überproduktion gezwungen sind, milchwirtschaftliche Produkte auszuführen, uns in der Nachkriegszeit mit so großen Mengen aller Arten Milchkonserven versorgt haben, daß noch heute fast jeder Detaillist von den seiner Zeit erworbenen Milchkonserven unverkäufliche Mengen am Lager hat. Die Folge ist, daß alle deutschen Milchkonserven-Anlagen mit großen Absatzschwierigkeiten zu kämpfen haben, und es ist mir bekannt, daß zwei große derartige Privatbetriebe den Betrieb nicht mehr aufrecht erhalten konnten. Selbstverständlich war auch in diesen Betrieben die Herstellung von Magermilchpulver nichts Unbekanntes, und die Herstellung dieses Produktes wäre sicher aufgenommen, wenn ein unbedingt lohnender Absatz dafür vorhanden gewesen wäre.

Bei der Besprechung der Kasein-Herstellung stellt der Verfasser bereits die Forderung, daß es nur für größere Molkereien oder für genossenschaftliche Verbände kleiner Molkereien lohnend ist, die Kasein-Herstellung oder die Herstellung von Magermilchpulver aufzunehmen. Das soll also heißen, daß nur das Vorhandensein großer Milchmengen die betr. Einrichtungen zuläßt. Ob es praktisch möglich ist, kleinere Milchmengen von vielen Einzelmolkereien, die in allen Fällen räumlich mehr oder weniger weit von einander entfernt liegen, zu diesem Zweck zu verwerten, möchte ich zunächst bezweifeln. Da der eVrfasser auch für die Herstellung von Magermilchpulver das Vorhandensein von größeren Mengen Magermilch ich zunächst bezweifeln. Da der Verfasser auch für die Herstellung von Kasein noch diejenige von Magermilchpulver für den normalen Molkereibetrieb durchführbar ist. Die Frage hat also für unsere Molkereien allgemein nur untergeordnete Bedeutung. Bei der Verwertung von Kasein bemerkt der Verfasser, daß für Säure-Kasein der Industrie-Bedarf durch die Einfuhr ausländischen Kaseins vollauf gedeckt ist, und daß lediglich für die Galalith-Industrie Bedarf an Labkasein vorhanden ist. Um jedoch wirklich einwandfreies Kasein nach den Vorschriften der Galalith-Industrie herstellen zu können, sind besondere technische Einrichtungen erforderlich, die in der heutigen Zeit des Kapitalmangels in den wenigsten Fällen beschafft werden können. Außerdem kann nicht ohne weiteres damit gerechnet werden, daß die Herstellung von Kasein für die Galalith-Industrie einen höheren Gewinn als durch andere Verwertungsarten abwerfen muß. Kapital, Warenkenntnisse (Einkauf und Verkauf) und kaufmännische Tüchtigkeit, diese drei Faktoren waren von jeher die unbedingten Voraussetzungen für den Erfolg eines jeden Unternehmens, machen also bei der Selbstherstellung von Galalith keine Ausnahme.

Bei dem beherrschenden Markt in der Galalith-Industrie durch die vorhandenen Unternehmungen, denen nicht allein langjährige Erfahrungen in der Herstellung, sondern auch im Absatz zur Verfügung stehen, und deren Produktionsweise durch Patente geschützt ist; würde man einer

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Wer stellt tüchtig., verheirateten **Molkerei- und Käserei-Fachmann** mit 20 jähr. Praxis, auch in städt. Betrieben erfahren, zum beliebigen Antritt ein? Suchend. ist mit der technisch. u. kaufm. Leitung vollständig vertraut und hat Betriebe bereits selbständig geleitet. Angebote unter **7397** an diese Zeitung erbet.

Ein nach jeder Richt. hin prakt. u. kaufmänn. ausgebildeter

Molk.-Fachmann

25 J. alt, sucht Vertrauensposten, evtl als Vertreter des Chefs für Milchannahme, Kontor, Butterei u. Käserei. Gefl. Angeb. erb. (8749

W. Gebhardt
Nörten in Hannover.

Strebs. Molk.-Fachmann, 24 J. alt, in der Herstellg. von Tils. und Romadurkäse gut vertraut, Betr.-Leiterkursus mit Erfolg absolviert, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse, zum 1. Juni oder später Dauerstell., wo später Verheiratung gestattet, als Betriebsleiter, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Such. befindet sich in ungekündigter Stell. Gefl. Angebote erbeten an diese Zeitung unter **8836.**

Molk.-Verwalter, 25 J. alt, led., Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, erstklass. Zeugnisse u. Empfehl., zur Zeit Leiter ein kl. Genossenschaftsmolk., s. weg. Verkaufs anderweitig Stellg. Mit sämtl. Betriebsarbeit. aufs beste vertraut. Auch ausreich. Erfahrungen in Mühle, Bäckerei u. Futtermittel. Antritt zu jeder Zeit. Angeb. unt. **Ehrlich 8832** an d. Ztg.

Jg. Molk-Gehilfe

sucht für bald oder später Stellung. Frdl. Angebote unter **T. 4784** an das **Tageblatt Liegnitz** i. Schles.

Erfahrener

Molk.-Fachmann

31 Jahre, verh., Molkereischule besucht, pa. Zeugnisse, sucht Vertr.-Stellung in gut. Betrieben. Selb. würde auch Kollegen bei Krankheit Urlaub usw. vertreten, eventl. auch Harzkäsereien einrichten. Angebote unter **8895** an diese Zeitung.

Molk.-Fachmann

24 Jahre alt, Molk.-Schule Weihenstephan mit gutem Erfolg absolv., bisher schon in größ. Betrieben als 1. Gehilfe tätig gewesen, in Käserei sowie modernst. Molk.-Betrieb. aufs beste vertraut,

sucht

gestützt auf gute Zeugnisse, passende

Stellung als Obermeier

oder sonstigen Vertrauenspost. bis 1. Juni. Angeb. mit Geh.-Angabe unter **München 8861** an diese Ztg.

Für unseren 28 jährigen, ersten Gehilfen suchen wir zum bel. Antr.

Vertr.-Stellung

wo eventl. Verheiratung gestattet, jedoch nicht Bedingung. Selbiger hat Schule mit gutem Erfolg bes., besitzt in allen Zweigen des Faches beste Kenntnisse, ist guter Rechner in techn. sowie doppelter Buchführ. durchaus bewandert. Können denselben bestens empfehlen. Ausk. Angebote erbeten an (8786

Dampfmolkerei Bertkow
Post Goldbeck, Altmark.

Tücht. Fachmann

Mitte 20er, sucht Stellung als Gutsmeier, Verwalter od. sonstigen Vertrauensposten, wo evtl. spätere Verheiratung gestattet ist. Prima Zeugnisse und Empfehlungen vorhanden. Bitte Angebote unt. **8971** an diese Zeitung zu senden.

Molk.-Gehilfe, 24 J. alt, s., gest. auf gute Zeugn., zum 1. od. 15. 6. Stellung. Selbiger ist mit allen Facharbeiten, sowie in der Weich- u. Harzerkäs. gut vertraut. Stelle, wo Gelegenheit vorhanden, sich im Kontor auszubild., sehr angenehm. Werte Angebote sind zu richten an

E. Möller, Gutsmeier
Segebadenhau, Post Horst
Krs. Grimmen, Pommern.

Molkerei-Fachmann

energisch u. zielbewußt, 33 J. alt, evangel., verheirat., 1 Kind, von Jugend an im Fach, sucht sofort oder später Stellung als Verwalter in städt. od. ländl. Vollbetriebe. Suchender ist mit allen einschläg. Arbeiten des techn. Betriebes, wie mit Buch-, Kassen- u. Geschäftsführung best. vertr., erfahr. im Verkehr mit Kundsch. u. Lieferant., solide u. arbeitsam. Beste Zeugnisse u. Empfehlungen, gewissenhaft und unbedingt vertrauenswürdig. Kaution kann gestellt werden. Werte Angebote unter **E. S. 8760** an diese Zeitung.

Strebsamer Gehilfe

24½ Jahre alt, evangelisch, sucht zum 1. 6. Stelle. Selbiger ist mit allen Molkereiarbeiten aufs beste vertraut, sowie Kessel und Maschinen, Butterei, Quarg, Milchannahme, Milchuntersuchung, Monatsabrechnung gut vertraut, auch in Buchführung nicht unerfahren. Flotte Handschrift, sich. Rechner. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote erb. an **Friedrich Bolle, Molkerei Wippingen,** Post Kluse, Krs. Aschendorf, Hann.

Junger, ehrlicher Gehilfe

22 Jahre alt, wünscht zum 15. Mai Stellung. Derselbe ist an flottes Arbeiten gewöhnt, vertraut mit sämtlichen Maschinen sowie Buterei, □-Käserei, Harzkäserei, Milch- und Sahne-Untersuchung, Milchversand, stellt auch eine gute, haltbare Schlagsahne her und wünscht eine gute Dauerstellung. Angebote mit Gehaltsangabe erbittet höflichst (8834

W. Melzer, Molkerei Tettenborn, Südharz.

Suche für meinen Schwager, 20 Jahre alt (8846

Stellung als Gehilfe.

Selbiger ist kräftig, sauber, und für jeden Posten verwendbar. Gute Empfehlungen vorhanden. Antritt nach Wunsch.

A. Kügler, Molkerei-Verwalter, Schmarsow, Post Kruckow, Kr. Demmin.

Molkerei, sei es Genossenschaft oder Privatbetrieb, einen schlechten Rat geben, wollte man denselben zur Selbstherstellung von Galalith raten, selbst wenn die oben genannten drei Erfordernisse restlos erfüllt sind. Die großen Galalithfabriken sind auch, wie die meisten großen Industrieunternehmungen nicht in Händen von Einzelpersonen, sondern bilden als Vereinigung mehrerer Personen in einer Firma (Aktiengesellschaften) eine Macht, gegen die die Einzelperson nur dann aufkommen kann, wenn bei der Einzelperson zum mindesten ebenso viel Kapital vorhanden ist, wie bei der Vereinigung von mehreren Einzelpersonen. Wenn der Verfasser zum Schluß darauf hinweist, daß Quarg, der für Ernährungszwecke wertlos geworden ist, in der Seifenfabrikation Verwendung finden kann, sofern der Seifenfabrikant nicht „nach altbewährtem Rezept Schmierseife kocht, Seifenpulver mischt und Kernseife herstellt", so sind die von dem Verfasser gegebenen Anregungen von dem Gesichtspunkt zu betrachten, daß weder die Herstellung von Magermilchpulver, noch die Herstellung von Kasein für unsere Molkereien allgemein zu empfehlen sind.

In Nummer 94 der Molkerei-Zeitung vom 25. November 1924 werden in einer statistischen Nachweisung Zahlen über die Ausfuhr von Dosenmilch außerdeutscher Länder gegeben. Diese Zahlen zeigen recht deutlich, wie sehr die Herstellung in diesen außerdeutschen Ländern zugenommen hat, und welche Konkurrenz denjenigen wenigen deutschen Molkereien entstanden ist, die ebenfalls die Herstellung von allen Arten Dosenmilch betrieben haben. Während zum Beispiel in Holland in den Jahren von 1909—1913 die Ausfuhr an Dosenmilch so gering war, daß dieselbe in der Statistik nicht aufgenommen wurde, erreichte diese Ausfuhr allein im Jahre 1922 eine Menge von mehr als 900 000 Doppelzentnern. In den gleichen Zeiträumen stieg die Ausfuhr in Dänemark von rund 20 000 Doppelzentnern auf rund 230 000 Doppelzentnern. Besondere Ausfuhrsteigerungen erreichten weiter Canada mit rund 128 000 Dopelzentnern in 1922 gegen rund 20 000 Doppelzentnern in den Jahren 1909—1913; die Vereinigten Staaten mit rund 880 000 Doppelzentnern in 1922 gegen rund 70 000 in den Jahren 1909—1913. Auch die Schweiz hat eine ganz bedeutend vermehrte Ausfuhr aufzuweisen, da die Ausfuhr im Jahre 1922 rund 206 000 Doppelzentner gegenüber der vierjährigen Ausfuhr von rund 365 000 Doppelzentnern betrug. Deutschland ist dagegen mit seiner Ausfuhr an Dauermilch und Dauerrahm im Jahre 1922 ganz erheblich gegenüber den Jahren 1909—1913 zurückgeblieben, da im Jahre 1922 nur rund 4600 Doppelzentner ausgeführt wurden. Die Erschwerung im Absatzgebiet kommt dadurch ohne weiteres zum Ausdruck, und der Verlust unserer Kolonien und die Einschränkung unserer Handelsschiffahrt und Marine sind der beste Beweis, daß unsere Hauptabsatzgebiete verloren gehen mußten. Wenn andererseits außerdeutsche Länder in ganz vermehrtem Maße die Herstellung von Milchkonserven aufnehmen, so kann daraus der Schluß gezogen werden, daß diese Länder bestrebt sind, möglichst große Mengen ihrer Waren auf den deutschen Markt zu bringen, und der Einzelne dieses Ziel in möglichst billigem Angebote der Ware zu erreichen sucht. Die deutsche Milchkonserven-Industrie mußte also eine sehr gefährliche Konkurrenz erhalten, die heute nicht aufgehoben ist, sondern in gleicher Weise fortbesteht. Schon aus diesen zwingenden Gründen kann man jeder deutschen Molkerei nur raten, keine nutzlose Experimente mit der Einrichtung der Milchkonservenherstellung zu machen. G. F.

Briefkasten

R. H. Bei einem Pachtvertrage kommt es doch vor allen Dingen auf die Verhältnisse an, unter denen er zustande kommt. Hierfür bestimmte Richtlinien aufzustellen, ist eben nicht möglich. Unter gewissen Umständen wäre vielleicht zu raten, die Maschinen käuflich zu erwerben, dann nämlich, wenn man später damit rechnet, die ganze Molkerei käuflich zu übernehmen. Andererseits wäre aber auch zu bedenken, daß im Falle von Streitigkeiten der Besitzer weit weniger dafür zurückzahlen könnte als sie wert sind, indem er annimmt, der Pächter muß sie mir ja doch lassen; denn abmontieren lassen sich dieselben ja nicht ohne weiteres, außerdem würde das ja auch mit erheblichen Unkosten verbunden sein. Am zweckmäßigsten dürfte es sein, einen Vertrag abzuschließen, wonach 1. der Besitzer verpflichtet ist, die Maschinen in betriebsfähigem Zustande zu übergeben, 2. der Pächter sie nach Ablauf der Pachtzeit ebenfalls wieder in betriebsfähigem Zustand zurückgeben muß. Jede Verbesserung oder Verschlechterung an den Maschinen wäre vom Besitzer oder Pächter bar zu vergüten. Im übrigen sind ja die Verhältnisse überall so grundverschieden ,so daß nur bei genauer Kenntnis der Verhältnisse darüber geurteilt werden kann.

Z. B. Da Sie keine weitere Vereinbarung mit Ihrem Chef getroffen haben, so gelten betreffend Kündigung die Bestimmungen der Gewerbeordnung (§ 122). Hiernach ist die Aufkündigung nicht an den 1. oder 15. eines Monats gebunden, sondern sie kann jeden Tag erfolgen und beträgt 14 Tage. Wenn Sie also am 25. April gekündigt haben, so gilt Ihr Arbeitsverhältnis am 9. Mai als gelöst.

Molkerei B. Sie haben ganz recht! Von 100 Liter einer 3 proz. Milch erhalten Sie normalerweise ca. $6\frac{3}{4}$ Pfund Butter und zwar nach der Formel von Hesse $\frac{m\,(f-0{,}16}{83{,}5} = \frac{100\,(3{,}00\quad 0{,}16}{83{,}5} = \mathbf{3{,}400\ kg}$

Wenn Sie von 6 Pfund schreiben und meinen das schon mal in der Molkereizeitung gelesen zu haben, so ist das Ihrerseits ein Irrtum. Wahrscheinlich war dann von reinem Butterfett die Rede, wenn man die in der Magermilch und Buttermilch verbleibende Fettmenge unberücksichtigt läßt. Da aber jede Butter bekanntlich ca. 16 Prozent Wasser enthält, so ergeben

3000 Gr. — 150 = 2850 Gr. reines Butterfett $\frac{2850\ .\ 100}{84} = 3392{,}85$ Gr. = rund $6^{3}/_{4}$ **Pfd.** Butter.

— Was Ihre andere Frage betrifft, so läßt es sich begreiflicherweise sehr schwer feststellen, wie hoch sich ein Kg. Magermilch bei der Schweinemast verwertet. Bevor wir auf diese Frage näher eingehen, möchten wir dringend davon abraten, Magermilch etwa allein zu füttern, denn dann verwertet sich dieselbe nicht so gut, als wenn sie als Beifutter gegeben wird. — Auf Grund der Kellerschen Tabellen stellt sich der Futterwert von 1 Kg. Magermilch gleich $^{1}/_{9}$ Kg. Gerstenschrot oder, was dasselbe ist, 9 Kg. Magermilch ersetzen 1 Kg. Gerstenschrot. Stellt sich der Dpztr. Gerstenschrot heute auf etwa 28,— M = 28 Pfg. p. Kg., so ließe sich das Kg. Magermilch mit 28 : 9 = rund 3 Pfg. verwerten. — Die theoretisch errechnete Verwertung der Magermilch von 3 Pfg. trifft natürlich in der Praxis nicht immer zu. Überall sind ja die Verhältnisse andere, insbesondere auch die Schweine und das dieselben bedienende Personal. Weniger als irgendwo anders lassen sich bei der Schweinemast bestimmte, feste Grundsätze

aufstellen. Die Schweine sind keine Maschinen, von denen unter bestimmten Voraussetzungen ein bestimmter Wirkungsgrad zu erwarten wäre.

A. B. Wir können Ihnen im Briefkasten unmöglich eine Anleitung über die Herstellung von Holländer Käsen geben, dazu ist der Raum im Briefkasten denn doch zu beschränkt. Außerdem haben Sie auch garnicht mal angegeben, was für Holländer Käse gemeint sind. Auch was die Ursachen der Blähung und deren Verhütung anbetrifft, so können wir uns diesbezüglich nur auf kurze Angaben beschränken. Wir möchten Ihnen jedoch den Rat geben, sich die vorzügliche Schrift von L. Müller, Cleve, „Anleitung zur Herstellung von Käsen nach Holländer und Tilsiter Art" anzuschaffen, in welcher dieses Thema erschöpfend behandelt wird. Die genannte Schrift ist zum Preise von 2,— ℳ in unserer Behandlung erhältlich. — Die Ursachen der Käseblähung können nun außerordentlich verschieden sein. Zuerst wäre die Milch selbst zu prüfen auf schädliche Keime, die vorwiegend durch Unsauberkeit in die Milch gelangen, oder auch durch Füttern schlechter, bereits gährender Futtermittel, durch verdorbene Spreu und dergl. Durch welche Prüfungen gute Milch von schlechter, also mit schädlichen infizierter, zu erkennen ist, ist sehr häufig in der Fachpresse beschrieben. Falls man es in dortiger Gegend im allgemeinen mit nicht einwandfreier Milch zu tun hat, wäre es zweckmäßig, die Milch in geeigneter Weise zu pasteurisieren. Man hat in neuerer Zeit bekanntlich sehr gute Erfahrungen damit gemacht. Begünstigt wird das Blähen der Käse durch fehlerhafte Herstellung und Behandlung, sowie auch durch schlechtes Lab. Bei der Herstellung ist vor allen Dingen auf gleichmäßige Korngröße zu achten. Ferner sind die Formen schnell und gleichmäßig zu füllen, und die Käse gut zu pressen. Das Salzen geschieht am besten trocken, da dadurch die Poren der Käse offen gehalten werden. Als ein gutes Mittel zur Verhütung der Käseblähung hat sich das Kalisalpeter erwiesen (aus hier nicht zu erörternden Gründen ist es allerdings nicht immer wirksam), welches in einer Menge von 40 bis 50 Gramm auf 100 Liter Milch derselben vor dem Einlaben zugesetzt wird. Auch ist es empfehlenswert, frischer Milch eine gute Reinkultur zuzusetzen und sie daraufhin eine zeitlang „reifen" zu lassen. — Wie Sie sehen, ließe sich allein schon über die Käseblähung außerordentlich viel schreiben, und es dürfte ohne weiteres klar sein, daß in der Käserei nur der wirkliche Fachmann erfolgreich sein kann.

Molkereilehr- und Versuchsanstalt für Westfalen und Lippe Münster i. W.
Hammerstr. 26

Der diesjährige Winterlehrgang beginnt am Dienstag, den 6. Okt. 1925. Anfragen u. Anmeldungen an Direktor Pflugradt.

Buchführung

Brieflich. Unterricht in techn. u. kaufm. Molk.-Buchführung n. leicht faßlicher Methode unter Garantie des Erfolges. Probebrief kostenlos.
Gustav Frost, Hannover
Kl. Düwelstr. 12 b.
früh. langjähr. Verbandsrevisor u. Molkerei-Instruktor.

Stellen-Angebote.

Suche sehr tüchtigen
Kaufmann
der das **Molkerei-Maschinen-Geschäft** gründlich kennt und mit den Absatzverhältnissen genau vertraut ist, zum mögl. baldig. Eintritt. Alter nicht über 27 Jahre. Spät. Beteiligung möglich. Angebote m. ausführl. lückenlos. Lebenslauf, Gehaltsforderung und Lichtbild erbet. unter **G. K. 8750** an diese Ztg.

Verwalter
Für unsere Molkerei mit Schrotmühlenbetrieb suchen wir zum erst. Juli 1925 einen in all. Zweig. des Molk.-Faches äußerst tücht. Verwalter. Fachleute mit prima Zeugniss. u. Empfehlungen wollen ihre Bewerbungen nebst Geh.-Forderung. einreichen bis zum 22. Mai d. Js. Kaution muß gestellt werden. (9014
Molk.- und Mühlen-Genoss.
Gallin b. Zarrentin, M.-Schwerin
Der Vorstand.

Erfahrener, jüngerer (8847
Molk.-Fachmann
der Molk.-Schule besucht hat und über hinreichende molkereichemische Kenntnisse verfügt, wird unt. günstigen Bedingungen zu sofort oder doch bald gesucht von
Dortmunder Milchzentrale G. m. b. H., Dortmund.

Vertreter
gesucht zum Verkauf erstklassiger **Milchkannen u. Molk.-Geräte** führender Verbandswerke gegen hohe Provision. Angebote mit Aufgabe von Referenzen und Bezirksvorschlägen unter 7668 an diese Ztg.

Wir suchen zum baldigen Antritt für Stadtbetrieb einen durchaus zuverlässigen (9071
Fachmann
mit reichen Erfahrungen, der an selbständiges Arbeiten gewöhnt u. in der Lage ist, die Ueberproduktion an Frischmilch und die angelieferte Sauermilch bestmöglichst zu Butter und Käse zu verwerten. Reiseentschädigung wird gewährt. Bewerbungen mit Zeugnisabschr. erbittet der
Freiburger Milchhof
Freiburg i. Br.

Wir suchen zu sofort einen tüchtigen, älteren (8770
Gehilfen
der in allen vorkommenden Arbeiten, Milchversd., Butterei u. Käserei bewandert ist. Es wird Wert auf eine tüchtige, solide Kraft gelegt. Angeb. erb.
Dampfmolkerei Oyten
Bezirk Bremen.
Telefon Achim Nr. 75.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen, ehrlichen, fleißigen (8687
Gehilfen
für Betrieb und alle vorkommenden Arbeiten. Gehaltsansprüche u. Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei Gebesee in Thür.

Ein im **Buchführungswesen** durchaus erfahrener 9124
Molkereifachmann
für Auswertung von Versuchsergebnissen als Hilfskraft zum baldigen Antritt gesucht. Besoldung nach Gruppe VI bis VII des Preuß. Angestellten-Tarifes. In Frage kommen nur Bewerber mit langjähriger, praktischer Erfahrung, bester Allgemeinbildung und Beherrschung sämtlicher Ausbeute- und Unkostenberechnungen. Meldungen mit selbstgeschriebenem Lebenslauf, Zeugnis-Abschriften und Angaben von Referenzen an das
Institut für Milchverwertung
an der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft
Kiel, Prüne 48.

Molkerei-Verwalter
zur selbständigen Leitung einer größeren Molkerei mit Käserei sofort gesucht. Es kommen nur Herren in Frage, die den Betrieb selbständig leiten und sich über große Erfahrung in der Käserei ausweisen können. Angebote mit Gehaltsansprüchen und Referenzen unter **9076** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Wir suchen per bald in gut bezahlte Stellung äußerst tüchtigen
Betriebsleiter
aus dem Milch- bezw. Molkereifach. Ausführliche Angebote unter **8851** durch diese Zeitung.

Zum möglichst baldigen Antritt suchen wir für unsere Filialmolkerei Falkenhain einen äußerst fleißigen, bescheidenen Käser als
Verwalter
Derselbe hat mit wenig Hilfspersonal etwa 800—1000 Liter Milch täglich zu den verschiedensten Käsearten zu verarbeiten. In Käserei wird größte Akkuratesse und Erfahrung gefordert. Bewerbungen mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften an (8766
Zentralmolkerei G. m. b. H. Lähn
Lähn, Krs. Löwenberg i. Schles.

Für Rahm-Eis-Fabrik
wird zum sofortigen Eintritt bei hohem Gehalt
perfekter Eismeister
der möglichst in ausländischen — englischen oder amerikanischen — Rahmeisfabriken gearbeitet hat, gesucht. Wir erbitt. ausführl. Eilangebote nur von Herren, welche die Rahmeisfabrikation aus praktischer Erfahrung genau kennengelernt haben und über Rezepte und Kenntnisse zur Fabrikation überragender Qualitäten verfügen, unter **9160** an diese Zeitung.

Suche zum 20. Mai evtl. später einen ehrl. u. fleißigen (8377
Gehilfen
für Betrieb und Milchversand. — Gehalt monatlich 50 ℳ neb. freier Station und Kassen, nach 3 Monat. mehr. Bewerb. erb.
Prelle, Molkereibesitzer
Wabern, Bezirk Cassel.

Suche zu sofort oder etwas später **zuverläss., ehrlichen Gehilfen** Gehalt 50 ℳ bei freier Station u. Kassen. Angeb. erb. (8960
Weber, Molk.-Gen. Stubbendorf
bei Gnoien, Mecklenburg.

Suche zum 15. 5. evtl. 1. 6 einen jg., ordentl. **Gehilfen** als alleinig. Anf.-Gehalt 40 ℳ bei freier Stat. Gleichzeitig suche ich zur selb. Zeit für meinen **jungen Mann**, 22 J. a., Stellg. in einem größer. Betriebe. Selbig. kann ich als einen ehrlich. u. ordentlich. Gehilfen bestens empfehlen. (8762
Otto Storm, Molk.-Besitzer
Zamow, Post Zarben in Pomm.

Ich suche
Käsereigehilfen
der guter Fachmann ist und Erfahrung in der Kochkäseherstellung besitzt. Alter nicht unter 25 Jahren. Ausführl. Angebote unter **A. B. 8854** an diese Zeitung.

Junger, kräftiger (8963
Molkereigehilfe
für Tils. Käserei und ein
Gehilfe
für Butterei und Mithilfe bei der Milchannahme bei einem Anfangsgehalt von 45 ℳ monatlich zum 20. d. Mts. oder später gesucht.
Molkerei-Gen. Warnascheln
bei Tarputschen, Ostpr.
Matzkeit, Verwalter.

Suche zum 1. Juni einen tüchtig., ledigen und älteren
Harzkäs.-Gehilfen
welch. imstande ist, eine gute, haltbare, goldgelbe Ware herzustell. u. selbständ. arbeiten kann. Selbiger muß vollständig mit Lübbers Automat sow. Schwitzverfahren vertraut sein. Ausführl. Angebote mit bisheriger Tätigkeitsang. u. Zeugnisabschriften unter **8447** an diese Ztg.

Wir suchen zum 1. Juni od. früh. zwei in der Weichkäs., spez. Camembert, durchaus erfahr., zuverlässige, solide (8935
Gehilfen
Stellung dauernd. Anf.-Gehalt 75 Mk. bei freier Station. Angebote nebst Zeugnisabschrift. erb.
Molk.-Genossensch. Schlawe
Pommern.

Zu sofort oder später kann ein j Weich- u. Romadur-Käserei firme gewissenhafter und fleißiger (874
Gehilfe
eintreten. Gehalt 60 ℳ und frei Kassen. Gefl. Lebenslauf u. Zeug nisabschriften erb. an
Molkerei Nörten, e. G.
Hannover.

Suchen sofort einen jung. (874
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat, ev einen **Gehilfen** von 17—19 Jahren
Molkerei Alsleben, e. G.
Christians, Molk.-Inspektor.

Suche zum baldigen Antritt ein tüchtigen, zuverlässigen (880
1. Gehilfen
der an selbständ. Arbeiten gewöhn und mit allen Maschinen bestens vertraut ist. Meldungen mit Geh.-Forderung u. Zeugnisabschrift. an
W. Langer, Molk. Lindenau
Kreis Grottkau, O.-Schles.

Suche zum 15. Mai einen (8813
jungen Gehilfen
Gehalt 50 ℳ p. Monat, Kass. frei.
Ohlendorf, Molk.-Gen. Neermoor
Ostfriesland.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen angehenden (8892
jungen Gehilfen.
Gelegenheit sich im Kontor u. Käs. zu vervollkommnen. Stellung leicht und angenehm. Angeb. mit Geh.-Ansprüchen erbittet
Dampfmolk. Ellertal, e. G. m. b. H.
Zwinge am Südharz.

Suche sofort jüngeren, fleißigen
Gehilfen
für Käserei und alle vorkommend. Arbeiten. Angeb. mit Gehaltsang. bei freier Station und Kassen erb.
Paul Ziegenbein
Thüringer Käsefabrik
Erfurt, Lützowstraße 10.

Junger, fleißiger (8985
zweiter Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeiten z. baldigen Antritt gesucht.
Dampfmolkerei Ruppendorf
Bezirk Dresden.

Suchen zum 1. Juni einen jung.,
tüchtigen Gehilfen oder Meierin
für Betrieb und Kontor. (8983
Molk.-Genoss. Brünkendorf
bei Marlow in Mecklenburg.

Zu möglichst baldigem Antritt suche einen jungen (8981
Gehilfen
für Betrieb und Käserei. Gehalt nach Übereinkunft.
Centralmolkerei Alberstedt
bei Oberröblingen a. See.

Für sofort oder 15. Mai (8958
tücht., jg. Gehilfe
gesucht, der an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist. Anf.-Gehalt Mk. 60,—. Gefl. Angebote mit Zeugn.-Abschriften erbeten an
Zentralmolkerei Glandorf
Krs. Iburg.

Sofort ges. jüng., tüchtiger
Gehilfe
kein Stundenarbeiter, der mit Pferden umzugehen versteht u. Fuhren übernehmen kann. (8269
Molkerei Bad Salzuflen
Grotzke & Schulz.

Suche für sofort oder 15. Mai, da angenommen, Gehilfe nicht antrat, tüchtigen, soliden und ehrlich.
Gehilfen
als alleinigen in Dauerstellg. Derselbe muß selbständig arbeiten und mich evtl. voll vertreten können. Gute Kenntnis aller Maschinen, besonders Kohlens.-Eismaschine Bedingung. Gehalt bei freier Stat. und Kassen 55 ℳ monatlich. Angebote mit Altersangabe an (8790
Central-Molkerei Cüstrin.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Köln, 12. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 13. Mai. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

18	Drittel	1.	Kl.	zu	163,10 Mk.	1	Drittel	1.	Kl.	zu	157,50 Mk.
175	„	1.	„	„	163,— „	8	„	1.	„	„	157,— „
2	„	1.	„	„	162,60 „	2	„	1.	„	„	156,50 „
56	„	1.	„	„	162,50 „	13	„	1.	„	„	156,— „
97	„	1.	„	„	162,— „	9	„	1.	„	„	155,— „
1	„	1.	„	„	161,60 „	1	„	1.	„	„	154,50 „
5	„	1.	„	„	161,50 „	2	„	1.	„	„	153,50 „
64	„	1.	„	„	161,— „	1	„	1.	„	„	153,— „
7	„	1.	„	„	160,50 „	6	„	1.	„	„	152,— „
87	„	1.	„	„	160,— „	4	„	1.	„	„	151,50 „
17	„	1.	„	„	159,— „	7	„	1.	„	„	150,— „
6	„	1.	„	„	158,50 „	1	„	1.	„	„	149,— „
61	„	1.	„	„	158,— „						

1. Klasse 651 Drittel zu . . . . 160,81 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 17 Drittel zu . . . . 147,06 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

Privat-Berichte.

Berlin, 13. Mai. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die Stimmung auf dem Buttermarkte ist ruhiger geworden und haben größere Zufuhren und geringere Nachfrage zu Lagerbeständen geführt. Wenn dieselben auch noch nicht als groß bezeichnet werden können, so drücken sie doch, weil es sich um Uebergangsbutter handelt, infolge der teilweise geringen Haltbarkeit stark auf den Markt. Die Notierung blieb am Dienstag noch unverändert. — Schmalz. Die Marktlage ist ruhig und sind die Preise infolge billigerer Angebote aus zweiter Hand sehr gedrückt.

Hamburg, 13. Mai. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die im vorwöchentlichen Bericht erwähnte Belebung im Absatze hat auch in der vorliegenden Berichtswoche angehalten, so daß die Ankünfte in deutscher Butter sich räumen ließen, teilweise sogar zu etwas höheren Preisen. Dieses ist mit darauf zurückzuführen, daß Holland seine Forderungen ebenfalls behauptet hat, und die dänische Butter auch relativ teurer ist, obgleich Kopenhagen seine Notierung am letzten Donnerstag um 16 Kr. gegen die Vorwoche, also auf 440 Kronen ermäßigt hat. Kopenhagen meldet auch in dieser Woche einen ruhigen Markt, und die morgige Notierung dürfte abermals um ca. 10 Kronen weichen. — Die wesentlich größer gewordene deutsche Produktion dürfte aber ihren Einfluß auf die nächsten Preise nicht verfehlen. Die Schleswig-Holsteinr Auktion, welche in voriger Woche einen um 2 ℳ höheren Durchschnitt gegen die Vorwoche brachte, wird heute anscheinend ein Abbröckeln der Preise um ca. 5 ℳ im Durchschnitt zeitigen, und auch die amtlichen Börsennotierungen werden diesem Beispiele folgen müssen. — Amerikanisches Schmalz. Nachdem die im letzten Bericht gesagte Aufwärtsbewegung der Preise auch in der vorliegenden Berichtswoche zunächst noch anhielt, setzte alsdann ein Schwanken der Preise ein, teilweise etwas nach unten, teilweise wieder etwas nach oben, so daß solche heute nur wenig unter dem Niveau von voriger Woche liegen. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. Dollar 38,50—38,75 je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. ℳ 170,— je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. In ungefähr denselben Grenzen hielten sich in dieser Berichtswoche auch die Forderungen der dänischen Schlachtereien. Während in Kistenware und Tierces ständig Angebote vorlagen, blieben die Angebote in Blasenschmalz trotz lebhafter Nachfrage mehrere Tage ganz aus. Blasenschmalz notiert heute ca. ℳ 173,— je 100 Kg.; Blockschmalz ca. ℳ 166—168 je 100 Kg.

Hildesheim, 14. Mai. Bericht von Mann & Friedeborn. Nimmt auch die Produktion weiter zu, kann diese doch, soweit es sich um erste Qualitäten handelt, immer noch glatt geräumt werden. Die Nachfrage läßt an Lebhaftigkeit nichts zu wünschen übrig, und müßten höhere Preise durchgeholt werden, wenn man nicht im Blick auf kommende größere Produktion die Absatzmöglichkeiten schwächen wollte. Auch das Ausland hält noch auf feste Preise, so daß man auf billigere Preislage einstweilen nicht rechnen kann. Tendenz: fest.

Hamburg, 13. Mai. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die ruhige Marktlage der Vorwoche hat auch in der neuen Woche angehalten. England sowohl als auch Deutschland legten sich im Kaufen eine größere Reserve auf. Der englische Markt liegt zur Zeit sehr gedrückt. Besonders dänische Butter konnte zu den bisherigen Preisen nicht abgesetzt werden. Die Dänen mußten deshalb die Preise ermäßigen. Gehandelt wurde am Montag und Dienstag auf der Preisbasis von 178 Schilling. Heute gingen die Preise aber bis auf 174 Sh. zurück. Auch in Deutschland bewegt sich der Markt in sehr ruhigen Bahnen. Die größeren Zufuhren in deutscher Butter bringen es mit sich, daß sich auch der deutsche Bedarf in dänischer Butter in mäßigen Grenzen gehalten hat. Die Läger konnten deshalb nicht überall geräumt werden. Man rechnet deshalb für morgen mit einer Ermäßigung der Notierung von ca. 15 Kronen. Auch in Dänemark ist das Vieh jetzt fast überall auf der Weide. Es ist also auch von dort in ca. 3 Wochen mit Eingängen in Grasbutter zu rechnen. Obgleich man mit einer weiteren erheblichen Zunahme der Produktion rechnen muß, erwartet man keine großen Preisermäßigungen mehr, weil die Preise auf einem Stand angelangt sind, die einen Export nach Amerika und anderen Staaten ermöglichen, welche bei höheren Preisen nicht kaufen können — Kolonialbutter ging im Preise weiter nach oben und kommt daher für den deutschen Markt zur Zeit fast nicht mehr in Frage. Sibirische Butter ist zur Zeit immer noch reichlich angeboten, aber es wird von verschiedenen Seiten mitgeteilt, daß die Zufuhren infolge ungünstiger Transportverhältnisse in nächster Zeit ins Stocken kommen würden. Der Preis ist im Verhältnis zur deutschen Butter auch etwas zu hoch, die Nachfrage hält sich hier ebenfalls in mäßigen Grenzen.

Dresden, 12. Mai. Bericht der Firma Georg Münch. Der außerordentlich günstige Graswuchs wird natürlich in den nächsten Tagen eine weiter vergrößerte Butter-Produktion hervorrufen. Da aber bei dem jetzigen Preisniveau ein zufriedenstellender Absatz vorhanden ist, so dürfte auch die zu erwartende weiter vergrößerte Zufuhr mit Leichtigkeit aufgenommen werden, so daß die Uebergangsbutter keine wesentliche Rolle spielen wird. Dazu kommt, daß die Auslandsofferten nicht bedeutend rückgängig sind und kommen diese momentan für hier nicht in Betracht. — Schmalz. Infolge der erhöhten Kabelmeldungen wurde das Geschäft wieder ruhiger. Da deutsches Schmalz jetzt ebenso billig ist, wird dieses bevorzugt. — Margarine. Der Absatz in Margarine ist nach wie vor ruhig. —

Leipzig, 12. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Buttergeschäft war auch in den letzten Tagen gut. Die Einlieferungen konnten bei unveränderten Preisen glatt untergebracht werden und man erwartet auch in den nächsten Tagen eine gute Nachfrage. — Die ausländischen Forderungen sind auch unverändert und es liegt zu einem Preiswechsel weder nach unten noch nach oben zunächst keine Veranlassung vor.

Käse.

Köln, 12. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1,70—1,80 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 ℳ. Tendenz: fest.

Hamburg, 13. Mai. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die Stimmung am Käse-Markt hat sich wesentlich gebessert. Die Preiserhöhungen für Auslandskäse haben die Meinung, daß noch wesentlich billigere Preise zu erwarten sind, vorläufig zunichte gemacht. Die Preise für den Kleinhandel sind noch ziemlich unverändert, doch werden neue hereinkommende Käse höher notiert werden müssen. — Tilsiter Käse. Das Geschäft in Tilsiter Käse war gut. Der Konsum stellt recht große Anforderungen an die Qualität der Käse. Die Anlieferungen sind zum erheblichen Teil noch recht knapp. Die Preise sind unverändert. — Holländer Käse. Die holländischen Märkte notieren weiterhin lebhaft bei steigenden Preisen. Wie verlautet werden auf den holländischen Märkten schon jetzt diesjährige Maikäse auf Lieferung zu hfl. 140.— gehandelt. Es ist kaum zu erwarten, daß die jetzt notierten Preise für frische Ware sich viel ändern werden. — Dänen Käse. Das starke Anziehen der Preise für Holländer-Käse hat auch in Dänemark eine festere Tendenz ausgelöst. Die letzten Berichte lauteten fester. Am Platze zeigten 30 proz. und vollfette Käse guten Umsatz. 20 proz. Dänen Käse dagegen waren etwas vernachlässigt. — Schweizer Käse. In der Nachfrage nach Schweizer Käse hat sich nichts geändert. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft war bei unveränderten Preisen normal. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-M.: Tilsiter Vollfettkäse, pa. Weideware 130 bis 140, do., pa. Stallware 18—125, do., zweite Qualität 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 50—53, do., 30 proz. 74—78, do., 45 proz. 112 bis 116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. 80—84, do., 40 proz. 96—110, do., 45 proz., frische Käse 105—112, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 165—180, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 68—70, do., 30 proz. 85—88, do., 40 proz. 95—102, Schweizer Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Rodegraven (Holland), 12. Mai. Bericht der Firma Naamlooze Vennootschap Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Waren die Preise vorige Woche nur wenig gestiegen, heute sind sie schon bedeutend höher, und bezahlte man 1. Qualität mit Gulden 51—57, 2. Qualität mit Gulden 45—49. Zufuhr 346 Partien, welche flott verkauft wurden. In 14 Tagen wird wohl nur Grasware an den Markt kommen, heute waren nur 3—4 Partien dieser Ware am Markte. — Was die Preise für Grasware, Maiware, anbetrifft, ist man im allgemeinen der Meinung, daß dieselben zwischen Gulden 5—60 liegen werden. Molkereiware etwas höher. Notierung für frische Ware: Goudakäse, 20 proz. Gulden 29—30, do., 30 proz. Gulden 35—36, do., 40 proz. Gulden 41,—, Edamer 20 proz. Gulden 31, do., 30 proz. Gulden 36, do., 40 proz. Gulden 43, nordholländische Edamer, 40 proz. Gulden 48.

Eier.

Köln, 12. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do., über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 9—10.

Vieh.

Berlin, 13. Mai. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. (Schweine- und Ferkelmarkt.) Auftrieb: Schweine 192 Stück, Ferkel 429 Stück. Verlauf des Marktes: ruhig bei festen Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine 7—8 Monate alt 75—85 ℳ, do. 5—6 Monate alt 60—75 ℳ, Pölke 3—4 Monate alt, 40 bis 55 ℳ, Ferkel 9—13 Wochen alt 25—36 ℳ, do., 6—8 Wochen alt 20 bis 25 ℳ.

Hannover, 12. Mai. Bericht der amtlichen Notierungskommission über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 31 Ochsen, 120 Bullen, 390 Kühe und Färsen, 748 Kälber, 1440 Schweine. Handel: Ochsen: mittel; Bullen: langsam; Färsen und Kühe: mittel; Kälber: schlecht; Schweine: gut. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht: Ochsen 1. —, 2. 54—55, 3. 50, 4. 40 ₰; Bullen: 1. 55, 2. 50, 3. 40—45, 4. 30 ₰; Färsen und Kühe: 1. vollfleischige ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 60 ₰, 2. vollfleischige ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes, bis zu 7 Jahren 50—55 ₰, 3. 35—45 ₰, 4. 25—30 ₰, 5. 2 0 ₰; Kälber: 1. —, 2. 70—75, 3. 40—60, 4, 25—35 ₰; Schweine 1. 70, 2. 70, 3. 68—69, 4. 65,

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 14. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 14. Mai. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 160 G.-M. d. Ztr.

5. 5—60 ℌ. — **Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft:** 40 Großvieh, 948 Schweine, 33 Kälber. — Eingebrachtes Fleisch: 148 Viertel hiesiger geschlachteter Rinder 30—95, 58 geschlachtete Kälber 40—75, 104 halbe geschlachtete Schweine 60—80 ℌ. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Proz. über den Stallpreisen. Dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Hannover-Lehrte, 12. Mai. Bericht der Viehverkaufshalle. Auftrieb: 1337 Stück Ferkel und 66 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt 22—30 ℳ, 8—12 Wochen alt 30—39 ℳ, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 39—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—72 ℳ. Marktverlauf: sehr lansames Geschäft.

Berlin, 13. Mai. Bericht über den amtlichen Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 2250 Rinder, darunter 663 Bullen, 433 Ochsen, 1154 Kühe und Färsen, 3240 Kälber, 11 074 Schweine, 169 Auslandsschweine. Verlauf: bei allen ruhig, bei Schweinen ziemlich ruhig. Preise: Ochsen: 1. 52—57, 2. 47—50, 3. 41—44, 4. 35—39; Bullen: 1. 48—51, 2. 43—46, 3. 37—41; Kühe und Färsen: 1. 50—55, 2. 42—46, 3. 32—38, 4. 24—28, 5. 18—21; Fresser: 32—40; Kälber: 1. —, 2. 73—82, 3. 60—70, 4. 45—55, 5. 36—42; Schweine: 1. —, 2. 65—66, 3. 64—65, 4. 61—63, 5. 60—61, 6. bis 59, Sauen: 60—62.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 13. Mai. Der Markt war bei kleinerem Geschäft teils sehr ruhig. Höhere amerikanische Schlußkurse und festere englische Anfangsnotierungen befestigten hier die Weizenpreise, zumal auch heute wieder der größere Teil der ausländischen Weizen unkontraktlich war. Beim Roggen kam nur ein Lieferungsschein zur Notierung. Es zeigte sich aber auch wenig Interesse, so daß ein mäßiges Angebot die Preise zeitweise eher etwas drückten. Ausländische Forderungen in Brotgetreide waren häufig, erregten aber im cif Geschäft wenig Aufmerksamkeit. Gerste blieb ruhig, Hafer hatte auch nur mäßiges Geschäft, Mehl in greifbarer guter Ware gefragt, von Weizenmehl besonders Loko-Auszugsmehl. Futterartikel ruhig. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 261—263, Mai 264—265, Juli 260—261,50, sächsischer 255—258, Mai 267,50, Juli 262 bis 262,50 ;Roggen, märkischer 223—226, Mai 225—225,50, Juli 221—222,50, amerikanischer (frei Berlin) 226—228, Mai 224 B., Juli 221—221,50, in einem Fall 222, Gerste, Sommer- 224—235, Winterfutter- 198—212, Hafer, märkischer 216—224, Mai 199—200,50, pommerscher 202—220, Mai 202,50, Juli 190—189, Mais (loko Berlin) 200—205, Mai 197 B., Weizenmehl 34,50—36,50, Roggenmehl 30,25—32,75, Weizenkleie 14,80—15,00, Roggenkleie 16,20—16,30, Viktoriaerbsen 22—28, kleine Speiseerbsen 21—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—20, Wicken 19 bis 21, Lupinen blau 10—11,50, do. gelb 11,25—13,50, Serradella 14 bis 15,50, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 10,40—10,60, vollwertige Zuckerschnitzel 17,50—18,50, Torfmelasse 9,75 bis 10, Kartoffelflocken 20.

Hamburg, 13. Mai. Getreide. Leicht befestigt. Weizen 261—265, Roggen 225—236, Hafer 210—220, Inlandsgerste 220—230, Auslandsgerste 210—225, Mais 215—218, Leinsaat 22—22,50 Gulden.

Magdeburg, 13. Mai. Weizen stetig, 12,30—12,40, Roggen still, 11,40 bis 11,50, Sommergerste stetig, 13,25—14,25, Hafer ruhig, 11,60—11,80.

Bremen, 13. Mai. Weizen: Chile- 14,80, Barusso 78 Kg. 14,70, Rosafee 80 Kg. 15,30, Hartwinter 2 15,40, Manitoba 4 14,60; Roggen, amerikanischer 2 12,10, russischer 12.70; Gerste: russische 11,60, amerikanische Malz- 11,60; Hafer: Kanada-Western- 2 11,50, desgl. 3 11, amerikanischer white clipped 10,50; Mais La Plata 11,50,Donau-Galfox 10,80, Java-Mixed- 11; Grahamerbsen 10,20.

Emden, 12. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,00—11,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,65—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50—4,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,50—4,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,70—1,90, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,75—11,10, inländischer Weizen 12,75—13,25, inländischer Roggen 11,50—11,80, inländischer Buchweizen 11.60—12,10, inländische Sommergerste 10.50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,00—12,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 9,0—11,50, inländische Ackerbohnen 9.50—10,00.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	9. 5. ℳ	11. 5. ℳ	13. 5. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,40	20,39	20,40		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	169,08	169,11	169,11		
100 dänische Kronen	79,42	79,35	79,05		
100 Schweizer Frank	81,37	81,37	81,38		
100 französische Frank	21,91	21,87	21,89		
100 tschechische Kronen	12,46	12,47	12,47		
100 Schilling	59,20	59,19	59,19		

Stellen-Gesuche.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 52 — Hildesheim, den 16. Mai 1925. — 39. Jahrgang.

Niemand sollte es unterlassen gleich heute unter Bezahlung von 2 Mark bei seinem Postamte sein Abonnement auf die Molkerei-Zeitung für Monat Juni zu erneuern, weil er sich nur dadurch ununterbrochene Zustellung sichern kann.

Unsere Streifbandbezieher die nicht zu dem billigeren Postbezuge übergehen wollen, werden gebeten, das Bezugsgeld für Juni mit 2,50 Mark, bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover gefl. zu überweisen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 12. Mai. 160 Mark je Zentner.
Donnerstag, 14. Mai 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 16. Mai 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag 14. Mai. 160 Mark je Zentner.
Auktion am 13. Mai. Höchstpreis 163,10 Mark, Durchschnitt 160,81 Mark.

Köln. Dienstag, 12. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.
Freitag, 15. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 14. Mai. 433 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 440 Kronen).

Berlin, 16. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 15. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: fest.

Kempten, 13. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 165.— Mark, 2. Qualität 1,45—1,55 Mark. Tendenz: guter Absatz.

Leeuwarden (Holland), 15. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 198 holländische Gulden je 100 K. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 206—210 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 14. Mai. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. In vergangener Woche ist die Marktlage im Berliner Buttereinzelhandel im ganzen die gleiche geblieben, so daß wesentlich Neues nicht zu berichten ist. Die Einänge an Inlandsbutter mehren sich bereits. Die amtliche Notierung blieb bis heute noch unverändert. Die Großhandelsnotierungen gingen teilweise ein wenig zurück. — In Schmalz und Margarine lag der Markt still.

Berlin, 14. Mai. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Zurückhaltung der Käufer hält weiter an und kann man beinahe schon sagen, daß dieselbe sich ebenso wie die Preise stabilisiert hat und zu einem festen Faktor, mit dem der Markt zu rechnen hat, geworden ist. Schon der Geldsorgen wegen wird mit einem so geringen Lager wie nur irgend möglich gearbeitet. Ob diese Politik richtig ist, dürfte sehr zu bezweifeln sein, da der kleinste Ansturm in der Lage ist, eine größere Festigkeit auszulösen. — Die Verhältnisse liegen in England ähnlich wie bei uns und wurden die Preise sogar um 2—4 Sh. je cwt. heraufgesetzt. Es dürfte zu hoffen sein, daß diese Störungen dem deutschen Markt ferngehalten werden. Nach der Jahreszeit zu urteilen, ist Grasbutter binnen kurzem zu erwarten und müßten nach Lage der Verhältnisse die Preise noch weiter heruntergehen, bevor Meinung besteht, Butter in das Kühlhaus einzulagern. Es erscheint jedoch mehr als zweifelhaft, ob der Weltmarkt die Preise weiter reduzieren wird und wurde die Kopenhagener Notierung heute nur aus Devisen-Rücksichten um 7 Kronen auf **433 Kr.** ermäßigt.

Hamburg, 14. Mai. Bericht der Firma A. F. C. Fick. Nachdem die Preise sich in der Vorwoche noch ohne Schwierigkeiten behaupten konnten, nahm der neue Handel einen verhältnismäßig ruhigen Verlauf. Die eingetretene warme Witterung, verbunden mit weiter zunehmender Produktion, gaben Veranlassung zur größten Vorsicht und schärfsten Disposition seitens der Interessenten. Die frischen Eingänge, die vielfach aus Blendlingsware bestanden, waren recht bedeutend; da aber die Qualitäten durchweg gut ausfielen, gelang es infolge der vorgenommenen Preiskonzession die Ankünfte einigermaßen zu plazieren. Das Inland zeigte sich nur teilweise aufnahmefähig. Viele Plätze haben bei dem jetzigen Konsum immer noch genügend eigene Eingänge, die völlig ausreichen. — Das hiesige Platzgeschäft hielt sich in normalen Grenzen. Bevorzugt wurden naturgemäß die vorgeschrittenen Marken, da jeder Kleinhändler darauf bedacht ist, seinen Kunden so schnell als möglich die erste Grasbutter zuzuführen. — Die gestrige Auktion der Meireiverbände für Schleswig-Holstein mußte, der ruhigen Marktlage Rechnung tragend, die Preise um ca. 5,50 ℳ ermäßigen. Bezahlt wurde bis 163,10 ℳ — im Durchschnitt 160,81 ℳ —. Auch die heutige Großhandelsnotierung ging aus demselben Grunde um 5 ℳ auf 160 ℳ zurück. — Der dänische Handel nahm ebenfalls einen ruhigen Verlauf. Während Deutschland den Import weiter einschränkte, konnte der Absatz nach England einigermaßen befriedigen. Die heutige Notierung in Kopenhagen mußte um weitere 7 Kronen auf 433 Kronen weichen. — Von ausländischen Provenienzen war in der Hauptsache nur sibirische Butter gut gefragt. Inzwischen sind recht bedeutende Quantitäten herangekommen, die einstweilen noch unveränderte Preise bedingen.

Breslau, 14. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Geschäftslage bewegte sich in unserem Gebiet in den letzthin gezeichneten Bahnen. In den nächsten Tagen dürften wir auch noch keinerlei Ueberraschungen erleben. Die Grünfütterung, die eine Wendung nach der anderen Seite bringt, hat noch nicht eingesetzt. Die schlesischen Molkereien möchten wir heute im eigensten Interesse darauf aufmerksam machen, daß es unerläßlich ist, bei der Herstellung der Butter alle Sorgfalt zu beobachten. Sehr wahrscheinlich wird in unserem Gebiet die Produktion einen beachtlichen Umfang annehmen. Wenn dann die Qualität nicht allen Ansprüchen gerecht wird, bleiben Preisabstriche nicht aus. Eine sorgfältige Verarbeitung kann derartige Verluste aufhalten, denn der Handel kann solche Verluste nicht auf sich nehmen. Erstklassige Butter muß zumindest eine Haltbarkeit von 8 Tagen haben. Diese Auffassung muß das A und O jeder Molkerei sein. Geschieht dies, dann sorgt der Betriebsleiter für eine bessere Einnahme und spart dem Handel viel Aerger. Wir wollen hoffen, daß diese Zeilen nicht wirkungslos bleiben. Die nächsten Wochen werden jedenfalls zeigen, ob die schlesischen Molkereien die jetzige Lage völlig übersehen.

Leipzig, 14. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die plötzlich eingetretene warme Witterung belastet die Stimmung auf dem Buttermarkte. — Die Konsistenz der Butter läßt auch schon zu wünschen übrig, weil die Kühlung des Rahmes und auch die einheitliche Fütterung noch nicht durchgeführt ist. Klagen über mangelhafte Qualitäten stellen sich daher ein und man wird nunmehr mit Preisreduzierungen rechnen müssen.

Kopenhagen, 13. Mai. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff. Der Markt verlief in dieser Woche ungefähr wie in der Vorwoche. —Da der größte Teil der Butter jetzt Uebergangsbutter ist, und da die Verkäufer nicht wünschen, diese unverkauft und auf Lager stehen zu haben, so wurden niedrigere Preise acceptiert, weshalb man mit einer Ermäßigung um 5—10 Kronen rechnen muß. — Daß eine Reaktion eintritt, sobald die dänische Butter Grasbutter wird, scheint unvermeidlich zu sein. — Der Markt für sibirische Butter liegt fester. Die Käufer scheinen mit der Qualität zufrieden zu sein, und die gegenwärtigen Zufuhren können schwerlich die Nachfrage decken, während die Butter feine Winterbutter aufweist. Der Preis ließ sich deshalb nicht nur behaupten, sondern auch um 3—4 ℳ erhöhen. Der Preis liegt um Rmk. 152—156 herum, je nach Qualität, frei Grenze. Markttendenz: ruhig.

Käse.

Köln, 15. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett, 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,00 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 1,80—1,90 ℳ, Emmentalerkäse 3,00—3,30 ℳ, Limburer Käse, Alläuer 1,20—1,30 ℳ.

Hamburg, 15 Mai. Bericht der Firma C. H. Dancker. Der Markt für Tilsiter Käse ist gegen die Vorwoche unverändert geblieben. Die Nachfrage ist kaum groß genug, um das, was von Ostpreußen hierher geschickt wird, aufzunehmen. Trotzdem halten sich die Preise einigermaßen um ℳ 106.— je Zentner herum, was eigentlich zu verwundern ist, da die Butterpreise ständig langsam zurückgehen und die Zeit der größten Milchproduktion unmittelbar vor der Tür steht. — Der Markt für Schweizer-Käse ist absolut ruhig, so daß die großen Quantitäten, die von Finnland hereingekommen sind, zu Untergeboten abgegeben werden, wenn-

gleich die offiziellen Forderungen der Importeure sich nach wie vor bei ℳ 115 je 100 Pfund für prima großgelochte Ware und um ℳ 95 für abfallende Qualität bewegen.

Berlin, 15. Mai. In der Berichtswoche war eine weitere, allerdings nur kleine Besserung des Geschäfts zu beobachten. Namentlich war Holländer-Käse besser gefragt, aber auch Weichkäse, Romadur und Limburger, konnten profitieren, während Schweizerkäse noch immer stark vernachlässigt ist. Emmentaler ohne Rinde beginnt reger gefragt zu werden. In Branchekreisen erwartet man hierin während der Reisezeit flotten Absatz. Gut unterbringen lassen würde sich auch Tilsiter Käse in einwandfreier Qualität, aber leider fehlt dieser gänzlich. Alles was auf den Markt kommt, ist fehlerhafte Ware. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund sind zu nennen: Tilsiter vollfett, prima 1,10—1,25, do., zweite Qualität 1,00—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finländische Emmentaler ,roßgelocht 1,35 bis 1,45, do., mittelgelocht 1,15—1,25, bayrischer Emmentaler 1,40—1,50, bayrischer Schweizer 1,20—1,35, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 0,90—0,95, do., 30 proz. 0,80—0,83, do., 20 proz. 0,64—0,68, holländischer Gouda, 45 proz. Septemberkäse 1,75—1,80, do., 45 proz., Winterkäse 1,15—1,20, do., 40 proz. Winterkäse 0,90—0,93, do., 30 proz. 0,80—0,83, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do., geringere Ware 0,20—0,25, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,60—0,65, Stangenkäse 0,62—0,65, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 0,70—0,85, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,20 bis 1,30, bayrischer Kräuterkäse 0,85—0,95.

Breslau, 14. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Ueber das Geschäft läßt sich heute nichts Neues sagen. Es ist auch anzunehmen, daß die nächsten Tage keine bemerkenswerte Aenderung bringen. — Quarg. Die Lage ist unverändert. Das Angebot übersteigt die Nachfrage. Mit Beginn der Grünfütterung dürfte sich die Situation noch weiter zu Ungunsten der Produzenten verschieben.

Kempten, 13. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 36—38 ℳ, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—134 ℳ.

Leeuwarden (Holland), 15. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 62—68 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 76—78 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 86 bis 90 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 15. Mai. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 15. bis 21. Mai festgesetzt in

Berlin: 18 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 17 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 14. Mai. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Große, vollfrische, gestempelte 13, frische, über 55 Gr. 11 bis 11½, frische unter 55 Gr. 10; Auslandseier: extra große 13, normale 6½ —9, kleine und Schmutzeier 5½—6½. Tendenz: ruhig.

Köln, 15. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do., über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10½—11, unter 55 Gr. 8—9.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	13	11074	66—53	62—59	Lebendgew.	zieml. glatt
Bremen	13	1117	70—66	65—61	"	lebhaft
Breslau	13	3196	59—52	50—46	"	schlecht
Chemnitz	11	1846	68—62	60—50	"	mittel
Danzig	12	1554	60—56	54—50	"	ruhig
Dortmund	11	2076	75—68	68—60	"	flott
Dresden	14	555	64—57	56—50	"	langsam
Düsseldorf	12	1532	73—70	69—65	"	rege
Elberfeld	12	2870	74—70	65—60	"	flott
Essen	12	3191	73—60	68—64	"	lebhaft
Frankfurt a. M.	14	1339	74—70	65—60	"	langsam
Hamburg	12	3378	70—65	64—60	"	flott
Hannover	13	1440	70—65	60—55	"	gut
Karlsruhe	11	875	66—62	60—57	"	mittel
Köln	11	375	75—70	70—65	"	flott
Leipzig	14	1393	65—61	60—55	"	langsam
Magdeburg	12	2709	67—62	61—58	"	mittelmäßig
Mannheim	14	123	71—68	67—62	"	mittelmäßig
München	13	2497	72—66	64—55	"	—
Stettin	12	972	62-59	58—55	"	ruhig
Stuttgart	14	1145	73—66	60—52	"	mäßig
Zwickau	11	869	70—68	66—61	"	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 15. Mai. Die Hausse an den amerikanischen Plätzen bezieht sich in der Hauptsache auf den Maitermin, der den dortigen Baisse-Interessenten täglich höhere Aufgelder gegen spätere Lieferungen kostet. Die Liverpooler Depeschen waren nur leicht befestigt, ein Umstand, der darauf hinweist, daß die Mai-Hausse Chicagos hauptsächlich lokalen Charakter hat. Roggen war sehr still und nur wenig teurer als gestern. Für Mais gingen Geld und Briefkurse zeitweise erhebich auseinander. Gerste war still, Hafer ruhig. Höhere Forderungen konnten nur schwer durchgesetzt werden. Mehl war nur für Weizenauszugsmehl gefragt, sonst still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 263—265, do., sächsischer 258—261, Mai 271,50, Juli 263,50, Roggen, märkischer 221—224, amerikanischer 224 bis 226, Mai 223,50—224, Juli 219 u. Br., Gerste, Sommer- 226—240, Futter- 200—216, Hafer, märkischer 216—224, pommerscher 208—220, Juli 190, Mais (loko Berlin) 199—203, Weizenkleie 14,60, Roggenkleie 16, Viktoriaerbsen 22—28, kleine Speiseerbsen 21—24, Futtererbsen 18—20, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—20, Wicken, 19—21, Lupinen, blau 10—11,50, Lupinen, gelb 11,25—13,50, Serradella 14—15,50, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 9,80—10,30, Torfmelasse 9,75, Kartoffelflocken 19,80—20

Hamburg, 15. Mai. Am heutigen Getreidemarkt fanden Geschäfte in Roggen mit einigen Umsätzen statt. Die Tendenz war leicht abgeschwächt. Weizen 240—258, Roggen 224—238, Hafer 214—220, inländische Gerste 218—235, ausländische Gerste 211—233, Mais 210—210 Rm. für 1000 Kilogramm.

Bremen, 15. Mai. Weizen, Manitoba 4 14,80, Chile 14,80, Barusso, 78 Kg. 14,80, Rosafee 80 Kg. 15,40, Hartwinter 2 15,40, Roggen, amerikanischer 2 11,90, russischer 12,80, Gerste, russische 11,50, amerikanische Malz- 11,50, Hafer, Kanada-Western 2 11,70, do. 3 10,90, amerikanischer white clipped 10—10,60, Mais, La Plata 11,50, Donau-Galfox 11,40, Java-Mixed 11,10, Erbsen, Graham 10,20.

Emden, 14. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden Zentner in Goldmark: La Plata Mais ab Hamburg oder Bremer Kai 11,00—11,10, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,65—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 4,50—4,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,50—4,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,70—1,90, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,70—1,90, inländischer Hafer 10,75—11,10, inländischer Weizen 12,75—13,25, inländischer Roggen 11,50—11,80, inländischer Buchweizen 11,60—12,10, inländische Sommergerste 10,50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte, 9,00—11,50, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 53 Hildesheim, den 19. Mai 1925. 39. Jahrgang.

Des Himmelfahrtsfestes wegen wird die **nächste Ausgabe der** Molkerei-Zeitung erst **Freitag zum Versand kommen** und die am **Sonnabend fällige Nummer ganz ausfallen.**

Die Beeinflussung der chemischen und physikalischen Konstanten des Butterfettes durch die verschiedenen Futtermittel.

Von Hanna Schlag, Kiel.

(Schluß.)

Die Verfütterung beträchtlicher Mengen Ölkuchen an Rindvieh erweckt oft einen unangenehmen Geruch und einen bitteren Geschmack in der hierbei erhaltenen Milch. Letztere gerinnt schlecht (La Laiterie), das Buttern des Rahms dauert länger und die erzielte Butter ist verhältnismäßig arm an flüchtigen Fettsäuren, aber reich an Olein.

Lindseys Versuche (Massachussetts State Rep. 1900, 14—33) ergaben bei Verabreichung beträchtlicher Mengen Leinkuchen eine Butter von weicher Beschaffenheit und schlechtem Geschmack. Das Butterfett war arm an flüchtigen Fettsäuren und reich an Olein; sein Schmelzpunkt hatte zugenommen. Nach Verabreichung von fettarmem Leinmehl wurde wieder normale Butter erhalten. Mit dem Einfluß der Leinkuchen auf die Beschaffenheit des Butterfettes beschäftigte sich Harnoth (Z. N. 1904, 93), der hiervon pro Tag und Kopf bis zu 2½ Kilo verabfolgte. Gegenüber Grünfutter verminderten die Leinkuchen die Menge der flüchtigen Fettsäuren im Butterfett, erhöhten aber den Schmelz- und Erstarrungspunkt desselben. Auch Weigmann (Bericht Kiel 1893/94) fand, daß die Fütterung von Leinkuchen und Mohnkuchen eine Depression in der Menge der flüchtigen Fettsäuren zur Folge hatte, die durch Rüben, Weizenkleie und Baumwollsaatmehl wieder erhöht wurden.

Bei Versuchen mit Kokos- und Leinkuchenfütterung fand Cranfield (Ref. in Z. N. 1916, 32) folgende Merkmale: Bei Kokoskuchenfütterung sinkt die Refraktometerzahl (bei 35 Gr.) unter die normalen Werte auf etwa 44,0, bei Leinkuchenfütterung stieg die Brechung auf etwa 46,0. Die Reichert-Meißl'sche Zahl zeigte geringe Schwankungen, konnte jedoch als nicht beeinflußt bezeichnet werden. Die Polenskesche Zahl dagegen stieg bei Kokoskuchenfütterung auf etwa 3,3 und sank bei Leinkuchenfütterung auf 2,3. Die Werte für Baumwollsaatkuchenfütterung lagen meist zwischen den beiden anderen Werten. Was die Haltbarkeit der Butter anging, so erzeugte Kokoskuchenfütterung eine bessere und weniger leicht ranzig werdende Butter als Leinkuchen- und Baumwollsaatfütterung.

Der Schmelzpunkt der bei reicher Baumwollsaatfütterung erzeugten Butter lag etwa um 3 Prozent höher als der von Butter, die bei reiner Weide gewonnen wurde. Die Versuche von Thomas Hunt (Milchztg. 1892, 5), der bis zu 6 Pfund Baumwollsaatkuchen täglich und pro Kopf an etwa 900 Pfund schwere Kühe verfütterte, ergaben einen um den fünften Teil höheren Milchertrag als die in Vergleich gestellte Kleie. Dagegen war die Qualität der Kleiebutter besser als die der Baumwollsaatbutter, und zeigte erstere einen Schmelzpunkt von 34 Gr., letztere einen solchen von 37 Grad. A. Mayer (Land. Versuchsst. 35 und 41) erhielt bei seinen Versuchen ebenfalls eine schwer schmelzbare Butter nach der Fütterung mit Baumwollsaatmehl, ebenso Bartlett (Maine State Bull. 1898, 97—113).

Mit der Wirkung des Baumwollsaatmehles auf die Konsistenz der Butter sowie auf die chemische Zusammensetzung des Butterfettes beschäftigten sich mehrere Jahre hindurch Lindsey und Mitarbeiter (Massachussetts State Rep. 1900, 14—33 und 1901, 162 bis 168). Diese Forscher konstatierten, daß durch Baumwollsaatmehl der Geschmack der Butter ein wenig beeinflußt wurde, sowie, daß letztere in ihrer Konsistenz mehr krümelig als hart war. Wenn Baumwollsaatmehl mit geringer Menge Öl gefüttert wurde, war die Butter fest und deren Fett erlitt keine wesentliche Änderung in seiner Zusammensetzung. Wurde aber mit dem Mehle zugleich ½ bis ¾ Pfund Baumwollsaatöl gereicht, so stiegen der Schmelzpunkt und die Jodzahl des Butterfettes und die Butter nahm, trotzdem der Schmelzpunkt erhöht wurde, eine weiche Beschaffenheit an.

Malpeaux und Dorez (Annal. Agron. 1901, 561) erhielten bei Anwendung von 1 Pfund Baumwollsaatmehl pro Kopf und Tag eine gute, feste Butter. Bei den Versuchen Moores (Exp. State Rec. 1900, 11, 1080—1081), der Baumwollsaatmehl (fünf Pfund) mit Maismehl und Kleie verglich, erzeugte ersteres ein Butterfett von höherem Schmelzpunkte als Maismehl und Kleie. Baumwollsaatmehl (2½ Kilo) zeigte nach Harnath (Zeitschrift für U. d. N. u. G. 1904, 93) gegenüber Grünfutter eine merkbare Einwirkung auf die Zusammensetzung des Butterfettes, indem es dessen flüchtige Fettsäuren verminderte, den Schmelz- und Erstarrungspunkt aber erhöhte.

Die Verabreichung von Baumwollsamenkuchen übte nach Untersuchungen von Eckles und Palmer (Milchztg. 1920, 6, 80) auf die physikalischen und chemischen Konstanten des Milchfettes charakteristische Wirkungen aus. Diese äußerten sich im allgemeinen in einer verminderten Verseifungszahl und Reichert-Meißl'schen Zahl, sowie in einer Steigerung der Jodzahl und des Schmelzpunktes des Butterfettes. Als die Ursache dieser Beeinflussung war das Baumwollsamenöl anzusehen, dessen Menge in direktem Verhältnis zu dem Umfange der Veränderungen stand. Wurden die Baumwollsamenkuchen neben Trockenfutter verabreicht, so traten die Veränderungen in höherem Maße hervor, als bei der Verfütterung von gesäuertem Mais. Bei fortgesetzter Fütterung von Baumwollsamenkuchen kann ihre Wirkung auf das Fett allmählich verschwinden.

J. Wauters und P. Wauters (Z. N. 1900, 3, 439) verabfolgten an 8 Milchkühe täglich p. Haupt 1 Kilo Baumwollsaatmehl und fanden, daß die chemischen und physikalischen Konstanten des Butterfettes unbeeinflußt blieben. Auch Swawing (Z. N. 1903, 97, 107) zeigte durch angestellte Versuche, daß die Baumwollsaatmehlfütterung (4 Kilo täglich pro Kopf) auf die Butterfettproduktion sowie auf die Menge der flüchtigen Fettsäuren und das Brechungsvermögen des Butterfettes keinen bestimmten Einfluß ausübt, während Smith, Wells und Ewing (Ref. Ztg. Berlin 1917, 13) nach Fütterung von Baumwollsamenöl fanden, daß die Verseifungszahl von 229,2 auf 224,6 sank und die löslichen Fettsäuren ebenfalls zurückgingen, während die unlöslichen von 88,4 auf 89,3 v. H. stiegen; zugleich stieg auch das Molekulargewicht der unlöslichen Fettsäuren von 259,1 auf 264,9 gegenüber einem Molekulargewicht der unlöslichen Fettsäuren des Baumwollsamenöls von 292,8; die Jodzahl stieg von 29,5 auf 34,3. Die Veränderungen in der Säurezahl, der Reichert-Meißl-Zahl und im Acetylwert waren unerheblich.

Über den Einfluß möglichst großer Gaben von Kokoskuchen auf das Milchfett stellte Lührig Versuche an. (Z. N. 1906, 11, 11). Nach den Erfahrungen von Baumert und Falke war der Einfluß der Fütterung auf die Reichert-Meißl'sche Zahl und Verseifungszahl vorauszusehen. Erstere mußte sinken, letztere steigen. Die Depression der ersteren erfolgte bei dem Versuch nicht plötzlich, sondern nahm einen allmählichen Verlauf, nachdem sogar bis zum 3. Tag eine Steigerung eingetreten war. Die niedrigsten Werte wurden am 11. und 12. Tag erhalten, nachdem die Fütterung mit Kokoskuchen bereits aufgehört hatte. Von da ab stiegen die Zahlen allmählich wieder an, um bei erneuter Darreichung von Kokoskuchen abermals zu fallen. Die Beeinflussung der Verseifungszahl scheint dagegen unmittelbar zu erfolgen, die höchsten Werte wurden am dritten und vierten Tag erhalten. Von da setzte ein allmähliches Fallen ein, doch blieben die Werte fortdauernd hoch, selbst an den Tagen ohne Kokoskuchenfütterung.

Auch Chr. Schönemann (Ref. Z. N. 1909, 18, 612) fand bei Kokosfütterung schon bald nach Beginn der Fütterung eine Einwirkung auf die Fettbeschaffenheit, äußerlich an der Konsistenz und dem Geschmack der Butter wahrnehmbar. Eine Veränderung in der chemischen Zusammensetzung des Butterfettes war jedoch erst viel später zu beobachten und zwar bei Kuh 1 (Harzkuh) erst nach

8 Wochen. Diese Veränderung trat sprunghaft auf, indem vom 6. bis 7. Februar die Reichert-Meißl'sche Zahl von 31,6 auf 27,3 und die Jodzahl von 32,0 auf 24,7 fiel, während die Polenske Zahl von 2,84 auf 3,40 und die Verseifungszahl von 224,5 auf 237,7 anstieg. Die Reichert-Meißl'sche Zahl wurde durch die Kokoskuchen weniger beeinflußt, dagegen in erheblichem Maße die Polenske Zahl.

A. Ruffin (Z. N. 1900, 3, 43) fand nach Fütterung von Kokoskuchen eine Refraktion von 32,0—33,0, die Verseifungszahl betrug 231—240 und die Reichert-Meißlsche Zahl 28,5—31,0.

Klien konnte schon 1889 an mit einer Ziege vorgenommenen Versuchen mit Palmkernfett den Einfluß der Fütterung auf das Milchfett nachweisen. Nachdem das Futter der Ziege längere Zeit aus Kleie und Rapskuchen bestanden hatte, wurde letzterer durch Palmkernfett ersetzt. Die Verseifungszahl des Milchfettes stieg infolgedessen von 233 auf 241. Als das Palmkernöl wieder durch Rüböl ersetzt wurde, sank sie wieder bis auf 216. Heinrich (II. Ber. d. Landw. Vers.-Stat. Rostock 1894, 344) unternahm daraufhin an mehreren Kühen ausgedehnte Fütterungsversuche mit verschiedenen Ölkuchen und stellte fest, daß sich die Zusammensetzung des Milchfettes entsprechend der des Futterfettes änderte. So konnte er durch tägliche Verfütterung von 4,5 Kg. Kokoskuchen, dessen Fett die Verseifungszahl 245 hatte, an eine Milchkuh die Verseifungszahl des Milchfettes derselben bis auf 242,2 steigern. An eine 2. Kuh verfütterte er abwechselnd:

Erdnußkuchen mit einer Verseifungszahl des Rohfettes von 193 und einer Jodzahl von 91,1. Kokoskuchen mit einer Verseifungszahl des Rohfettes von 245 und einer Jodzahl von 8,5. Rapskuchen mit einer Verseifungszahl des Rohfettes von 189 und einer Jodzahl von 99,0.

Die Verseifungszahl des Butterfettes war:

bei Erdnußkuchenfütterung	228—222
sie stieg bei Kokoskuchenfütterung bis	231
fiel bei Rapskuchenfütterung bis	205
stieg bei Kokoskuchenfütterung bis	237
fiel bei Rapskuchenfütterung bis	208

Bei einem dritten Versuch mit dem Grundfutter Rüben und Stroh und abwechselnden Ölkuchengaben bewegten sich

	die Verseifungszahl	die Jodzahl
bei Erdnußkuchenfütterung	222—223	33,3—37,7
bei Zugabe von 2 Kg. Kokoskuchen	bis 236	bis 20,7
bei Ersatz des letzteren durch 1,5 Kg. Erdnußkuchen	bis 225	bis 34,9
bei Ersatz des letzteren durch 1,5 Kg. frische Schnitzel	geringe Schwankungen	
bei Ersatz des letzteren durch 4 Kg. Rapskuchen	bis 193	bis 52,0

Einecke (Mittlg. d. Landw. Inst. d. Univ. Breslau 1903) ersetzte die Stärke im Grundfutter durch versch. Öle und erzielte dadurch folgende Veränderungen in der Zusammensetzung des Milchfettes

	Verseifungszahl	Reichert-Meißl-Zahl	Jodzahl	Refraktometerzahl	Schmelzpunkt
Rüböl	181	0,99	100,20	67,80	
Butter { Grundfutterperiode	231	19,57	35,05	52,10	28,0—31,3
Butter { Rübölperiode	223	18,47	46,09	53,99	27,6—31
Kokosfett	258,6	6,91	9,05		
Butter { Grundfutterperiode	235,45	29,88	32,36	48,53	28,6—35,7
Butter { Kokosfettperiode	245,57	25,59	21,96	47,95	28,9—34,7
Leinöl	192,30	0,35	172,50		
Butter { Grundfutterperiode	235,00	26,59	34,03	48,37	28—36,5
Butter { Leinölperiode	219,15	21,65	46,02	51,32	26—35,75
Kokosfett	257,23	7,53	8,49		
Butter { Grundfutterperiode	237,00	29,65	31,36		29,0—36,0
Butter { Kokosfettperiode	240,50	28,06	31,44		28,5—35,5

Siegfeld (Milchw. Zentralblatt 1906) verfütterte Kokoskuchen von folgender Zusammensetzung

Wasser	10,52 %
Protein	19,74 „
Fett	14,83 „
Asche	5,82 „
Nfr. Subst.	49,09 „

Die Betrachtung der daraufhin aufgestellten Tabelle zeigt, daß die vor Beginn der Kokoskuchenfütterung (die Kühe erhielten vor Beginn des Versuchs als Grundfutter pro Kopf und Tag 50 Pfund feuchte Rübenschnitzel und eingesäuerte Blätter und Heu nach Belieben, dazu als Kraftfutter 1½ Pfund Bohnenschrot, 1½ Pfund Baumwollsaatmehl und 3 Pfund Weizenkleie) gewonnene Butter eine recht hohe Reichert-Meißl'sche Zahl hatte. Im Verhältnis dazu war die Polenske'sche Zahl niedrig, wenigstens niedriger als sie bei den meisten anderen Buttersorten mit ähnlicher Reichert-Meißl'scher Zahl gefunden wurde. Außerdem war im Verhältnis zur Reichert-Meißl'schen Zahl das mittlere Molekulargewicht der nicht flüchtigen Fettsäuren ziemlich hoch und dementsprechend auch die Verseifungszahl niedrig. Ein Einfluß der Kokosfütterung auf die Reichert-Meißl'sche Zahl war nicht zu erkennen; dieselbe sank wohl während der Versuchsdauer etwas, aber doch nur um den verhältnismäßig geringen Betrag von etwa zwei Einheiten und unter Schwankungen; das Sinken konnte ebenso gut dem Fortschreiten der Laktation zugeschrieben werden wie der Fütterung. Etwas stärker wurde die Polenskesche Zahl beeinflußt. Die Erhöhung machte sich in der zweiten Versuchswoche bemerkbar, dann finden wir fast zum Schluß der Fütterungsversuche nur leichte Schwankungen, die die Versuchsfehler kaum übersteigen. In weit stärkerem Maße wurde das mittlere Molekulargewicht der nicht flüchtigen Fettsäuren, die Jodzahl und die Verseifungszahl beeinflußt. Das mittlere Molekulargewicht sank von über 261 vor Beginn des Versuchs sofort auf 259,7 und erreichte in der vierten Woche das Minimum mit 249,7, um dann mit Abnahme der verfütterten Kokoskuchenmenge langsam wieder zu steigen. Die Jodzahl sank von 35,6 vor dem Versuch auf 32 in der ersten Versuchswoche, erreichte ihr Minimum ebenfalls in der 4. Woche mit 28,1 und stieg in den folgenden Wochen ganz wenig. Am stärksten war die Erhöhung der Verseifungszahl. Diese stieg schon in der ersten Woche von etwa 226 auf fast 233 und blieb von der zweiten bis vierten Woche höher als 236. Der starken Steigerung der Verseifungszahl entsprechend änderte die „Differenz" [Reichert-Meißl'sche Zahl — (Verseifungszahl — 200)] ihren Wert von plus 5,0 bis — 6,0. Alles in allem verhielt sich das Butterfett, wie es ja nach den früheren Erfahrungen zu erwarten war, in jeder Hinsicht so, als wenn es mit Kokosfett gemischt wäre. Auch Buschmann fand (Landwirtschaftl. Jahrbücher 1907) nach Fütterung mit Kokoskuchen ein Butterfett mit der niedrigsten Jod- und der höchsten Verseifungszahl, entsprechend den im Fett der Kokoskuchen ermittelten Werten, jedoch zeigen die Zahlen für die beiden anderen Futtermittelfette (Trockentreberfett und Weizenkleiefett) keine Beziehungen in demselben Sinne. Die Fütterung mit Trockentrebern ergab ein Butterfett mit höherer Jodzahl und niedriger Verseifungszahl als die Fütterung mit Weizenkleie, während die entsprechenden Zahlen für das Trockentreber- und Weizenkleiefett das umgekehrte Verhalten zeigen.

Über Einfluß von Palmkernkuchen auf Milchfett fand Charles Crowther, (Milchw. Zentralblatt 1920, 69), daß Palmkernkuchen bei Weidegang zugegeben, die Verseifungszahl etwas erhöhten, während die Jodzahl und Refraktometerzahl vermindert wurden.

Lemmermann und Moszeik (Landw. Jahrb. 1903, 32, 626 bis 634) konnten, je nachdem sie Palmkernkuchen, Sesamkuchen und Erdnußkuchen verfütterten, die Jodzahl und die Refraktometerzahl erhöhen oder erniedrigen, während die Reichert-Meißl'sche Zahl nur wenig dadurch beeinflußt wurde.

In neuerer Zeit hat Bengtsson (Z. N. 1922, 44, 336) über Einwirkung des Babassufutters (aus Samen der südamerikanischen Palmenart Orbignya Lydia Dr. gemacht) auf Butterfett Versuche angestellt. Das Ergebnis der Untersuchungen ist, daß die Fütterung mit Babassukuchen beim Butterfett die Reichert-Meißl'sche Zahl und Polenskesche Zahl in der Richtung verschiebt, daß man die Butter ohne eingehende Untersuchung einer Verfälschung mit Pflanzenfett verdächtig ansehen muß. (Ohne nähere Kenntnis von einer derartigen Fütterung würde man in einem solchen Falle, um Gewißheit in diesem Punkte zu erhalten, die Phytosterinacetatprobe ausführen müssen. Nach Fütterung von Sesamkuchenmehl konnte nach den in der Schweiz angestellten Versuchen nur eine geringfügige Beeinflussung auf die Butter wahrgenommen werden.

Wie aus den von den verschiedenen Forschern erhaltenen Versuchsergebnissen hervorgeht, haben die Futtermittel einen ganz bedeutenden Einfluß auf die physikalischen und chemischen Konstanten des Butterfettes, die als Merkmale dienen müssen zum Nachweis der Reinheit von Butter bezw. zum Nachweis etwaiger Verfälschung der Butter durch Zusatz von Fremdfetten. Ganz besonders machte sich die Beschaffenheit und Menge des in den einzelnen Futtermitteln enthaltenen Fettes bemerkbar auf die physikalischen und chemischen Konstantn des Milchfettes.

Sommerlieferanten.

Der Weidegang beginnt und damit auch die Zeit, in welcher zahlreiche Landwirte, welche den Herbst und Winter über ihre Milch selbst auf Butter verarbeitet haben, die Handzentrifugen außer „Betrieb" stellen und zu liefern anfangen. Denn im Sommer ist die Bauernbutter gar zu schlecht los zu werden und 'ne Menge Arbeit macht so 'ne Buttterei auch. Diese zu bewältigen, dazu fehlt es der viel beschäftigten Hausfrau in den Sommermonaten an Zeit und vor allem, man findet keine Abnehmer für die produzierte „Schmiere". Also stellt man die Handzentrifugen bis zum Herbst in die Ecke, holt die Milchkannen aus derselben hervor und fängt frisch und flott zu liefern an. Sehr gut ausgedacht und gar nicht dumm vom Standpunkt der Bauern aus, nur die Molkereien urteilen anders über die Sache.

Zwar gibt es Landwirte, welche glauben, sie könnten den Molkereien noch einen Dienst damit erweisen. Im vorigen Frühjahre hatte ich Gelegenheit, ein bezeichnendes Gespräch dieser Art zu belauschen. Ein Bauer erzählte einem anderen, er hätte jetzt auch angefangen zu liefern, im Sommer wolle seine Frau mit dem Selbstbuttern nicht gern was zu tun haben, auch wäre er noch etwas „fründ", (entfernt verwandt) mit dem Molkereibesitzer. Der Mann glaubte allen Ernstes, er könne dem Molkereibesitzer einen Gefallen damit tun, wenn er ihm in den Weidemonaten seine Milch auf den Hals schickte. So wie er denken manche andere. In Wirklichkeit ist den Molkereien natürlich an diesen „Sommervögeln" nichts gelegen; im Gegenteil, die Milch dieser Sommerlieferanten belastet den Betrieb in der unangenehmsten Weise. Denn in dieser Zeit haben die Molkereien schon ihre liebe Last; die Milch ihrer regelmäßigen Lieferanten bezw. die daraus gewonnene Butter unterzubringen, und es kann ihnen nichts daran liegen, nun auch noch die Milch solcher Lieferanten mit durchzuschleppen, die ihnen in der milcharmen Zeit den Rücken kehren.

In diesem Jahre wird die Zahl dieser Sommerlieferanten aller Voraussicht nach eine überaus große werden. Denn der Buttermarkt steht schon jetzt im Zeichen äußerster Flaue, und die Molkereien werden in der

kommenden Milchhochsaison mit noch nie erlebten Absatzschwierigkeiten zu kämpfen haben. Die Bauernbutter zumal wird kaum noch Käufer finden, sie wird direkt unverkäuflich werden. Und deshalb werden auch viele eingeschworene Handzentrifugenbauern, die ihre „Drehorgeln“ sonst treu und brav das ganze Jahr hindurch laufen lassen, in diesem Frühling eine andere Verwertungsmöglichkeit für ihre Milch suchen müssen. Da die niedrigen Viehpreise die Milchverfütterung durchaus unrentabel erscheinen lassen, bleibt eben nur die Milchlieferung. Alle Milch nach der Molkerei. Die mag sehen, wie sie dieselbe unterbringt. Das wird eine schöne Milchschwemme werden, ein Milchüberfluß und daraus resultierend ein Ueberangebot an Butter, wie das in diesem Umfange noch nie in die Erscheinung getreten. Das sind schlechte Aussichten, und die Molkereien haben allen Grund, auf Mittel und Wege zu sinnen, um sich des drohenden, allzu großen Milchzuflusses zu erwehren.

Es muß so eine Art „Milchsperre“ eingeführt werden, welche natürlich nur gegen die erwähnten „Nursommerlieferanten“ angewandt werden darf. Es kann den Molkereien doch wohl nicht zugemutet werden, in der milchreichen Zeit auch die Milch von solchen Landwirten mit durchzuschleppen, von denen sie wissen, daß sie im Herbst wieder abspringen. Den Molkereien ist natürlich nur mit solchen Lieferanten gedient, welche regelmäßig liefern, das ganze Jahr hindurch, auch in der milcharmen Zeit. Denjenigen Landwirten, welche sich hierzu nicht verpflichten wollen, darf die Milch auch im Sommer nicht abgenommen werden.

Nun wird es der einzelnen Molkerei im allgemeinen nicht gut möglich sein, die Boykottierung dieser Sommerlieferanten mit der nötigen Strenge durchzuführen; dazu bedarf es vielmehr des geschlossenen Vorgehens sämtlicher Molkereien eines großen Bezirkes. Sämtliche in nächster Zeit neu hinzutretende Lieferanten, von denen man annehmen kann, daß sie nur vorübergehend die Lieferung aufnehmen wollen, haben einen Schein zu unterschreiben, durch welchen sie sich verpflichten, auch den Herbst und Winter über Milch zu liefern. Es mag sein, daß manche Landwirte, die eine solche Verpflichtung eingegangen, im Herbst doch wieder zu buttern anfangen. Diese Bauern hätten dann aber dadurch dauernd ihr Recht auf Milchlieferung verwirkt. Denn es wird keine Molkerei geben, welche diesen Leuten im nächsten Frühjahr dann noch die Milch wieder abnehmen würde. Diese Aussicht, dauernd die Möglichkeit zu verlieren, im Sommer, wenn der Bauernbutterabsatz stockt, ihre Milch an die Molkerei los zu werden, dürfte doch die meisten dieser Sommerlieferanten bei der Stange halten. Man hört nun hier und da auch radikalere Vorschläge laut werden. Die Molkereien sollten sich dahin einigen, jeden dieser Sommerlieferanten abzuweisen und die Annahme seiner Milch zu verweigern. Zweifellos würden die Molkereien bei strikter Durchführung dieses Verfahrens in der bevorstehenden Weidezeit stark entlastet werden. Denn wenn die Vermehrung der Milchlieferung im allgemeinen auch eine „Lust“ darstellt für die Molkereien, in diesem Falle bedeutet sie doch aber eine Last. Diese Last zu mildern oder besser noch, sich ihrer ganz zu entledigen muß das Bestreben aller Molkereien sein. Energische Kampfansage an diese Sommerlieferanten. Das ist die wirksamste Waffe zur Bekämpfung der Handzentrifugenkonkurrenz. Denn wenn die Leute einmal wissen, daß sie ihre Milch im Sommer nicht mehr an die Molkereien los werden können, wenn sie nicht auch im Winter liefern, werden sie die Handzentrifugen schon kalt stellen.

— ie. —

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Ein nach jeder Richt. hin prakt. u. kaufmänn. ausgebildeter

Molk.-Fachmann

25 J. alt, sucht Vertrauensposten, evtl. als Vertreter des Chefs für Milchannahme, Kontor, Butterei u. Käserei. Gefl. Angeb. erb. (8749

W. Gebhardt
Nörten in Hannover.

Fachmann

42 Jahre alt, verheirat., 1 Kind, 24 J. im Beruf, in allen Zweigen, als Herstellung pa. Butter u. Käse, Kur- u. Kindermilch, Maschin.-Wes. Abrechn. u. Kontorwesen durchaus vertraut, sucht verantwortl. Posit. Angeb. unter **9290** an d. Ztg.

Tüchtiger, ehrlicher

Molk.-Fachmann

26 Jahre alt, an selbständ. Arbeit. gewöhnt, schon in größeren ländlich. u. städt. Betrieben als 1. Gehilfe u. Obermeier tätig gewesen, sucht z. 1. Juni oder auch später Stell. als Betriebsleiter oder Obermeier. Suchender ist mit allen Facharbeiten, modernen Maschinen, Milchversand, Butterei, Weichkäserei, Yoghurtherstellung, sowie mit allen Kontorarbeiten, techn. u. kaufm. Buchführg., Abrechn. u. Gen.-Wesen. aufs beste vertraut und ist im Besitze von pa. Zeugn. u. Empfehl. Werte Angeb. unter **9347** an diese Zeitung.

Älterer, strebsamer, an selbständ. Arbeiten gewöhnter (9244

Fachmann

im Masch.-Wesen, sowie Käs. beste Erfahrung., sich. Rechner, mit guter Schul- u. Allgemeinbildung, Molk.-Schule absolv., sucht bald Stellung, auch als alleiniger. Angeb. erbitt.

Kochanowski, Lindenau
Krs. Grottkau, Schles.

1905 Molk.-Fachmann, verh., der von jeher auf dem Gebiete d. Molkereiwesens gutes leistete, besonders in Butterherstellg. die best. Erfolge erzielte und sonst einfach u. arbeits. ist, sucht sof. auch später Anstellung als Betriebsleit., Obermeier, Buchhalter u. dergl. Angeb. erb. (9310

A. F. Westfahl, Lebbin
bei Neuenkirchen, Rügen.

Für unseren 28jährigen, ersten Gehilfen suchen wir zum bel. Antr.

Vertr.-Stellung

wo eventl. Verheiratung gestattet, jedoch nicht Bedingung. Selbiger hat Schule mit gutem Erfolg bes., besitzt in allen Zweigen des Faches beste Kenntnisse, ist guter Rechner in techn. sowie doppelter Buchführ. durchaus bewandert. Können denselben bestens empfehlen. Ausf. Angebote erbeten an (8786

Dampfmolkerei Bertkow
Post Goldbeck, Altmark.

Tücht., kautionsfäh. Fachm., s. z. baldig. Antritt Stellg. als Verw., Rahmstat.-Leit. od. sonst. Vertr.-Post. Gute Zeugn. vorh. Angeb. erbeten unter **9249** an ds. Ztg.

Molkereifachmann

30 Jahre alt, evangel., unverheir., s. Stellg., wo ihm größ. Arbeitsfeld gebot. wird. War wiederholt als Obermeier in größ. Betrieben mit Milchversand, Hart- u. Weichkäserei tätig. Weichkäs. mit best. Erfolg eingericht. Über 1 Jahr Aufsichtsbeamter von 4 Käsereien u. Vers.-Geschäft. Z. Zeit mache ich einen kaufmänn. Kurs. in Hannover mit, den ich am 30. Mai beendet habe. Angeb. erb. (8844

Fr. Janczikowsky
Hannover, Am Bokemahle 2.

Molk.-Verwalter, 25 J. alt, led., Molk.-Schule mit Erfolg absolviert, erstklass. Zeugnisse u. Empfehl., zur Zeit Leiter ein kl. Genossenschaftsmolk., s. weg. Verkaufs anderweitig Stellg. Mit sämtl. Betriebsarbeit. aufs beste vertraut. Auch ausreich. Erfahrungen in Mühle, Bäckerei u. Futtermittel. Antritt zu jeder Zeit. Angeb. unt. **Ehrlich** 8832 an d. Ztg.

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Junger strebsamer

Molkereifachmann

23 Jahre alt, Absolvent der Molkereischule, sucht bis 1. oder 15. Juni Stelle als

1. Gehilfe.

Selbiger ist vertraut mit Kessel, Maschinen, sowie in d. Herstellung von Butter, Tilsiter, Camembert, mit Gehaltsangabe sind zu richten an (9108

Scherer, Molkerei-Schule,
Weihenstephan bei Freising.

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●

Betriebsleiter, 32 J., kathol., led., Molk.-Schule absolv. perfekt in der Herstell. v. Gouda u. Edamer, Limburger, Romadur u. Frühstückskäse, sowie Butterei u. städt. Milchversorgung, mit der techn. u. kaufmänn. Buchführg. vollständ. vertr., sucht zu sof. od. später Stellg., auch als Ob.-Meier. Gefl. Angeb. sind zu richten an (8912

Kleuren, Betriebsleiter
Wissel bei Cleve, Niederrhein.

Junger Molkerei-Fachmann

perfekt in allen Zweigen des Faches, speziell Weichkäser, Herstellg. feinster pikanter Camembertkäse, mit 1. Preise prämiiert,

sucht Dauerstellung als Oberkäser

oder sonstigen Vertrauensposten. Gute Zeugnisse vorhanden. Angebote erb. mit Gehaltsangabe unter **C. K. 9238** an diese Zeitung.

Tüchtiger Molkerei-Fachmann

25 Jahre alt, aus guter Familie, mit allen im Fach vorkommenden Arbeiten auf das Beste vertraut, als 1. Expedient in ungekündigter Stellung, (9272

sucht passenden Wirkungskreis

zum 1. Jun oder später als Obermeier bezw. 1. Gehilfe oder sonstigen Vertrauensposten. Werte Angeb. erb.

Ernst Miels, Stettiner Molkerei-Gesellschaft
Stettin, Turnerstraße 68—70.

Suche für meinen Schwager, 20 Jahre alt (8846

Stellung als Gehilfe.

Selbiger ist kräftig, sauber, und für jeden Posten verwendbar. Gute Empfehlungen vorhanden. Antritt nach Wunsch.

A. Kügler, Molkerei-Verwalter, **Schmarsow,** Post Kruckow, Kr. Demmin.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 19 Mai. Die amtliche Notierungs-Kommission hat heute nicht notiert. Des Himmelfahrtsfestes wegen wird sie die Butterpreise in dieser Woche nur zweimal (Mittwoch) und Sonnabend) festsetzen.

Privat-Berichte.

Berlin, 16. Mai. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die Stimmung auf dem Buttermarkt war bis Mitte der Woche als ruhig zu bezeichnen, wurde dann aber wieder freundlicher, sodaß die Lagerbestände, die sich vorübergehend gebildet hatten, wieder knapp wurden. Die Nachfrage war zufriedenstellend und blieb die Berliner Notierung an der ganzen Woche unverändert. In Hamburg ging die amtliche Notierung um Mk. 5.— zurück, nachdem die Auktion am Tage vorher einen ziemlich gleichen Rückgang zu verzeichnen hatte. Holland lag unverändert fest, während die Notierungen in Dänemark um 7 Kr. je 100 Kg, in Schweden um 4 Kr. je 100 Kg. ermäßigt wurden. — Die Berliner Butternotierung findet in der nächsten Woche infolge des Himmelfahrt-Feiertages nur zweimal statt, und zwar am Mittwoch, dem 20. und Sonnabend, dem 23. Mai.

Hamburg, 18 Mai. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die Marktlage hat sich infolge des großen Streiks in Dänemark gänzlich unübersichtlich gestaltet. Nach Deutschland wurden so gut wie keine Dampfer abgefertigt und die von dort nach hier gelegten Aufträge mußten fast sämtlich per Eilgut verladen werden Da aber die Streikleitung die Abfertigung von einigen Dampfern mit landwirtschaftlichen Produkten nach England genehmigt hat, dürfte es wohl möglich werden, einen großen Teil der englischen Aufträge zur Verladung zu bringen. Heute ist die Lage noch gänzlich unklar und die Preisgestaltung in dieser Woche wird natürlich in erster Linie davon abhängen, ob es gelingt, die üblichen Quantums nach England, Deutschland und den übrigen Plätzen zu verladen. Aber mit einer Preisreduzierung dürfte wohl schon mit Rücksicht auf die zunehmende Produktion zu rechnen sein. In welcher Höhe sich dieselbe bewegen wird, ist heute noch nicht zu sagen

Leipzig, 16. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Obwohl die Nachfrage auf dem Buttermarkte noch gut ist, herrscht doch eine gewisse Unsicherheit wegen der Preisgestaltung. Es wird nur der notwendigste Bedarf gekauft, denn die Meinung, daß die Preise noch vor Pfingsten zurückgehen, ist vorherrschend. Andererseits sind die Offerten vom Auslande zurückhaltender in der Erwartung, daß große Käufe für Spekulationszwecke gemacht werden.

Dresden, 16. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die Nachfrage auf dem Buttermarkt ist jetzt sehr wechselvoll. Die Eingänge sind etwas größer geworden, konnten jedoch untergebracht werden. Vielfach treffen Blendlinssachen ein, die wegen ihrer geringen Haltbarkeit billiger abgegeben werden müssen und die daher auf den Markt drücken.

London, 18. Mai. Mit Ausnahme argentinischer Butter, die gegenwärtig spärlich offeriert wird, sind alle leitenden Importen reichlich, wenn nicht gar überreichlich vorhanden. Die Gesamteinfuhr während des vorigen Monats stellte sich aber auch auf 625 901 Zentner, gegen nur 375 475 Zentner im April v. J. und da gleichzeitig die Produktion von heimischer und irischer Butter in den letzten Wochen infolge der fruchtbaren Witterung wesentlich zugenommen hat, während die Lager von kolonialer Ware in den Gefrierhäusern etwa 600 000 Kisten betragen, ist es nur erstaunlich, daß der Markt sich verhältnismäßig stabil erhält. Im Falle australischer und neuseeländischer Ware ist das, wie bereits in unserem jüngsten Bericht erwähnt, dem Einfluß der Kontrollausschüsse zuzuschreiben, die nicht unter einem gewissen Preise zu verkaufen beabsichtigen. Die Folge davon war in dieser Woche, daß feinste ungesalzene holländische Butter, die ebenso billig wie neuseeländische war, indem sie 178—180 Sh. galt, dieser wesentlich vorgezogen wurde, während eine Ermäßigung des Preises letzterer den holländischen Exporteuren die Konkurrenz bedeutend erschwert hätte. Dänische Butter lag ziemlich still zu 180—182 Sh. und irische Rahmbutter wurde zu 166—170 Sh. stärker offeriert, als abgenommen. Leidliche Mengen brauchbarer Sorten sibirischen Produkts fanden zu 142—150 Sh .Käufer. Die offizielle dänische Notiz wurde um 7 Kronen auf 433 Kronen je 100 Kilo herabgesetzt.

Käse.

Dresden, 16. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Nachdem die Tendenzen der Alläuer Börsen fester lauten, ist auch die Kundschaft aus der Reserve herausgetreten und hat bayrischen Stangenkäse wieder reichlicher gekauft, zumal die Vorräte so ziemlich erschöpft waren. Auch in bayrischem Emmentaler hat sich der Konsum gehoben. Begehrt ist ferner prima vollfetter Edamer, dagegen ist Camembertkäse wenig verlangt. In Quarg besteht ein Ueberangebot. — Die Großhandels-Verkaufspreise betruaen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 145—150, bayrischer Schweizerkäse 130—135, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 58—62, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 58—62, do. 40 proz. 90—95, pa Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do, 40 proz., in Stanniol und Etikett 95—100, pa. Weißlacker, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 97—98, pa .echter Roquefort 160, pa dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,25—0,30, do, .ca 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig 0,90—0,95.

Vieh.

Hannover-Langenhagen, 16. Mai. Bericht vom Zuchtviehmarkt. Auftrieb: 108 Stück Ferkel und Läufer, Es kosteten (in Mark): 6 bis 8 Wochen alte Ferkel 22—30, 8—12 Wochen alte Ferkel 30—37, 3—4 Monate alte Läufer 37—55, 4—6 Monate alte Läufer 55—75. Handel: mittelmäßig.

Bremen, 18. Mai. Schweinemarkt: Auftrieb: 134 0Stück. Preise: ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennigen: 1. 66—67 für 484 Stück, 2. 64 bis 65 für 389 Stück, 3. 62—63 für 102 Stück. 4. 60—61 für 109 Stück. Unverkauft 101 Stück. Geschäftsgang langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 18. Mai. Der Getreidemarkt belibt überwiegend fest Für Weizen bestehen noch größere Lieferungsverpflichtungen für den laufenden Monat und von den zur Verfügung stehenden Inlandspartien ist ein großer Teil unkontrattlich. Ebenso wie ein Versuch mit der Andienung von Manitoba Nr. 5 fehlgeschlagen ist. Die besseren Sorten, welche für die Andienung in Betracht kommen können, sind noch immer vergleichsweise teuer. Gleichzeitig machen der in Aussicht stehende Getreidezoll und das Anhalten der Trockenheit bei östlichem Winde die Verkäufer vorsichtig, so daß neben Maiweizen auch Juliweizen und ebenso Roggen besonders für den weiteren Monat im Preise anzogen. Das Inlandsangebot an greifbarer Ware ist mäßig und fest. Gerste bleibt andauernd still, Hafer loko und nahe Abladung vom Konsum begehrt und fest. Mehl hat in Weizenmehl zum Teil leicht gebesserten Abzug, während Roggenmehl stilliegt. Futterartikel in naher Ware ruhig, spätere Lieferung ziemlich fest. — Am Frühmarkt wurden loko Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer guter 249—255, mittlerer 215—249, Gerste 240—246, Futterweizen 258—260, La Plata Mais 210, Futtererbsen 240, Taubenerbsen 260, Roggenkleie 160—166. — Es wurden notiert: Weizen ,märkischer 264—267, Mai 281,50—283—282,50, Juli 273—275 bis 274, Roggen, märkischer 222—225, Mai 226,50—227, Juli 224,50—224, Gerste, Sommer- 226—240, Futter- 200—216, Hafer, märkischer 218—226, pommerscher 210—222, Mai 203,50—204, Juli 191, Mais (loko Berlin) 200—204, Juli 196,50, Weizenkleie 14,50—14,60, Roggenkleie 15,80—16, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 22—25, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—20, Wicken 20—22, Lupinen, blaue 10—11,50, gelbe 11,50—14, Serradella 13—15. Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 9.80—10,30, Torfmelasse 9,75 bis 10, Kartoffelflocken 19,79—20.

Hamburg, 18 Mai. Getreide. Befestigt. Geschäft klein. In Reichsmark je 1000 Kg.: Weizen 261—266, Roggen 224—230, Hafer 220—230, Inlandsgerste 218—230, Auslandsgerste 215—225, Mais 215—220, Leinsaat 20—22,50 holländische Gulden

Magdeburg, 18 Mai. Weizen fester, 12.40—12,60, Roggen fester, 11,50—11,60, Sommergerste stetig 13,50—14,50, Hafer fest, 11,80—12.

Bremen, 18. Mai. Weizen, Manitoba 4 15, Chile 14.70. Barusso, 78 Kg, 14,80, Rosafee 80 Kg, 15,30, Hard Winter 2 15,30, Roggen, amerikanischer 2 11,90, russischer 12,80; Gerste: russische 11,10, amerikanische Malzgerste 11,10; Hafer: Kanada Western 2 11,60, do 3 10,50, amerikanische white clipped 10,50—11,70; Mais: La Plata 11,50, Donau Galfox 11,40, Java mixed 10,50; Erbsen: Graham 10—20

Emden, 16. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m. b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hambur oder Bremer Kai 10.50—11,00, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,65—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20—5,60, Wiesenheu ab norddedutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2.20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland1,80—2.20, inländischer Hafer 10,75—11,10, inländischer Weizen 12,75—13,25 inländischer Roggen 11,50— 11.80, inländischer Buchweizen 11.60—12,10, inländische Sommegerste 10.50—11,50, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,00—12.50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 9,00—11,50, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Mannheim, 18 Mai. Weizen inländischer 25—26, ausländischer 29,50 bis 31, Roggen, inländischer 24,50, ausländischer 24,50, Hafer, inländischer 19,50—22, ausländischer 20—23,50, Braugerste 27,50—29,50, Futtergerste 21,50—23, Mais 23,50. Trockentreber 16,50—17, Weizenkleie 13,50, Weizenmehl 37,50—39,50, Weizenbrotmehl 28,50—30,50, Roggenmehl 31—32,75. Tendenz: fester.

Einheirat in Geschäft gl. wo und welch. Art, wünscht tücht. Harzkäsemeister u. Molk.-Fachm., Fräulein, Witwe, gesch. Frau im Alter von 30—40 J., evgl., auch mit Kind angenehm. Angeb. unter **C. D. 9399** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe
Paul Moldenhauer
welcher 1922 bei mir in Thandorf war, wird um Adressenangabe gebeten. (9450
Walter Hübner
Klenzau bei Eutin.

Molkereiverkäufe.

Tätig! Tätig!
Teilhaber
mit ca. 15 000 ℳ zwecks Neugründung einer Molkerei, verbunden m. Milchausschank, Logishaus (15 Zimmer) und Kaffee zu sofort ges. Milch vorhand. Ort ist Kreisstadt. Nur kurzentschloss. Reflektant. mit genauen Angaben wollen Angebote unter **9440** an ds. Ztg. einreichen.

Krankheits- und Alters halber
Kl. Molk.-Geschäft oder Molkerei
in Stadt oder auf dem Lande zu pachten oder kaufen gesucht. Angebote unter **Köln 9508** an diese Ztg.

Suche reelle Molk.
günstig zum Industriegebiet gelegen, zu kaufen oder zu pachten. Werte Angebote erbittet (9488
Hornig, Katernberg, Kr. Essen
Rahnstr. 28.

Beabsichtige, das (9525
Gutsmeierei-Gebäude
in **Orlschen,** Krs. Pr.-Eylau, Ostpr, zur Verwendung für eine Meierei zu verpachten. Tüchtige, kapitalkräftiger Meier, der sich die Masch. anschaffesni muß, kann sich hier, wo eine Meierei direkt ein Bbürfnis ist, eine sichere Existenz gründen. Milchlieferanten (für größ. Mengen Milch) liegen, da in unmittelbarer Nähe keine Meierei im Umkris Wohnung, Stallung und Gartnland vorhanden. Anfragen bitte zu richten an (9525
Kaufmann **Otto Rohr**
Pr.-Eylau, Ostpr., Fernruf 50.

Tätiger Teilhaber
möglichst Fachmann, welcher Lust und Liebe zur Arbeit hat, mit 3000 Mark Bargeldeinlage f. mein gutgehendes **Buttergeschäft** für bald gesucht. Angebote unter **Hildesheim 9517** durch diese Zeitung.

beabsichtige ich meine
Dampfmolkerei
zu verkaufen. Milch 1000 Liter, steigt auf 1500 Liter. Gebäude u. Maschinen sind in gutem Zustande. Anzahlung 15 000 Mk. Gefl. Angebote unter **9461** an ds Zeitung.

Vergrößerungsfäh., schön gelegene
Molkerei
2—4000 Liter zu haben, für 12 000 Mk. bei 8000 Mk. Anzahlung verkäuflich. (9336

Molk.-Pachtung
ca. 4000 Liter. Maschinen müssen käuflich übernommen werden. Nur Pächter mti einem Barvermög. von 15 000 ℳ kommen in Frage.

Landhaus
herrl. gelegen an Wald u. Wasser, mit 10 Morgen Land, erstklass. Gebäude, Grundst. liegt isoliert, Land direkt am Hause, glänzend geeignet zur Geflügelfarm. Preis 18 000 ℳ bei 8—10 000 ℳ Anzahl. Bewerber bitte ich, sich mit mir in Verbindg. zu setzen.
Georg Wermke, Lenzen a. Elbe
Telefon Nr. 91.

Molk.-Verwalter mit Vermög., s. zwecks Ankauf einer guten Molkerei mit viel. Wintermilch einen Milchhändler im rhein.-westfl. Industriegebiet als
Teilhaber.
Aufrichtige Gesinnung wird zugesich. und auch verlangt. Angeb. u. **9318** an diese Zeitung.

Suche sofort einen anständig gesinnten Fachmann als
Teilhaber
in meine Molkerei aufzunehmen m. ca. 15 000 ℳ. Sommerlieferg. täglich 8000 Liter. Zu erfragen unter **9490** an diese Zeitung.

Umständehalber eine (9493
Molkerei
mit 10 000 Mk. Anzahlung zu verkaufen, nahe Schwerin.
W. Lehmitz
Schwerin i. M., Waisenstraße 9 A.

Krankheitshalber verpachte ich sofort mein
Geschäft
Buteirgroßhandlung mit gut. Umsatz in mittlerer Stadt, Nähe des Harzes gelegen. Lieferung nach Kurortn. Sichere Existenz. Günstige Bedingungen. Wohnung vorhanden. Angebote unter **Nr. 9521** an diese Znitung.

Verkaufe sofort mein
Hausgrundstück
mit Harzkäserei. Beste Lage zu Chemnitz - Altenburg - Leipz. Nähe des Bahnhofes, bedeutend erweiterungsfähig und konkurrenzlos gelegen, für den festen u. billig. Preis von 5000 ℳ bei voll. Auszahlung. Angbote unter **Nr. 9514** an diese Zeitung erbeten.

Meierei
in Holstein, in einem größer. Kirchdorf, mit Vers. n. Großstadt., (Maschinen müßten ergänzt werden, mit schön. Wohnung u. Nebenräumen u. Garten, mit 70 Kühen, z. Zt., die aber leicht auf das Vierfache gebracht werden können, an ernstlich., zahlungsfäh. Käufer abzugeb. Forderung 20 000 Rm., bei wenigstens 10 000 Rm. Anzahlung. Anfragen von nur ernstl. Käuf., die d. Nachweis ihrer Zahlungsfähigkeit vor d. Auskunftserteilung bring. müss., an ds. Ztg. unter **9340.**

Krankheitshalber verkaufe sofort meine gutgehende
Dampfmolkerei
im Wesergebiet, z. Zt. 1200 Liter je Tag, steigend bis 2000 Liter und darüber. Schöne 7 Zimmerwohnung, neu, sow. 2 Pferde u. Wagen können mit übernommen werden. Ca. 200 Zentner Kohlen vorrätig. Preis nach Uebereinkunft, möglichst Barauszahlung. Angeb. unt. **Eilt 9482** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Gelegenheitskauf!
6000 Käsekisten 18×24×4½ cm im L. zu 7½ Pfg. per Stück abzugeben. Auf Wunsch genagelt. (9548
Fr. Riepenhausen,
Cassel-Bettenhausen.

Verkaufe
gegen Gebot evtl. gegen Futterlieferung
1 kompl. Lichtanlage, 110 Volt
1 Dynamo
1 10 PS. Motor, A. E. G. fast neu
1 Schrotmühle, 150 Steindurchmess. fast neu
1 Elevator, 1 Schnecke, fast neu
1 Leichtmotorrad, guter Läufer, steuerfrei
1 Landauer und 1 Dreschkasten
Angebote unt. **9463** an ds. Ztg.

Suche wöchentlich 400—500 Liter haltbare, standfeste
Schlagsahne
nach Hannover. Angebote mit Preis an diese Zeitung unter **9494.**

Wir suchen wöchentlich 8 Zentner
beste frische Butter
von einer Molkerei zu kaufen.
Molk.- u. Milchhandl.-Genossensch. e. G. m. u. H., Neuruppin. (9531

Suche Dauerabnehmer f. wöchentlich zirka einen Zentner (9518
pa. Molk.-Butter.
Lieferung kann sofort erfolgen.
Molkerei Bischofswalde
Kr. Schlochau (Westpr.).

Wöchentlich einige Tonnen
Quarg
an nur zahlungsfähige Abnehme hat noch abzugeben (9499
Molkerei Winzig,

Ich übernehme noch für 2—4 Ztr. feinster (9497
Molkereibutter
den Provisionsverkauf.
Otto Engelmann
Frankfurt a. O., Karlstraße 27
Butter- und Käse-Großhandlung.

Wir haben noch wöchentl. einige Zentner metallfreien, trockenen
Quarg
sowie □-Käse frisch vom Salztisch und angereift, abzugeben.
Molk.-Gen. Gr.-Tychow i. Pomm.

Suche wöchentlich 5—8 Tonnen
ungesalz. Butter
und bitte um Angebote. (9415
P. Oppermann, Molkereibesitzer
Storkow, Mark.

Prima □-Käse
laufend abzugeben. Angebote von nur zahlungsfähigen Abnehmern mit Preis zu richten an (9465
A. Sandmann, Molk. Hohenhameln
bei Hildesheim.

Welche Molkerei Westpreußens ist mit der Herstellung von

Schweizerkäse
betraut bezw. will die Herstellung desselben wieder aufnehmen?
Für regelmäßige Abnahme bei besonders günstigen Preisen wird garantiert.
Offerten unter **9528** an diese Zeitung.

Wir sind regelmäßige Kassa-Großabnehmer für Ia ungesalzene wie gesalzene deutsche
Butter
Angebote erbitten (9335
Schütten & Lemmerholz, Düsseldorf
Hüttenstraße 144.

Geschmackreife

Unbedingte Anwendung in jeder Sauermilchquargkäserei.
Ganz gleich ob Käsekrankheiten im Betrieb oder nicht.
Einfachste Anwendung.

Erhältlich in Käsereiartikelgeschäften oder direkt von Zentral-Käserei Schnarsleben, Post Niederndodeleben. Fernruf 77.

Begutachtet von Professor Doktor Henneberg,
Direktor des Bakteriologischen Instituts der Preuß. Versuchs- u. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel
Doktor Werner Gabel, Magdeburg.

Geschmackreife

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 54 — Hildesheim, den 22. Mai 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Die Verfahren zur Kälteerzeugung.

Von Dipl.-Ing. Kuhlig-Kiel.

Der kommende Sommer wird in vielen Molkereien unter dem Zeichen des Kältemangels stehen, da Natureis so gut wie gar nicht vorhanden ist und sehr viele Betriebe noch nicht die Mittel besitzen, die immerhin nicht ganz billige Kälteanlage sich anzuschaffen. Trotzdem ist wohl die Ueberzeugung von der Notwendigkeit dieser Anlagen ziemlich allgemein durchgedrungen und man findet in Molkereikreisen ein lebhaftes Interesse für die Kälteerzeugung. Es dürfte deshalb dem Molkereifachmann von Nutzen sein, sich über alle Wege, die der menschliche Geist bisher gefunden hat, um Kälte zu erzeugen, einmal klar zu werden. Auch wenn diese Verfahren nicht, oder noch nicht für ihn in Frage kommen, so bringt er doch seiner Anlage dadurch mehr Verständnis entgegen und wird mancherlei Nutzen daraus ziehen. Ferner soll in folgendem versucht werden, das heute gebräuchlichste System, die Kaltdampfmaschine, durch Vergleich mit der Dampfanlage zu erklären, da dieser Vergleich demjenigen, der etwas nachdenkt, die inneren Vorgänge in der Kaltdampfanlage am leichtesten aufgeklärt und auch die Gründe für diese Vorgänge am klarsten darlegt.

Die Begriffe „Wärme" und „Kälte" sind relativ, es läßt sich nicht angeben, bei welcher Temperatur ein Körper warm, bei welcher er kalt ist. Im Sprachgebrauch liegt wohl die Trennung bei 0 Gr. Celsius, d. h. beim Gefrierpunkt des Wassers, ist eine genauere Definition notwendig, so wird sich die Angabe der Temperatur erforderlich machen. Die folgenden Ausführungen sind leichter verständlich, wenn man sich bei den Worten „abkühlen" und „erwärmen" keine bestimmten Temperaturen denkt; ein Körper, der sich „abkühlt", wird in seiner Temperatur herabgesetzt, er gibt einen Teil seiner Wärme ab und es muß immer ein anderer Körper zugegen sein, der diese Wärme in sich aufnimmt, in seiner Temperatur heraufgesetzt wird, sich erwärmt. Daraus geht schon hervor, daß das Maß der „Kälte" und der „Wärme" gleich sein muß, es ist die „Wärmeeinheit", die jedoch in der Kältetechnik noch häufiger, als in der Wärmetechnik mit „Kalorie" bezeichnet wird.

Die Temperaturmessung erfolgt in Deutschland allgemein nach Celsiusgraden, da dies am besten in unser Dezimalsystem hineinpaßt, in der Wärmetechnik hat man noch die absoluten Grade, die sich aus der Addition der Zahl 273 mit den angezeigten Celsiusgraden ergeben. Die Zahl 273 ist der umgekehrte Wert des Ausdehnungskoeffizienten sämtlicher Gase, d. h. bei 1 Gr. Temperaturerhöhung dehnt sich jedes Gas um $^1/_{273}$ seines Volumens aus od. zieht sich bei Temperaturerniedrigung zusammen. Bei — 273 Gr. C. oder 0 Gr. absolut würden also die uns bekannten Gase das Volumen Null haben. Diese Temperatur ist nun noch nicht ganz erreicht worden, die Gase bleiben auch nicht so lange gasförmig, sondern werden flüssig und so ist es gelungen, z. B. Luft bei — 140 Gr. C., Wasserstoff bei — 253 Gr. C. und Helium bei — 268 Gr. C. zu verflüssigen.

Die Verfahren zur Erzeugung tiefer Temperaturen kann man nun einteilen in chemische und in physikalische Verfahren.

Das chemische Verfahren beruht darauf, daß eine Flüssigkeit, in der man feste Körper sich auflösen läßt, sich abkühlt. Schon im Mittelalter wußte man, daß man Kälte erzeugen kann, wenn man Salpeter im Wasser auflöst und bald danach wurde auch die Salpeter-Schneemischung gefunden, die noch wesentlich tiefere Temperaturen erreichen läßt. Die heute üblichsten „Kältemischungen" seien hier kurz erwähnt: (Teile = Gewichtsteile) 1 Teil Kochsalz mit 1 Teil Schnee oder Eis ergibt Temperaturen bis — 18 Gr. C., 3 Teile Chlorcalzium mit 2 Teilen Schnee bis — 33 G. C., 2 Teile Chlorcalzium mit 1 Teil Schnee bis — 42 Gr. C. Dieses chemische Verfahren hat heute noch bei der Speiseeisbereitung seine Bedeutung, auch hier wird es mit Ausbreitung der Rahmeisfabrikation verdrängt werden, dafür jedoch das Gebiet der Kühlhaltung des Rahmeises sich erobern, wie das in Amerika schon der Fall ist, und damit noch häufiger angewendet werden, als bisher.

Für geringen Kältebedarf kann man es auch zur Raumkühlung verwenden, das Kältegemisch befindet sich dann in einem geschlossenen Behälter, durch den Luft gedrückt wird, die dann in eine Kühlkammer geht, von dort wieder abgesaugt wird und wieder durch das Kältegemisch streicht. Es macht viel Arbeit, das geschmolzene Gemisch zu ersetzen.

Jedenfalls ist zu ersehen, daß eine nennenswerte niedrige Temperatur auf chemischem Wege nicht zu erreichen ist, ohne daß Eis oder Schnee zur Verfügung steht und daß großem Kältebedarf überhaupt nicht genügt werden kann.

Diese beiden Nachteile haben die physikalischen Verfahren nicht, mit ihnen kann man jede Temperatur erreichen, die für den praktischen Betrieb von Bedeutung ist, und auch die Kälteleistung ist fast unbegrenzt.

Die Verfahren lassen sich einteilen in solche, die durch Ausdehnung von Gasen Kälte erzeugen, und in solche, die dies durch Verdunsten oder Verdampfen von Flüssigkeiten erreichen.

Der Hauptvertreter der ersten Art ist die Kaltluftmaschine. Es ist bekannt, daß Luft und überhaupt jedes Gas, das zusammengepreßt wird, sich erwärmt. Anwendung hat diese Erscheinung z. B. beim pneumatischen Feuerzeug gefunden, das früher häufig benutzt wurde. Die Wärmemenge, die dem Gas beim Zusammenpressen zugeführt wird, entspricht der hierfür aufgewendeten Arbeit und zwar so, daß je 427 mkg in eine Wärmeeinheit umgesetzt werden (1 mkg ist die Arbeit, die zum Heben von 1 Kg. um 1 Meter, oder von 2 Kg. um ½ Meter usw. geleistet wird). Sobald dem Gas nun gestattet ist, sich wieder auszudehnen, kühlt es sich in folgerichtiger Umkehrung der vorigen Erscheinung ab, d. h. die in ihm steckende Wärme setzt sich wieder in mechanische Arbeit um.

In der Kälteluftmaschine ist nun beides ausgenutzt. In einen Verdichtungszylinder wird Luft eingesaugt und verdichtet, dadurch erhitzt sie sich; die nun unter Druck stehende Luft wird irgendwie abgekühlt, z. B. dadurch, daß man sie durch außen von Wasser gekühlte Rohrschlangen leitet, kommt dann in einen Ausdehnungszylinder, in dem sie Arbeit leistet, sich ausdehnt und dabei abkühlt. Die Endtemperatur der Luft wird dann recht niedrig sein, da ja schon ihre Anfangstemperatur durch die Wasserkühlung auf ein Maß heruntergebracht wurde, das wohl unter der Raumlufttemperatur liegt. Diese Luft wird in einen Kühlraum geleitet (oder sonstwie verwendet) und, nachdem sie sich dort wieder erwärmt hat, dem Verdichtungszylinder zugeführt (geschlossener Prozeß) oder ins Freie abgelassen, während der Verdichterzylinder frische Luft erhält (offener Prozeß).

Um nun die Ausdehnungsarbeit wieder nutzbar zu machen, baut man beide Zylinder hintereinander, so daß beide Kolben auf nur einer Kolbenstange liegen. Natürlich ist die wiederzugewinnende Arbeit nicht so groß, wie die aufzuwendende, da ja die Reibung zu überwinden ist und die Luft durch die Abkühlung an Spannkraft verliert; daher ist noch eine Antriebsmaschine nötig, welche die Differenz beider Leistungen deckt.

Der Vorteil dieser Maschinen liegt in ihrer verhältnismäßig einfachen Bauart und darin, daß das Kältemedium, die Luft, nichts kostet und direkt zur Raumkühlung verwendbar ist; ferner kann das Kühlwasser recht warm sein und die Bedienung ist ganz einfach. Dafür aber ist der Platzbedarf sehr groß, da Luft eine geringe spezifische Wärme hat, die Zylinder also sehr groß gebaut werden müssen, und auch der Kraftbedarf ist erheblich. Die zu erreichenden Temperaturen liegen nicht unter 2—3 Gr. C., die höchste wirtschcftlich erzielbare Kälteleistung beträgt 12 000 Kal./Stde. Bei dieser Leistung werden 6 cbm Kühlwasser stündlich gebraucht und etwa 35 PS zum Antrieb.

Alle nun folgenden Maschinen ziehen die Verdampfungs- resp. Verdunstungswärme zur Kälteleistung heran.

Der heute wichtigste Vertreter dieser Gattung ist die Kompressions-Kaltdampfmaschine, die mit Kohlensäure, Ammoniak oder schwefliger Säure arbeitet. Ihr Arbeitsverfahren ist am besten als Umkehrung der Dampfkraftanlage zu verstehen. Betrachten wir einmal den Weg des Dampfes in der Molkerei unter der Voraussetzung, daß nichts verloren geht, und daß der im Pasteur benötigte Dampf nur durch den Maschinenabdampf gedeckt wird. Die Höhe der Temperaturen, bei der sich beide Prozesse, der Kälteprozeß und der Dampfprozeß, abspielen, tut hierbei nichts zur Sache. Auch im Dampfkessel tritt eine Kühlwirkung auf die Feuergase dadurch auf, daß ihnen die für die Verdampfung des Wassers nötige Wärme entzogen wird, und wenn auch die Feuergase von über 1000 Grad C. auf etwa 300 Grad C. abgekühlt werden, so ist der Vorgang doch derselbe wie im Refrigerator (Verdampfer) der Kälteanlage, wo die Wärme der Sole für die Verdampfung der Kohlensäure, des Ammoniaks oder der schwefligen Säure benötigt wird, nur eben einige 100 Grad höher.

Im Kessel also wird das Wasser verdampft, es herscht in ihm ein hoher Druck und die Verdampfung ist nur möglich durch Wärmezufuhr. Dann geht der Dampf zur Maschine, der Druck wird herabgesetzt und mechanische Arbeit geleistet; hierbei findet etwas Wärmeabfuhr statt. Dann geht der Dampf in den Pasteur, wo ein niedriger Druck herrscht und so viel Wärme abgeführt wird, daß der Dampf sich zu Wasser verdichtet, worauf das Wasser der Speisepumpe wieder zugeführt wird, wo zwar keine Veränderung des Wärmezustandes stattfindet, dafür aber das Wasser von geringem Druck auf hohen, nämlich den Kesseldruck gebracht und dem Kessel wieder zugeführt wird. Damit wäre der Kreislauf geschlossen. Kehren wir diesen Prozeß nun um und betrachten dann die für die Umkehrung entsprechenden Teile der Kälteanlage (bei dem Vergleich zwischen Kessel und Verdampfer oben war die wirkliche Wirkungsweise des Kessels berücksichtigt), so erhalten wir folgendes Bild:

Im Verflüssiger oder Kondensator, der dem umgekehrten Kessel entspricht, wird das Kältemedium aus Dampfform zur Flüssigkeit niedergeschlagen und Wärme abgeführt, jedoch herrscht in ihm hoher Druck. Dann geht die Flüssigkeit zum Regulierventil, wo ohne Aenderung des Wärmezustandes entsprechend der Umkehrung der Speisepumpe der Druck herabgesetzt wird. Darauf gelangt die Flüssigkeit mit niedrigem Druck in den Verdampfer oder Refrigerator, es wird dort im Gegensatz zum Pasteur Wärme zugeführt, so daß die Flüssigkeit verdampft, wodurch Kältewirkung entsteht und schließlich saugt der Kompressor die Dämpfe an, erhöht sie im Druck unter Zuführung mechanischer Arbeit, die sich in Wärme umsetzt (also etwas Wärmezufuhr) und drückt sie in den Kondensator.

Wie man sieht, beruht die Wirkung dieser Maschine besonders auf zwei physikalischen Erscheinungen, nämlich darauf, daß eine Flüssigkeit zur Verdampfung sehr viel Wärme gebraucht und darauf, daß sich die Verdampfungstemperatur mit dem Druck ändert; wie z. B. Wasser bei unserem gewöhnlichen Luftdruck schon bei 100 Gr. C. verdampft, bei 8 Atm. jedoch erst bei 170 Gr,. so ist auch die Kohlensäure usw. vor dem Regulierventil unter dem hohen Druck noch nicht bestrebt, zu verdampfen — ist sie doch soeben erst mit gewöhnlichem Kühlwasser verflüssigt worden — verdampft jedoch sofort im Refrigerator, da dort der Druck niedriger ist und ihr Wärme zur Verfügung steht.

Die Kompressions- und Kaltdampfmaschinen sind heute, namentlich für größere Leistungen, führend geworden, ihr Platzbedarf ist gering, das Kältemedium dadurch billig, daß es nicht häufig ersetzt zu werden braucht und der Leistungsbedarf ist klein, für 12 000 Kal./Stde. etwa 4—5 PS gegen 35 PS bei der Kaltluftmaschine.

Für kleinere Leistungen führt sich heute schon die Absorptionskältemaschine mehr und mehr ein, da sie in gewissen Ausführungen keinerlei mechanisch bewegte Teile enthält. Ihr Grundprinzip ist dasselbe, wie bei der Kompressionsmaschine, nur daß die Druckerhöhung statt durch mechanische Arbeit — Verdichter — durch Zuführung von Wärme erfolgt und statt Ammoniak, Kohlensäure oder schwefl. Säure in Wasser gelöstes Ammoniak verwendet wird. Es sind zwei Ausführungsformen zu unterscheiden, die eine, bei welcher ständig gekocht und ständig gekühlt wird, für größere Leistungen, die andere, bei der Kochen und Kühlen zeitlich nicht zusammen fällt, für Kleinkühlanlagen. Die erste Anlage arbeitet folgendermaßen: Ein Kocher, in dem sich starker Salmiakgeist befindet, wird beheizt, wodurch das Ammoniak ausgetrieben und gespannt wird. Der gespannte Ammoniakdampf tritt nun in den Kondensator über, wo er gekühlt und dadurch verflüssigt wird. Ebenso wie bei der Kompressionsanlage geht das Ammoniak dann über ein Reduzierventil in den Verdampfer und entzieht dort dem zu kühlenden Körper die Wärme, wobei es verdampft, der Dampf tritt dann in den Absorber. Derselbe wird dadurch gefüllt, daß die ammoniakarme Salmiaklösung im Kocher nach unten sinkt, da ihr spez. Gewicht größer ist, als das der ammoniakreichen Lösung, und durch den hohen Druck im Kocher nach dem Absorber gedrückt wird, wo sie die einströmenden Ammoniakdämpfe gierig aufsaugt, absorbiert. Die reiche Lösung wird dann durch eine kleine Pumpe wieder in den Kocher gedrückt.

Nicht unbedingt zum Verständnis dieses Vorganges nötig ist es zu wissen, daß die vom Kocher in den Absorber fließende arme Lösung der umgekehrt fließenden reichen Lösung im Temperaturwechselgefäß begegnet, wo sie gegenseitig ihre Temperaturen austauschen, ähnlich wie dies die Magermilch und die Vollmilch im Sparkühler tun.

Mag auch diese Anlage recht verwickelt aussehen, so ist sie doch in der Bedienung sehr einfach, auch wird sie wirtschaftlich, wenn reichlich sonst nicht ausnutzbarer Abdampf zum Kochen und genug Kühlwasser vorhanden ist. Die 12 000 Kalorien-Maschine gebraucht z. B. 1,9 cbm Kühlwasser und 70 kg Abdampf in der Stunde sowie ½ PS Antriebskraft für die Pumpe. So merkwürdig es klingt, durch Beheizen der Anlage mit Dampf, Gas, Kohle usw. läßt sich direkt Eis erzeugen.

Die vorbeschriebene Anlage für große Leistungen ist nun in neuerer Zeit für Kleinkühlanlagen wesentlich vereinfacht worden, in dem man den Prozeß nicht fortlaufend vor sich gehen läßt, wie vorher, sondern in eine Kochperiode von etwa 1½ Stunden Dauer und in eine Kühlperiode von etwa 22 Stunden Dauer unterteilt hat. Diese Anlage hat nur noch 3 Teile, den Kocher, den Verflüssiger und den Verdampfer. Während der Heizperiode wird durch das Heizen des Kochers das Ammoniak aus der Salmiaklösung herausgetrieben, gelangt in den Verflüssiger, wo es durch Kühlwasser verflüssigt wird und fließt in den Verdampfer ab. Bei der Kühlperiode fließt das Kühlwasser durch den Kocher und ruft in ihm Unterdruck hervor. Durch diesen Unterdruck und das Absorptionsbestreben der ammoniakarmen Salmiaklösung wird das Ammoniak wieder aus dem Verdampfer zurückgesaugt, verdampft hierbei und kühlt dabei den zu kühlenden Raum ab. Für das Kochen soll erforderlich sein bei einer Leistung von 16 000 Kalorien am Tag (der größten Anlage) 20 cbm Gas oder 12 Liter Petroleum oder 48 Pfund Braunkohle oder 20 Liter Spiritus. Der Kühlwasserverbrauch ist höher, als der bei einer Kompressionsanlage, die Bedienung besteht jedoch nur aus dem Anzünden und Löschen der Beheizung und einmaligem Umstellen des Wasserhahnes. Bewegte Teile gibt es nicht. Diese Anlage ist für den Haushaltsbedarf noch einfacher gestaltet, sie besteht aus zwei Kugeln, die miteinander verbunden sind und von denen die eine den Kocher, die andere gleichzeitig den Verflüssiger und Verdampfer darstellt. Dieser kleine Apparat erzeugt in 7 Stunden bei zweimaligem Kochen 5 Kg. Eis für 15 Pfg. bei Petroleumbetrieb oder Gasbetrieb (wenn 1 cbm Gas 10 Pfg. kostet), ferner sind noch 500 Liter Kühlwasser notwendig. Eine einfachere Kälteanlage läßt sich wohl nicht denken.

Der Gedanke, Kälte dadurch zu erzeugen, daß man Wasser verdunsten läßt, ist schon sehr alt, benutzt man doch diese Erscheinung auch heute noch bei Ausflügen usw., indem man um die mit Getränk gefüllte Feldflasche ein Tuch legt, oder sie in ein Filzfutteral steckt, die Umhüllung anfeuchtet und dem Luftstrom aussetzt. Die praktische Verwertung dieser Erkenntnis scheiterte daran, daß zu große Mengen des niedrig gespannten Wasserdampfes abzuführen waren, wollte man zu brauchbaren Kälteleistungen kommen. Erst als die Dampfstrahlpumpe erfunden war, die ja bekanntlich sehr klein ausfällt (auch der jedem Meiereifachmann bekannte Injektor ist eine solche Dampfstrahlpumpe), ließen sich die in Frage kommenden Dampfmengen bewältigen. So entstand die Wasser-Dampfstrahl-Kältemaschine. Ihre Wirkungsweise ist folgende:

In einem Gefäß befindet sich Wasser oder — will man zu Temperaturen unter 0 Grad Cels. gelangen — Sole. In diesem Gefäß wird durch eine Dampfstrahlpumpe ein Vacuum erzeugt (hervorgerufen durch die Geschwindigkeit des Dampfstrahles), wodurch das Wasser verdampft. Da Wärme nun nicht von außen, wie im Refrigerator, zugeführt wird, muß es die Wärme für die Verdampfung aus sich selbst nehmen und kühlt sich dadurch ab. Die abgesaugten Wasserdämpfe sind selbstverständlich wieder zu ersetzen, und zwar geschieht dies durch eine Pumpe, die gleichzeitig auch das gekühlte Wasser oder die Sole nach der Verbrauchsstelle der Kälte befördert. Die abgesaugten Dämpfe, sowie der zum Betrieb der Dampfstrahlpumpe nötige Dampf werden in einem Kondensator durch Kühlwasser niedergeschlagen, das Vacuum in diesem Kondensator wird durch eine Naßluftpumpe aufrecht erhalten.

Da die Anlage auch mit Abdampf betrieben werden kann und dieser häufig billig zur Verfügung steht, so hat auch diese Maschine durchaus ihre Daseinsberechtigung. Ihre Verbrauchszahlen stellen sich wie folgt:

z. B. Leistung 6000 Kal./Stde.
Dampfverbrauch 405 Kg./Stde.
Kraftverbrauch (Pumpen) 9,1 PS

Mit dieser Maschine wäre die kurze Uebersicht über sämtliche Verfahren der Kälteerzeugung abgeschlossen und es ist wohl zu ersehen, daß das Problem der künstlichen Kälte von jeher die Menschen beschäftigt hat, und daß seine Lösung auf allen Wegen versucht worden ist, die uns unsere physikalische Erkenntnis zu gehen gestattete.

Steuerliche Vorteile bei ordnungsmäßiger Buchführung.

Von Oskar Wendtland, Obersteuersekretär.

Es herrscht in weiten Kreisen immer noch eine erstaunliche Unkenntnis darüber, daß eine ordnungsmäßige Buchführung nicht nur für die Steuerbehörden, sondern vor allem für den Steuerpflichtigen selbst große Vorteile bietet. Wer es schon am eigenen Leibe erfahren hat, was es heißt, mangels ordnungsmäßiger Aufzeichnung der Einnahmen und Ausgaben vom Finanzamt geschätzt zu werden, weiß, daß bei einer Schätzung des Einkommens oder Umsatzes in den meisten Fällen eine Ueberschätzung zu erfolgen pflegt. Da nach den neuen Steuergesetzen für 1925 zum ersten Male wieder eine ordnungsmäßige Veranlagung des Einkommens erfolgen soll, erscheint es angebracht, näher auf diese Frage einzugehen.

Zunächst: Wer ist zur Buchführung verpflichtet? Der ins Handelsregister eingetragene Vollkaufmann ist schon nach den Bestimmungen des Handelsgesetzbuches zur Aufzeichnung seiner Handelsgeschäfte verpflichtet, dann soll nach § 164 der Reichsabgabenordnung jeder Steuerpflichtige, der ein Einkommen von mehr als 2000 R.-M. versteuert, seine Einnahmen fortlaufend aufzeichnen, vor allem aber besteht nach § 31 des Umsatzsteuergesetzes auch für Minderkaufleute und Handwerker die Verpflichtung, über die Entgelte für Lieferungen und Leistungen im Sinne jenes Gesetzes fortlaufend Aufzeichnungen zu machen und hinsichtlich der luxussteuerpflichtigen und der Auslandsgeschäfte die vorgeschriebenen Bücher zu führen.

Wann ist nun im Sinne der Steuergesetze eine Buchführung als ordnungsmäßig anzusehen? Vorauszuschicken ist, daß es vollständig gleichgültig ist, ob doppelte oder einfache Buchführung besteht, wenn sie nur den nachstehenden Erfordernissen entspricht. Maßgebend für die Beurteilung der Ordnungsmäßigkeit ist allein, daß die **Eintragungen in die Bücher fortlaufend, vollständig, formell und sachlich richtig** sind. Die Kassen-Einnahmen und -Ausgaben sollen mindestens täglich eingetragen werden. Eine nähere Bezeichnung der einzelnen Kassenbuchungen (Tageslösung, Bezahlung einer Rechnung durch oder an N. N.) ist dabei natürlich erforderlich und ebenso müssen die Einnahme- und Ausgabe-Belege — beim Vorhandensein einer Registrierkasse möglichst auch die einzelnen Streifen — aufbewahrt werden (die Aufbewahrungsfrist beträgt 10 Jahre). Dann muß über Schuldner und Gläubiger Buch geführt werden. Kleinere Betriebe benutzen meist dazu eine einfache Kladde, in die jeder Schuldner nacheinander mit seinem Schuldbetrage eingetragen wird. Die Eintragung wird dann nach erfolgtem Ausgleich durchstrichen. Bei Benutzung einer derartigen Kladde ist es aber erforderlich, daß bei Eintragung des Postens und bei seiner Löschung jedesmal das Datum hinzugefügt wird, damit die Richtigkeit der Eintragungen im Kassenbuch nachweisbar ist. Ferner sollen die Eintragungen mit Tinte vorgenommen werden, sie dürfen nicht mittels Durchstreichens oder Radierens unleserlich gemacht werden, vielmehr muß auch bei Durchstreichungen die ursprüngliche Eintragung leserlich bleiben. Größere Betriebe haben ferner regelmäßige Bestandsaufnahmen (Inventuren) zu machen, bei kleinen Handwerkern wird das Fehlen einer Inventur weniger bedeutungsvoll sein, da die Bestände am Anfang und Ende des Jahres regelmäßig ungefähr die gleichen sein dürften. Das Ergebnis der Buchführung stellt der Rechnungsabschuß, die Bilanz, dar, deren Aufstellung, wenn alle Buchungen fortlaufend und richtig bewirkt sind, nicht allzu große Arbeit verursacht. Immerhin wird der Kleingewerbetreibende, der buchtechnisch nicht vorgebildet ist, am besten zu dieser Aufstellung einen zuverlässigen Bücherrevisor zu Rate ziehen.

Welche **steuerlichen Folgen** knüpfen sich an eine ordnungsmäßige Buchführung oder an Verstöße gegen diese? Nach § 208 der Reichsabgabenordnung sind **Bücher und Aufzeichnungen,** die fortlaufend, vollständig, formell und sachlich richtig geführt sind, der Besteuerung zu Grunde zu legen, sie **besitzen** also **Beweiskraft** und die Steuerbehörde darf von ihnen nur abweichen, wenn sie ihre Unrichtigkeit nachzuweisen vermag. Dabei können geringfügige Verstöße noch nicht eine völlige Verwerfung der Buchführung begründen. Sie muß auch in diesen Fällen wenigstens teilweise als Grundlage für die Besteuerung herangezogen werden. Lassen sich aber vorhandene Unstimmigkeiten in der Buchführung nicht aufklären, oder liegen überhaupt allgemein die oben besprochenen Voraussetzungen für eine ordnungsgemäße Buchführung nicht vor, so wird die Steuerbehörde die Buchführung verwerfen und zur **Schätzung** schreiten. Einerseits wird diese Schätzung in den seltensten Fällen zu Gunsten des Steuerpflichtigen ausschlagen, andererseits hat der Steuerpflichtige nur einen sehr beschränkten Rechtsmittelschutz dagegen, sie ist also **doppelt von Nachteil.** Im ordentlichen Rechtsmittelwege kann nämlich nur die Berechtigung der Schätzung angefochten und die Anerkennung der etwaigen Buchführung beantragt werden, gegen die Höhe der Schätzung selbst besteht jedoch nur die Möglichkeit der Verwaltungsbeschwerde an das Landesfinanzamt, das endgültig entscheidet. Dieses wird zwar begründete Einwendungen des Pflichtigen beachten, in der Hauptsache aber doch die Interessen des Reichs wahrnehmen, zugleich, um dadurch indirekt die Steuerpflichtigen zu ordnungsmäßiger Buchführung anzuhalten.

Man darf ferner nicht außer Acht lassen, daß eine zu hohe Schätzung bei einer Steuer in vielen Fällen sich auch in anderen Steuern (Umsatzsteuer, in Einkommen- und Gewerbesteuer) auswirken wird. Um diesen Nachteilen zu entgehen, empfiehlt es sich daher auch für den Kleingewerbetreibenden, die Einnahmen und Ausgaben ordnungsgemäß aufzuzeichnen.

Erwähnt werden muß noch, daß **Verstöße gegen die Buchführungspflicht** oder absichtlich falsche Buchungen **Bestrafung** nach sich ziehen können. Es erfüllt daher jede Buchführung nur dann ihren Zweck, wenn sie sorgfältig und gewissenhaft ausgeführt wird.

Grünfütterung und Käserei.

Der Einfluß, den die Grünfütterung auf die Milch und deren Produkte, Butter und Käse, auszuüben vermag, ist zur Genüge bekannt. Jäher Wechsel in derselben sowie in der Haltung der Tiere, der zu geringeren oder erheblicheren Störungen im tierischen Organismus führt, muß sich naturgemäß auch im Produkt derselben, der Milch, in irgend einer Weise kenntlich machen. Es nimmt daher nicht wunder, daß das Frühjahr und der Herbst von den Molkereien und Käsereien wegen der häufiger in Erscheinung tretenden Butter- und Käsefehler gefürchtet werden. Im Frühjahr, wenn die Kühe nach der langen Stallperiode auf die Weide getrieben werden, geht der Wechsel von Futter und Temperatur meist sehr schroff von statten, die Tiere leiden an Erkältungen, heftigen Diarrhöen und Blähungen zufolge des in großen Mengen aufgenommenen Grünfutters. Beschmutzen des Euters und Hineingelangen von Schmutzteilchen in die Milch sind unausbleiblich. Aehnlich liegen die Verhältnisse im Herbst, wenn auch nicht in gleich starkem Ausmaße wie im Frühjahr. Die Käserei ist für Milchfehler bezw. Einflüssen des Futters auf die Milch noch weit empfindlicher als die Butterei. Es ist daher erklärlich, daß man versucht, diese Einwirkungen auf ein Mindestmaß herabzudrücken und dem milchliefernden Landwirt Vorschriften betreffs der Art der Grünfütterung und Haltung der Tiere zu machen sucht. So besteht in der Schweiz ein besonderes Milchregulativ für die Emmentalerkäserei, und es dürfte wohl zur Zeit angebracht erscheinen, einige Punkte desselben auch bei uns in Erinnerung zu bringen. Diese schweizerischen Vorschriften erstrecken sich auf Fütterung und Düngung, auf die Stallordnung und auf das Melken und die Milchbehandlung.

Für die Zeit der Grünfütterung gelten folgende Vorschriften:

a) Außer Wiesengras, Klee und anderen gesunden und zuträglichen Grünfutterarten darf nur verabreicht werden: etwas Dürrfutter und eine kleine Beigabe von gesunder, grober Weizen- oder Kornkleie mit Salz gemischt, als Geleck. Dieses darf nicht über das Gras gestreut, sondern nur in gereinigter Krippe oder direkt „ab der Hand" gereicht werden. Die Verabreichung aller anderen Futtermittel oder Garten-, Gemüse-, Runkel-, Zucker-Rüben, Obst oder Obstabfälle ist verboten. Vorbehalten bleiben jedoch Zeiten von Mißwachs und außergewöhnliche Futterverhältnisse. In solchen Fällen darf nebst vermehrter Dürrfuttergabe gesundes Getreideschrot von Weizen, Korn, Hafer und Gerste zur Ergänzung der Futterration verwendet werden. Dem Käser ist jedoch hiervon Mitteilung zu machen.

b) Grünroggen, Grünmais, Wickhafer, Raps, Spörgel und ähnliche Grünfutterarten dürfen nicht in zu großen Mengen und nur in Verbindung mit Wiesengras, Klee oder Heu verwendet werden. — Der Uebergang zu solchen Futtergewächsen ist nach und nach zu vollziehen.

c) Bei der Fütterung ist stets darauf Bedacht zu nehmen, daß die Kühe nicht zu stark an Durchfall leiden, was durch entsprechende Grasmischung sowie namentlich durch eine Beigabe von Dürrfutter erreicht werden kann.

d) Das Tränkwasser soll gesund, frisch und in den Tränktrögen rein sein.

e) Von der Grünfütterung sind ausgeschlossen:

1. Gras, welches in erheblich nachgewachsenem Zustande begüllt worden ist;
2. Futter von solchen Wiesen, die nach dem 1. März bezw. 1. April mit irgendwelchem Kunstdünger gedüngt worden sind;
3. durch Aufbewahren warm gewordenes Gras;
4. die Jauche ist ohne die früher angewendeten, aber nun als unzweckmäßig erkannten sogenannten Konservierungsmittel (Superphosphat, Eisenvitriol, Schwefelsäure usw.) auszubringen. Einseitige und übermäßige Ueberdüngung mit Jauche ist zu vermeiden. — Die notwendige Phosphorsäuredüngung soll möglichst in Form von Thomasmehl erfolgen. — Das Ausbringen von Kunstdünger jeder Art auf das zur Futtergewinnung bestimmte Land darf nur in der Zeit vom 15. Oktober bis 1. März geschehen. — Bei kalkarmen Böden muß auch auf die entsprechende Kalkdüngung Rücksicht genommen werden, um auf diese Weise ein kalkreiches und daher zuträgliches Futter zu erhalten. — In höheren Lagen, wo das Gras weder durch Weidegang noch durch Eingrasen vor Anfang Mai zur Verfütterung gelangt, kann durch Beschluß der Käsereigenossenschaft der Termin zur Anwendung von Kunstdünger auf 1. April verlängert werden.

Betreffs der Stallordnung ist in dem fraglichen Milchlieferungs-Regulativ folgendes gesagt:

Die Kuhställe müssen den landesüblichen Anforderungen in Bezug auf Reinlichkeit, Wärme, Licht und Luft entsprechen. Wenn anläßlich der Stallrevision diesbezüglich Uebelstände sich zeigen, welche die Produktion einer käsereitauglichen Milch gefährden, so hat der Lieferant dieselben abzustellen. Uebelstände, welche dem Käser schon bei Vertragsabschluß bekannt sind, sollen bei dieser Gelegenheit vorgebracht werden, damit die Käsereigenossenschaft bezügliche Beschlüsse fassen kann. — Das Halten von Schweinen und Hühnern in den Kuhställen ist namentlich im Sommer zu vermeiden.

Schließlich wird noch bezüglich Melken und Milchbehandlung gefordert:

Beim Melken ist größte Reinlichkeit und Sorgfalt, insbesondere auch exaktes, vollständiges Ausmelken zu beachten. Die Melkgefäße dürfen zu keinem anderen Zweck verwendet werden und sind nach jedem Gebrauche gehörig zu reinigen. Die Reinigung der Melk- und Transportgefäße hat nach jeder Milchlieferung mit heißem Wasser, dem etwas Soda zugesetzt wird, zu geschehen. Die gehörig nachgespülten Milchgefäße sollen dann an luftigem Ort zum Trocknen aufgestellt werden. — Im Sommer sind die Transportgefäße während des Melkens außerhalb des Stalles aufzustellen. Bei warmer Witterung sollen sie während des Melkens in kaltes Wasser gestellt werden, damit sich die Milch möglichst abkühlt. Nach dem Melken ist die Milch ohne Verzug in ungesiebtem Zustande nach der Käserei abzuliefern. — Auf dem Transport soll die Milch möglichst wenig geschüttelt werden, weshalb auch die Transportwagen und -Karren gefedert sein sollen.

Wie aus dem Vorstehenden hervorgeht, haben sich die schweizerischen Käsereien weitestgehend zu sichern versucht. Derartige Forderungen sind jedoch vollauf berechtigt, denn gerade in den Käsereien kann der Schaden durch wenig taugliche Milch ganz bedeutend sein.

Mitteilungen

Zur Frage der Gesundheitsschädlichkeit der Neutralisation bakteriell zersetzter, gesäuerter Milch. J. Bongert. — Zeitschr. f. Fl.- und Milchh. 1925, 35, 161—64. — Entgegen den Behauptungen von bekannten Nahrungsmittelchemikern — Juckenack, Mezger —, daß die neutralisierte Milch, ein Kind der Zwangsbewirtschaftung der Milch, nicht gesundheitsschädlich wäre, teilt Verfasser Fütterungsversuche aus dem Institut für Nahrungsmittelkunde der tierärztlichen Hochschule in Berlin mit, die er an jungen Ratten und kleinen Kätzchen mit ebenso wie im Handel hergestellter neutralisierter Milch hergestellt hat. Die Versuchstiere zeigten stinkende Diarrhoe und bei der Sektion nach der Tötung entzündliche Veränderungen der Darmschleimhaut mit Schwellung und Rötung der Gekröslymphknoten sowie Reizerscheinungen in den Nieren, und zwar im Gegensatz zu den Kontrolltieren, die mit roher, kühl aufbewahrter Milch gefüttert waren. Damit waren die gesundheitsschädlichen Erfahrungen in in Parallele gestellt, welche Prof. Dr. F. Meyer und E. Nassau im Berliner Waisenhaus und Kinderasyl im Juni 1923 an 152 über ½ Jahr alten Kindern durch Ernährung mit meiereimäßig behandelter, auch biorisierter Milch in Gestalt von Barlow-Erkrankungen und petechialen Blutungen beobachtet haben, und die erst dann eingedämmt wurden, als für ausreichende Vitaminzufuhr Sorge getragen wurde. Der frühere Standpunkt der Gesundheitsbehörden, daß die Milch nicht durch Versetzen mit Natron oder Soda wieder kochfähig gemacht werden durfte, war also aus Gründen der Gesundheit, deren Beurteilung die Kompetenz der beamteten Nahrungsmittelchemiker überschreitet, der richtigere.

F. Reiß.

Jungviehaufzucht. In der Jungviehaufzucht spielt die Nahrung des betreffenden Jungtieres eine recht wichtige Rolle. Noch viel zu wenig wird Wert und Bedeutung der Nahrungszufuhr erkannt. Was der Großvater gefüttert hat, glaubt man auch weiterhin so handhaben zu müssen, unbeschadet, ob die Ernährungsart wirtschaftlich ist oder nicht. Recht wenig auch kümmert man sich um die Bekömmlichkeit der Nahrung, denn auch hier fehlt es nicht gar selten am notwendigen Verständnis, was Ernährung und Körperwachstum überhaupt bedeutet.

Von dem Grundgedanken ausgehend, daß die Muttermilch sich zur Ernährung des Jungtieres am besten eigne, wird dann auch diese Ernährungsart am meisten durchgeführt. Daß es neben der Muttermilch aber auch gute Ersatzstoffe gibt, ist gleichfalls hinlänglich bekannt. Als feststehende Selbstverständlichkeit kann und muß nun aber damit gerechnet werden, daß die verschiedenen Ersatzmittel auch verschieden wirken, das heißt, mehr oder weniger gut sind. Von den vielen Ersatzmitteln kann ein Präparat als wirklich gut angesprochen werden. Dieses Präparat ist das Schweizerische Laktina. Es wird hergestellt in Kehl a. Rh., von wo aus der Versand erfolgt, soweit nicht bestimmte Lagerstellen in anderen Bezirken eingerichtet sind.

Die Schweizerische Lactina ist ein vorwiegend aus jungen Kräutern und Pflanzen hergestelltes Milchersatzmittel zur Jungviehaufzucht. Nach wissenschaftlicher Feststellung enthält Lactina alle Nährstoffe, die zu einer Vollnahrung erforderlich sind. Im Verhältnis zur Milch ist Lactina sparwerbend. Aus einem Pfunde Lactina lassen sich 8 Liter fertige Futtertränke herstellen. Jungtiere aller Art nehmen Lactina gern und gedeihen prächtig. Durchgeführte Fütterungsversuche haben stets befriedigt. Wer sich für Lactina näher interessiert, der wende sich an die Schweizerische Lactina A.-G. Kehl a. Rh. Sch.

Rundschau

Die Rinder auf der Stuttgarter Wanderausstellung. Die 31. Wander-Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft zu Stuttgart in den Tagen vom 18 bis 23. Juni wird eine ganz außerordentlich reiche Beschickung mit Rindern aufweisen. Insgesamt liegen 857 Anmeldungen vor, also 200 mehr als für die Stuttgarter Ausstellung des Jahres 1908, und 300 mehr als in Hamburg 1924. Was die Beteiligung der einzelnen Länder betrifft, so sind aus Preußen 271, aus Bayern 224, aus Württemberg 210 und aus Baden 100 Tiere gemeldet. Der Rest verteilt sich auf Hessen, Oldenburg und Waldeck. Sehr erfreulich ist die Beteiligung der süddeutschen Staaten. Die Beteiligung der einzelnen deutschen Rinderschläge läßt ein überaus interessantes und farbenprächtiges Bild erwarten; denn mit Ausnahme der rotbunten Holsteiner und roten Ostfriesen werden alle namhaften deutschen Rinderschläge vertreten sein. Entsprechend der Lage von Stuttgart nehmen naturgemäß die in Süddeutschland beheimateten Höhenschläge eine vorherrschende Stellung ein, während die Tieflandrinder mit Rücksicht auf die größere Entfernung der Zuchtgebiete weniger stark vertreten sind. Die Zahl der angemeldeten Höhenrinder beträgt 667, die der Tieflandrinder 191. Von den Höhenrinderschlägen liegen die meisten Anmeldungen vom großen Fleckvieh vor, nämlich 328. In dieser Gruppe sind an der Ausstellung folgende Zuchtverbände beteiligt: Oberbadische Zuchtgenossenschaften in Konstanz, Fleckviehzuchtverband für den Württembergischen Schwarzwaldkreis in Rottweil, Verband Oberschwäbischer Fleckviehzuchtgenossenschaften in Sigmaringen, Zuchtverband für Oberbayrisches Alpenfleckvieh in Miesbach, Fränkisch-Hohenlohescher Fleckviehzuchtverband in Hall, Fleckviehzuchtverband des Württemberg. Unterlandes in Marbach, und Höhenfleckviehzuchtverband der Provinz Sachsen in Erfurt. Von den gelben, einfarbigen Höhenschlägen werden der Zuchtverband für gelbes Frankenvieh in Würzburg und der Zuchtverband für das Limpurger Vieh in Württemberg in Gmünd vertreten sein. Die Zahl der in dieser Gruppep angemeldeten Tiere beträgt 34. Als sehr gut kann auch die Beschickung mit graubraunem Gebirgsvieh (84 Tiere) angesehen werden. Als Aussteller kommen in Frage: die Allgäuer Herdbuchgesellschaft in Immenstadt, der Zuchtverband für einfarbiges Gebirgsvieh in Oberbayern in Weilheim und der Württ. Braunvieh-Zuchtverband in Waldsee. Auch das mitteldeutsche Rotvieh erscheint auf der Ausstellung mit nicht weniger als 62 Tieren, die sich auf folgende Zuchtverbände verteilen: Vrband Westfälischer Rotviehzüchter in Erndtebrück, Züchtervereingung für Waldecker Rotvieh in Mengeringhausen, Stammherdenverband für Schlesisches Rotvieh in Breslau, Herdbuch für Odenwälder Rotvieh in Darmstadt, Verband Oberpfälzischer Rotviehzüchter in Weiden, Oberhessische Herdbuchgesellschaft für Vogelsbergervieh in Gießen und Herdbuchgesellschaft des Kreises Biedenkopf für das Vogelsberger Rind in Kleingladenbach. Das Bild wird vervollständigt durch die Westerwälder des Züchtervereins in Westerburg mit 6 Tieren. Der Verband für Reinzucht der Pinzgauer in Oberbayern bringt 16 Tiere zur Schau. Ebenso beteiligt sich mit einer Zahl von 15 Tieren die Hinterwälder Stammzuchtgnossenschaft in Schopfheim. Stark beschickt

ist schließlich die letzte Gruppe der Höhenschläge, das mittelgroße Fleckvieh, und zwar mit 76 Tieren. Folgende Züchtervereinigungen sind dabei vertreten: Herdbuchgesellschaft für Bayreuther Scheckvieh in Bayreuth, Zuchtverband für Fleckvieh in Mittelfranken in Ansbach, Zuchtverband für das schwäbische Fleckvieh in Donauwörth, Zuchtverband für Fleckvieh in Oberbayern in Mühldorf, Kreisrindviehzuchtgenossenschaft Gersfeld, Zuchtverband für Fleckvieh in Niederbayern in Landshut.

Trotz der großen Entfernungen haben auch die Züchtervereinigungen der Tieflandschläge ein großes Interesse für die Ausstellung bekundet. Am stärksten sind naturgemäß die schwarzbunten Tieflandschläge beteiligt, von denen im ganzen 140 Anmeldungen vorliegen. Wir sehen hier folgende Verbände vertreten: Verein Ostfriesischer Stammviehzüchter in Norden, Ostpreußische Holländer Herdbuchgesellschaft in Königsberg, Herdbuchverein für das schwarz-weiße Tieflandrind in Ostpreußen in Insterburg, Jeverländischer Herdbuchverein in Jever, Oldenburgische Wesermarsch-Herdbuchgesellschaft in Rodenkirchen, Erster Zuchtverband der Rheinprovinz in Wesel, Herdbuchgesellschaft des Hauptvereins Hannover, Herbuchverband Ruppin-Havelland in Neustadt, und Verband Kurhessischer Niederungsviehzüchter in Cassel. An Tieflandrindern im Typ der rotbunten Ostfriesen gelangen 27 zur Schau, und zwar vom Verein zur Hebung der Rindviehzucht im Münsterlande in Münster und vom Ersten Zuchtverband für die Rheinprovinz in Wesel. Auch der Herdbuchkontrollverband Angeln in Süderbrarup wird Mühe und Kosten nicht scheuen und 14 Tiere auf die Ausstellung schicken. Dasselbe gilt vom Verband Schleswig-Holsteinischer Shorthornzüchter-Vereine in Tönning, der mit 10 Tieren zur Stelle sein wird.

Aus der Zusammenstellung ist zu ersehen, daß der Besuch der Rinder-Ausstellung ungemein lohnend zu werden verspricht. Die große Zahl der beteiligten Züchtervereinigungen bietet die beste Gewähr dafür, daß das vorgeführte Zuchtmaterial auserlesen sein wird. Die Gelegenheit, nach der Hamburger Ausstellung, die einen Ueberblick über die Zucht der Tieflandschläge bot, nunmehr zum ersten Male wieder die Fortschritte in der Zucht der Höhenschläge in Augenschein nehmen zu können, sollte sich kein Züchter entgehen lassen. Die Rinderausstellung in Stuttgart dürfte alle Erwartungen voll und ganz erfüllen.

Butter- und Käseprüfung in Schlawe in Pommern. Am 15. Mai fand im Gebäude der Schlawer Molkereigenossenschaft eine Butter- und Käseprüfung für die Kreistierschau und landw. Ausstellung in Schlawe statt. Von den 42 eingesandten Butterproben waren 29 gesalzen und 13 ungesalzen. Es erzielten 26 Proben hochfein = 61,90 Proz., 4 Proben fein = 9,53 Prozent, 10 Proben gut = 23,81 Prozent und 2 Proben fehlerhaft = 4,76 Prozent. Es haben mithin 95,24 Prozent aller eingesandten Proben mit gut und besser als gut abgeschnitten ,ein Ergebnis, daß sich sehen lassen kann, umso mehr, als sämtliche Butetrproben am Prüfungstage bereits eine Lagerfrist von 8 Tagen durchgemacht hatten. Es ist damit der Beweis dafür geliefert, daß der Verbraucher, selbst wenn er eine sehr anspruchsvolle Zunge besitzen sollte, seinen Bedarf an feinster Butter, ohne sein gutes Geld für Auslandsbutter auszugeben, ebenso gut im Inlande decken kann.

Als Butterpreisrichter waren tätig in Gruppe 1 die Herren Dr. Lauterwald-Stettin, Schivelbein-Großmöllen und Ulbricht-Neuenhagen, in Gruppe 2 die Herren Molkereiinstruktor Henkel-Stettin vom Molkereiverband der Provinz Pommern, Dohrn-Altschlawe und Milz-Altjärshagen.

An Käseproben waren Limburger ,Romadur, Quadratkäse, Kümmelkäse, Spundenkäse, Liptauer, Gervais, Camembert, Delikateß- und Dessertkäse vertreten. Von den eingesandten 30 Käseproben erhielten 6 Proben hochfein = 20 Prozent, 7 Proben fein = 23,33 Prozent, 7 Proben gut = 23,33 Prozent und 10 Proben fehlerhaft = 33,33 Prozent. Es sind also 66,66 Prozent aller eingesandten Käseproben als „gut" und „besser als gut" beurteilt worden.

Als Käsepreisrichter waren tätig die Herren Schröder-Stettin, Burmeister-Belgard und Lorenz-Zanow. Das Ordneramt lag in den Händen des Herrn Molkereidirektors Perleberg-Schlawe. Als Obmann für die Butter- und Käseprüfung hatte die Landwirtschaftskammer ihren Molkereiinstruktor zur Verfügung gestellt.

Es konnten folgende Preise vergeben werden:

1. für Butter. a) gesalzene Butter: 10 Ehrenpreise, 17 große bronzene Münzen, 7 kleine bronzene Münzen, 4 Anerkennungen.

b) ungesalzene Butter: 5 Ehrenpreise, 9 große bronzene Münzen, 3 Anerkennungen.

2. für Käse. 2 Ehrenpreise, 6 große bronzene Münzen, 7 kleine bronzene Münzen, 7 Anerkennungen.

Die Milchkontrollvereine im Freistaat Oldenburg. Ueber die Entwicklung der Rindviehzucht und des Milchkontrollvereinswesens im Freistaat Oldenburg erstattet die Oldenburgische Landwirtschaftskammer folgenden bemerkenswerten Bericht: Die gut ausgefallene Futterernte der Vorjahre hatte in den meisten Beständen, die durch die Zwangsbewirtschaftung des Rindviehs entstandenen Lücken wieder voll ausgefüllt. In vielen Beständen hatte sich sogar in der Inflationszeit über den eigentlichen Bedarf hinaus eine wertbeständige Reserve an Vieh angesammelt, die leider infolge der steuerlichen Belastung der Landwirtschaft bereits wieder stark in Anspruch genommen worden ist. Dazu kommt, daß durch die Einfuhr großer Mengen von lebendem Auslandsvieh und von Gefrierfleisch auf dem Fleischmarkte eine starke Senkung der Fleischpreise eingesetzt hatte, so daß inländisches Vieh zu Schleuderpreisen abgesetzt wrden mußte und der Landwirt nicht annähernd das erlöst hat, was erwartet werden konnte. Infolgedessen hatte sich am Schlusse des Jahres 1924 eine Mutlosigkeit in der Züchterwelt breitgemacht, wie sie bisher wohl kaum zu verzeichnen gewesen ist — Trotz dieser mißlichen Verhältnisse sind die züchterischen Bestrebungen tatkräftig gefördert worden, insbesondere ist dem weiteren Ausbau des Kontrollvereinswesens die größte Aufmerksamkeit geschenkt worden. Eine erfreuliche Ausbreitung hat das letztere im Jahre 1924 erfahren, so daß am Schlusse des Jahres 36 Milchkontrollvereine im Bezirk des Oldenburger Herdbuchvereins; der Herdbuchvereine, der Rot- und Schwarzbuntzüchter Südoldenburgs arbeiteten. — Diese 36 Milchkontrollvereine haben sich zum „Verband der Milchkontrollvereine für Mittel- und Südoldenburg" zusammengeschlossen, dessen Kontrolle der Tierzuchtabteilung der Landwirtschaftskammer übertragen wurde. Neben diesen 36 Vereinen bestanden im Bezirk der Oldenburgischen Wesermarsch-Herdbuch-Gesellschaft 40 Vereine mit einem selbständigen Verband und eigener Oberaufsicht, und im Bezirk des Jeverländischen Herdbuchvereins 19 Vereine, die ebenfalls einen Verband mit eigner Oberaufsicht gebildet haben, so daß sich die Gesamtzahl der im Oldenburger Lande bestehenden Milchkontrollvereine auf 95 beläuft. — Infolge der zahlreichen Neugründungen von Milch-

kontrollvereinen herrschte zeitweise ein großer Mangel an ausgebildeten Kontrollbeamten, so daß sich die Oldenburgische Wesermarsch-Herdbuch-Gesellschaft und der Jeverländische Herdbuchverein veranlaßt sahen, außer dem alljährlich von der Landwirtschaftskammer veranstalteten Lehrgang zur Ausbildung von Kontrollbeamten zur Ergänzung und zur Auswechslung der von ihnen benötigten Beamten eigene Ausbildungskurse zu veranstalten. H.

Sonntagshandel mit Milch in Hamburg. Die Deputation für Handel, Schiffahrt und Gewerbe in Hamburg hat beschlossen, daß für den Handel mit Milch an Sonntagen folgende Verkaufs- und Beschäftigungszeiten zugelassen werden: In der Zeit vom 1 April bis 30. September die Zeit von 7 bis 10 Uhr vormittags, in der Zeit vom 1. Oktober bis 31. März die Zeit von 8 bis 10 Uhr vormittags. Daneben bleibt die Abholung der Milch von der Bahn vor der Verkaufszeit durch fremde Personen auch weiter gestattet. Sofern die Beschäftigungszeit länger als drei Stunden dauert, oder die mit dem Verkauf beschäftigten Personen am Besuche des Gottesdienstes hindert, sind die Gewerbetreibenden nach § 105c Abs. 3 der Gewerbeordnung verpflichtet, jede dieser Personen entweder an jedem dritten Sonntage volle 36 Stunden oder an jedem zweiten Sonntage mindestens in der Zeit von 6 Uhr morgens bis 6 Uhr abends von der Arbeit freizulassen.

Stundung der Vermögenssteuer-Vorauszahlung vom 15. Mai 1925. Auf Ersuchen der wirtschaftlichen Verbände hat sich der Steuerausschuß des Reichstages in seiner Sitzung am 15. d. M. mit der Frage der Erhebung der an sich am 15. Mai 1925 fälligen zweiten Vermögenssteuervorauszahlungsrate befaßt. Die Mehrheit des Steuerausschusses hat der Auffassung Ausdruck gegeben, daß es im Hinblick auf den dem Reichstag zurzeit vorliegenden Entwurf eines Vermögenssteuergesetzes, der die Nichterhebung der Vorauszahlungsrate vom 15. Mai 1925 vorsieht, zweckmäßig sei, die Einforderung dieser Rate um einen Monat hinauszuschieben; sie beabsichtigt, den Erlaß eines entsprechenden Initiativgesetzes zu beantragen. Mit Rücksicht hierauf hat der Reichsminister der Finanzen die Finanzämter angewiesen, daß bis zur Klärung dieser Frage die Vermögenssteuervorauszahlungsrate vom 15. Mai 1925 gestundet wird. Eines besonderen Stundungs-Antrages seitens der Steuerpflichtigen bedarf es nicht.

Ein Molkereiverwalter wegen Milchfälschung bestraft. Vor dem Schöffengericht in Münster hatte sich der Molkereiverwalter G. aus Ascheberg wegen Milfälschungen, die er in großem Maßstabe begangen hatte, zu verantworten. Bei zufälligen Proben der von Ascheberg nach Dortmund gelieferten Milch wurde die Feststellung getroffen, daß sie Wasser enthielt. Daraufhin vorgenommene Proben der zum Abliefern fertig gestellten Milch ergaben einwandfrei, daß die Verfälschungen direkt auf der Molkerei beaangen sein mußten. Die Nachprüfung der Bücher ergab, daß verschiedentlich falsche Eintragungen gemacht worden sind. So wurde ein Landwirt, der schon seit geraumer Zeit nicht mehr lieferte, in den Büchern mit etwa 40 Liter täglich weiter geführt. Die Milchprüfungsstelle stellte fest, daß die Ascheberger Milch bis zu 7 Prozent Wasser enthielt, das sind auf den Tag etwa 40 Liter Wasser. Einwandfrei festaestellt konnte werden, daß etwa 800 Liter Wasser in 14 Taen statt Milch nach Dortmund geliefert wurden. Der angeklagte Molkereiverwalter machte geltend, daß seine Kühlanlage in dieser Zeit defekt gewesen sei. Zeugen, hierüber vernommen, bestätiaten dieses, bekundeten aber weiter, daß dadurch höchstens zwei Liter Wasser zu der Milch zugelaufen sein könnten. Das Gericht sah die Milchfälschung als erwiesen an und verurteilte G. zu 4 Monaten Gefängnis und 1000 Mark Geldstrafe.

Aufsehenerregender Zusammenbruch. Die Nachricht von der Liquidation der ältesten, größten und angesehensten Molkereifirma im Allaäu, Ottmar Herz A.-G. in Sonthofen, hat in der dortiaen Geaend aroßes Aufsehen hervoraerufen. Das Aktienkapital, an dem hauptsächlich Ulmer Firmen beteiliat sein sollen, ailt als verloren. Die Liquidatoren werden in der nächsten Generalversammlung bestellt.

Die Milchpreise in den großen Städten. In einer Kleinen Anfrage deutschvolksparteilicher Landtagsabgeordneter wurde ausaeführt, daß die Milchpreise in den aroßen Städten, besonders auch in Berlin, in einem auffallenden Mißverhältnis zu den Preisen ständen, die die Erzeuger erhielten. Wie der Preußiche Landwirtschaftsminister zualeich für den Minister für Handel und Gewerbe, dem Amtlichen Preußischen Pressedienst zufolge, in seiner Antwort ausführt, kann das Mißverhältnis der Milchpreise in den großen Städten zu den Preisen die die Erzeuger erhalten, nicht anerkannt werden. Die Spanne zwischen den Erzeuger- und Verbraucherpreisen ist im allaemeinen um 2 Pfa. größer, als in der Vorkrieaszeit, was sich aus der Versteuerung der Frachten und der übrigen Zwischenhandelskosten erklärt. Daß dabei auch die mehrfache Erhebung der Umsatzsteuer eine Rolle spielt, ist zutreffend, diese Wirkung tritt aber bei allen Waren ein. Ausnahmen für einzelne Rohstoffe zu gewähren, scheint bedenklich, da sie zahllose Berufungen nach sich ziehen müßten, so daß schließlich die Steuer selbst in Fraae gestellt würde.

Von einer Verteuerung durch die Erhebung von Gebühren für die Verteilung der Milch seitens der Städte kann deshalb nicht die Rede sein, weil eine amtliche Mitwirkuna der Städte bei der Verteilungsregelung im allaemeinen nicht mehr stattfindet. Die Regelung der Preisgestaltung für Milch erfolat auf privatwirtschaftlicher Grundlage. Die Stadt Berlin hat aeglaubt, vorläufia auf die der Milchversorgungsgesellschaft auf Grund des § 1 der Milchverordnung vom 6. Juni v. J. gegebene Monovolstellung für den Milchverkauf nicht verzichten zu können. Die Gültigkeit dieser Bestimmung läuft aber auch für Berlin mit dem 15. Juli ds. Js. ab. so daß von da an ebenfalls völlig freie Wirtschaft herrscht. Ob aber hierdurch eine wesentliche Verringerung der Spanne zwischen dem Erzeuger- und Verbraucherpreis eintreten wird, ist zu bezweifeln, wenn auch zuaegeben ist, daß die jekige Art der Regelung das ganze Risiko dem Milcherzeuger auferlegt, während die Zwischeninstanzen mit festen und gleichbleibenden Zuschlägen rechnen können.

Haftbarkeit des Fuhrwerksbesitzers. Das Kammeraericht hat seine langjährige Rechtsprechuna aeändert ,indem es in erster Linie die Besitzer der Fuhrwerke für die Beschaffenheit der Waaen strafrechtlich für verantwortlich erachtet. Als St., der Sohn des Fuhrherrn St., durch die Straßen von Oberhausen fuhr, wurde festaestellt, daß der Name des Fuhrwerksbesitzers nicht mehr lesbar war. Das Amtsgericht sprach aber St. jr. frei, weil die maßgebende Polizeiverordnung nur für die Fuhrwerksbesitzer, nicht aber für deren Angestellte in Betracht komme, welche die betr. Fuhrwerke lenken. Diese Entscheidung focht die Staatsanwaltschaft durch Revision beim Kammergericht an und betonte, das Amtsgericht habe die

Regierungspolizeiverordnung vom 25. November 1904 unrichtig ausgelegt; nach der betreffenden Polizeiverordnung sei neben dem Besitzer des Fuhrwerks auch der Führer des Wagens strafrechtlich verantwortlich, wenn er mit einem unvorschriftsmäßigen Wagen durch öffentliche Straßen fahre. Der General=Staatsanwalt trat der Revision bei und wies auf frühere Urteile des Kammergerichts hin, mit welchen das angefochtene Urteil in Widerspruch stehe. Der 1 Straffenat des Kammergerichts wies jedoch die Revision der Staatsanwaltschaft als unbegründet zurück und führte u. a. aus, an dem betreffenden Wagen habe sich ein unleserliches Wagenschild befunden; für ein vorschriftsmäßiges Namensschild habe der Besitzer des Wagens und nicht der Führer des Wagens zu sorgen. Wegen Beihilfe zu einer Uebertretung könne eine Verurteilung nicht erfolgen. Der Strafsenat des Kammergerichts habe früher auf einem anderen Standpunkt gestanden, könne aber seine frühere Rechtsprechung nicht mehr aufrecht erhalten. M

Steigender Milchpreis in Berlin. Die Berliner Milchversorgungs=G. m. b. H. teilt mit: Die in den letzten Wochen erfolgte, ziemlich erhebliche Senkung der Milcherzeugerpreise hatte einen Rückgang der Milcheinfuhr nach Berlin zur Folge. Bei steigender Nachfrage seitens der Verbraucher trat eine gewisse Milchknappheit ein. Um die Milcheinfuhr zu erhöhen, wurde in eine Erhöhung des Erzeugerpreises gewilligt. Die gleichzeitig vorgenommene Kürzung der Berliner Spannen verhindert jedoch, daß sich die Erhöhung des Erzeugerpreises voll auf den Verbraucherpreis auswirkt. Der neue Preis beträgt ab Sonnabend 16. Mai 28 Pfg. je Liter Vollmilch ab Laden des Kleinhändlers. Der Preis für Magermilch bleibt unverändert auf 8 Pfg. je Liter bestehen.

Deutschlands Einfuhr von Milch und Molkerei=Erzeugnissen im ersten Vierteljahr 1925:

	1. Vierteljahr 1925 in dz	1. Vierteljahr 1924 in dz	1. Vierteljahr 1913 in dz
Milch frisch	243 090	90 751	65 130
Rahm frisch	3 769	187	92 529
Buttermilch Molken	7 459	100	88
Milchbutter Butterschmalz	204 323	60 440	92 103
Hartkäse	126 250	67 448	46 333
Weichkäse	24 423	10 292	4 525

Die vorstehenden Zahlen der Einfuhr von Milch und Molkereierzeugnissen im ersten Viertel des Jahres 1925 reden eine ernste und sehr deutliche Sprache. Vergleicht man diese Zahlen mit denen des ersten Vierteljahres von 1913 (mit 1924 ist ein Vergleich schon deshalb schlecht möglich, weil damals die wirtschaftliche Lage infolge des Ueberganges von der Inflation zur stabilen Währung noch nicht gefestigt war), so muß, selbst wenn man berücksichtigt, daß dem Reiche wichtige Ueberschußgebiete wie Westpreußen, Posen, Nordschleswig usw verloren gingen, bedauerlicherweise festgestellt werden, daß die Einfuhr von milchwirtschaftlichen Erzeugnissen weit über das tragbare und notwendige Maß hinausgehen. Es muß das vornehmste Ziel der maßgebenden Stellen sein, die Einfuhr auf ein erträgliches Maß zurückzuschrauben, bezw. sie allmählich ganz unnötig zu machen.

An der Zufuhr von frischer Milch ist in erster Linie Holland mit über 60 Proz. und die Schweiz mit ca 20 Proz. beteiligt. Der Hauptlieferant in Butter ist Dänemark mit ca. 40 Proz., dann kommt Holland mit ca. 20 Prozent und im weiteren Abstand folgt Schweden mit knapp 5 Proz. Mit der Einfuhr an Hartkäse steht Holland mit ca 50 Proz. an erster Stelle, weiter sind noch von Bedeutung die Schweiz und Dänemark mit je etwa 12 Proz. Mit Weichkäse versorgen uns hauptsächlich Frankreich (ca. 12 Prozent), Italien (ca. 15 Proz.), Finnland (ca. 12 Proz.), Dänemark (ca. 10 Proz.) und die Schweiz (ca. 10 Proz.).

Sprechsaal

Über das neue Fibubutyrometer mit Fibuverschluß. Nachdem am hiesigen Institut seit einiger Zeit Paul Funke's Fibubutyrometer mit Fibuverschluß in täglichen Gebrauch genommen sind, möchten wir im folgenden die bis jetzt damit gemachten Erfahrungen bekanntgeben.

Jeder Praktiker weiß, daß die Milchfettbestimmung mit den gewöhnlichen Butyrometern mit Voll=Gummistopfen nicht zu den Annehmlichkeiten gehört, besonders bei Massenuntersuchungen, da es anstrengend und zeitraubend ist, sowohl was das Stopfen als auch das Entstopfen anbelangt. Es ist daher zu begrüßen, daß Paul Funke versucht hat, den Verschlußstopfen des Butyrometers derart zu verbessern, daß ein schnelleres und bequemeres Arbeiten ermöglicht wird. Als ein weiterer Vorteil wird von ihm das schnelle und genaue Einstellen der Fettschicht hervorgehoben.

Es zeigte sich nun, daß das Stopfen der Fibu=Butyrometer schnell ohne Anstrengung vor sich geht. Bei Massenuntersuchungen sind diese Punkte besonders wichtig. Die Absicht, ein schnelles und bequemes Verschließen und Öffnen der Butyrometer zu ermöglichen, ist somit erreicht. Die Befürchtung, daß der neue Verschluß im glatten Butyrometerhals nicht fest genug sitze, hat sich nicht bestätigt. Es ist uns bei unsern vielen Untersuchungen nie vorgekommen, daß sich beim Schütteln ein Verschluß löste. Die bei den gewöhnlichen Butyrometerverschlüssen anstrengende Arbeit des Entstopfens, die wegen des oft verspritzenden Rohrinhalts recht unangenehm ist, geht hier glatt und ohne jede Anstrengung vor sich. Eine Gefährdung durch den heißen Rohrinhalt kommt nicht in Frage.

Das Ablesen mit Hilfe des neuen Verschlusses ist äußerst angenehm und geht rasch von statten. Bedingung ist hierbei allerdings, daß die Fettschicht in der Skala steht, bezw. nicht bis in den Kopf des Butyrometers gelangt ist, was bei einigermaßen genauem Einmessen der Schwefelsäure allerdings stets der Fall sein wird.

Was die Erzielung eines genaueren Resultates gegenüber den gewöhnlichen Butyrometersystemen anbelangt, so dürfte kaum ein Unterschied festzustellen sein. Dies ist eigentlich selbstverständlich. Steht die Fettschicht in der Skala, so ist der Weg bis zum nächsten ganzen Teilstrich gering. Es dürfte keinen Unterschied machen, ob die Fettschicht durch Eindrücken des Gummistopfens oder durch Heben mittels Fibuverschlusses veranlaßt wird, sich auf den nächstliegenden Teilstrich einzustellen.

Voraussetzung ist hierbei, daß beim Ablesen mit Vollgummistopfen kein Verspritzen des Fettes eintritt. Dieser Fall, der allerdings recht oft vorkommt, ist aber als nicht maßgeblich für die Genauigkeit der Methode anzusprechen. Die Ablesung ist dann eben nicht sachgemäß ausgeführt worden und das Rohr ist zunächst wieder für einige Minuten in das Wasserbad zurückzubringen, bis eine erneute, richtige Ablesung stattfinden kann. Es ist ein weiterer, nicht zu unterschätzender Vorteil des Fibuver=

schlusses, daß hierbei ein Verspritzen des Fettes beim Ablesen nicht vorkommt.

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß das Fibubutyrometer mit Fibuverschluß eine erhebliche Zeitersparnis bei der Fettbestimmung der Milch bedeutet. Ganz besonders groß sind die Vorteile desselben, was die Leichtigkeit und Annehmlichkeit des Stopfens und Entstopfens anbelangt.

Das Ablesen des Resultates geht rasch und ohne Anstrengung vor sich. Da ein Hochspritzen von Fett nicht vorkommt, so ist beim Ablesen auch hierdurch eine Zeitersparnis festzustellen.

Daß beim Verschließen und Ablesen des Fettgehaltes der Butyrometer mit Fiberverschluß Bruch so gut wie gänzlich vermieden wird, ist ein heute besonders ins Gewicht fallender Vorteil, der sich nach allem bisher gesagten von selbst ergibt.

Somit bedeutet das neue Gerät eine erhebliche Verbesserung der butyrometrischen Milchfettbestimmung.

Dr. Pfizenmaier, Abteilungsvorsteher am Milchwirtschaftl. Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg zu Oranienburg.

Die Milch im deutschen Haushalt. In Nummer 34 der Molkerei-Zeitung erschien ein Artikel von Herrn Georg Nikolaus, „die Milch im amerikanischen Haushalt“. Als Gegenstück hierzu will ich einen kleinen Aufsatz über die Milch im deutschen Haushalt folgen lassen.

Bei uns in Deutschland ist der Milchgenuß leider viel weniger verbreitet als in Amerika und die Milch wird als Nahrungsmittel bei uns auch viel zu wenig eingeschätzt. Der Milchverbrauch würde in Deutschland bedeutend größer sein, wenn auch wir ein Alkoholverbot durchführen würden, wie es in den Vereinigten Staaten besteht. Die Bevölkerung müßte sich an ein anderes Erfrischungsmittel gewöhnen und das nächstliegende wäre die Milch. Hierdurch würden sich natürlich auch die Interessen für die Trinkmilch ganz bedeutend heben. Bis jetzt ist unsere Bevölkerung, besonders unsere Hausfrau leider recht milchunkundig, für sie bedeutet oft: Milch ist Milch. Ist dieselbe irgendwo einige Pfennige billiger zu haben ,so wird sie von dort bezogen, ganz gleichgültig, in welchem Zustand und in welcher Qualität dieselbe hier verausgabt wird. Dieser Standpunkt ist auch schon aus dem bedeutend geringeren Verbrauch von Flaschenmilch gegenüber der losen Milch festzustellen. Unsere Hausfrauen kennen noch nicht die Vorteile der Flaschenmilch und wissen ihre Vorzüge nicht zu schätzen. Bedenkt man den ganz unhygienischen Ausschank auf der Straße, wo jeder Staub und Schmutz in das Abmeßgefäß, in die Milchkanne selbst und in den Topf der Hausfrau geraten kann, so erkennt man schon die Rückständigkeit in unserer Milchversorgung. Durch den losen Verkauf der Milch müssen auch unsere Milchwagen den ganzen Vormittag bis zum späten Nachmittag in der Stadt herumfahren, was auf die Güte der Milch gewiß von keinem guten Einfluß ist.

In Deutschland kümmert sich der Staat und die Gemeinde eigentlich zu wenig um die Gewinnung, Verarbeitung und den Verkauf der Trinkmilch. In den letzteren Jahren haben einige Städte die Milchversorgung selbst in die Hand genommen und recht segensreich gewirkt. Die Qualiät der Milch aus diesen Versorgungen war durchweg sehr gut. In der letzten Zeit entbrennt jedoch schon wieder der Kampf zwischen den Milchversorgungen und den Milchhändlerverbänden, die den Milchverkauf, wie vor dem Kriege wieder ganz an sich reißen möchten. Es geht also in Deutschland gerade entgegengesetzt wie in Amerika ;dort werden die großen Milchzentralen gefördert, hier sollen sie wieder vernichtet werden. Wohl besitzen wir einige Privatmolkereien, die als vorbildlich gelten können und die einen großen Wert auf gute sachgemäße Milchbehandlung legen und die auch mehr und mehr erkennen, daß die Flaschenmilch das einzig Richtige ist für den Milchverkehr und die ihre Anlagen mehr und mehr ausbauen bezw. umstellen. Das trifft vor allen Dingen für die erwähnten städtischen Milchversorgungen zu. In den letzten Jahren sind ganz bedeutende Fortschritte in der Fabrikation von Flaschenmilchanlagen gemacht worden und wir besitzen ausgezeichnete Apparate für die fortlaufende Verarbeitung von Flaschenmilch. Bei einem unserer neuesten Verfahren wird die Milch warm in die Flaschen gefüllt und verschlossen, darnach durchlaufen diese automatisch zuerst ein Pasteurisierbad und dann ein Kältebad. Bei diesem Verfahren kann die Milch, da sie als fast keimfrei bezeichnet werden kann, auch ungekocht getrunken werden und an Qualität ist diese Milch der amerikanischen Flaschenmilch vollständig gleichwertig, wenn nicht besser.

Auch mit den Flaschenverschlüssen haben wir in Deutschland gute Fortschritte gemacht und wohl Amerika überholt, denn bei uns werden in vielen Molkereien die Flaschen bereits mit Aluminium-Kappen verschlossen, die luftdicht auf den Flaschenhals gepreßt werden und die einen absolut diebessicheren und einwandfreien Verschluß gewährleisten. Die Pappscheiben, die in Amerika verwandt werden, kennt man in Deutschland doch auch schon lange Jahre.

Bei kleinem kommen wir in Deutschland auch schon vorwärts. Bei uns sind allerdings noch sehr große Schwierigkeiten zu überwinden, bis wir eine allgemeine gute Milchversorgung für alle Schichten der Bevölkerung haben werden und wir würden viel weiter sein, wenn der Staat sich endlich entschließen könnte, für die Milch eine eben solche Kontrolle einzusetzen, wie dieselbe für die Fleischbeschau vorgeschrieben ist. Warum diese Kontrolle noch nicht besteht, ist unerklärlich, umsomehr, als die Milch doch sicher ein wichtigeres Nahrungsmittel ist, als das Fleisch. Es wäre auch von großer Wichtigkeit, wenn in unseren Schulen, wie es in Amerika geschieht, auf die Wichtigkeit der Milch hingewiesen wird und eine Aufklärung im allgemeinen gegeben würde.

Was nun die Empfehlung des Herrn Nikolaus, amerikanische Büchsenmilch zu verwenden ,anbelangt, so bemerke ich, daß diese Empfehlung schen Marken übertrifft. Außerdem ist noch zu berücksichtigen, daß wir in Deutschland ebenfalls jede Art Büchsenmilch herstellen und ich darf wohl ohne weiteres behaupten, daß die meisten deutschen Produkte den amerikanischen gleichwertig sind. Durch Untersuchungen ist festgestellt, daß eine gute, in Deutschland hergestellte Dosenmilch an Qualität viele amerikanischen Marken übertrfft. Außerdem ist noch zu berücksichtigen, daß wir in erster Linie das deutsche Fabrikat verwenden sollen, um die deutsche Milchkonserveninudstrie zu unterstützen. Prof. Dr. Meurer.

Grundvermögenssteuer und Hauszinssteuer. Bei Veranlagung der Molkereigenossenschaften zur Grundvermögenssteuer und Hauszinssteuer wird im Staate Preußen anscheinend nach sehr verschiedenem Maße gemessen. Während in den Bezirken Köln und Breslau Molkereigenossenschaften als rein landwirtschaftliche Betriebe angesehen und deshalb von von der Hauszinssteuer befreit werden, stehen die Steuerbehörden in anderen Bezirken auf einem anderen Standpunkt. So hat der Vorsitzende des Grundsteuerausschusses für den Regierungsbezirk Köslin (Pommern) Be-

schwerden gegen die Veranlagung von Molkereigenossenschaften zur Hauszinssteuer abgelehnt und diese Ablehnung wie folgt begründet:

„Dem Antrage der Molkereigenossenschaft, das Grundstück als landwirtschaftlichen Zwecken zu dienen bestimmt, anzusehen und demgemäß nach Abschnitt b des § 2,1 des Grundvermögenssteuergesetzes zu veranlagen und also von der Hauszinssteuer zu befreien, kann nicht entsprochen werden. Die Frage, ob ein bebautes Grundstück dauernd landwirtschaftlichen Zwecken zu dienen bestimmt ist, wird im allgemeinen dann zu bejahen sein, wenn die vorhandenen Gebäude (Wohnhaus des Besitzers und Nebengebäude) in der Hauptsache zu dem Zweck errichtet sind, oder in der Hauptsache dazu dienen, die Nutzung der zur Besitzung gehörigen oder auch hinzu gepachteten Ländereien zu ermöglichen. Diese Bedingung ist, selbst wenn ich unter „Besitzung" im Sinne des angeführten Grundsatzes die Gesamtheit der Besitzungen der Genossen verstehen wollte, bei dem Molkereigrundstück nicht erfüllt. Die landwirtschaftlichen Betriebe der Genossen bilden aber nicht in ihrer Gesamtheit, sondern je für sich eine wirtschaftliche Einheit; es ist also auch nicht möglich, die Genossenschaftsmolkerei als Teil eines landwirtschaftlichen Betriebes anzusehen. Aus den Satzungen der Genossenschaft vom 12. Juli 1919 glaube ich entnehmen zu sollen, daß die Genossenschaft nicht gegründet ist, um der Landwirtschaft eine fehlende Absatzmöglichkeit für ihre Erzeugnisse zu ersetzen, sondern um eine möglichst vorteilhafte Verwertung der Erzeugnisse zu ermöglichen, so daß dem Erzeuger neben dem Gewinn aus der Erzeugung noch der Gewinn aus der weiteren Verwertung des Erzeugnisses zufällt. § 11,7 der Satzung bringt besonders zum Ausdruck, daß die Genossenschaft den Wettbewerb des freien Milch- und Butterhandels einschränken will."

Am interessantesten ist dabei wohl für alle Molkereigenossenschaften die bürokratische Feststellung, daß durch § 11 Absatz 7 der Satzung die Genossenschaft den Wettbewerb des freien Milch- und Butterhandels einschränken will. § 11 Absatz 7 der betr. Satzung lautet folgendermaßen:

„Jedes Mitglied der Genossenschaft hat die Pflicht, die sämtliche in seiner Wirtschaft gewonnene Milch mit Ausnahme der zum unmittelbaren Verbrauch im eigenen Haushalt, für Deputatlohn und zur Viehaufzucht nötigen Menge täglich nach Vorschrift der Geschäftsordnung bezw. nach den auf Grund der letzteren vom Vorstand erlassenen besondereren Bestimmungen an die Genossenschaft abzuliefern. Die Lieferungspflicht erstreckt sich auch auf die Milch derjenigen Kühe, die ein Genosse über die gezeichnete Kuhzahl hinaus hält.

Von der Verpflichtung zur Kuhhaltung und Milchlieferung kann ein Genosse durch Beschluß des Vorstandes teilweise oder ganz, vorübergehend oder dauernd entbunden werden. Im Falle gänzlicher oder dauernder Entbindung bedarf es der Zustimmung des Aufsichtsrates. Aufgabe der Wirtschaft (Verkauf, Verpachtung oder eine anderweitige Aufgabe der Milchwirtschaft) befreit den Genossen, wenn er vom Vorstand nicht entbunden wird, nicht von der Milchlieferung, er hat vielmehr seine Verpflichtungen bis zum Ausscheiden aus der Genossenschaft zu erfüllen evtl. einen Nachfolger zur Übernahme der Verpflichtungen bis zum Ausscheiden anzuhalten, bleibt aber im letzteren Falle der Genossenschaft dafür verantwortlich.

Für jedes vom Vorstand nicht erlaubte Zurückhalten von Milch zum Verkauf oder zu anderen Zwecken sowie für jede Verwendung von Milch zur Bereitung von Butter zum Zwecke des Verkaufs, ist eine vom Vorstand festzusetzende Strafe bis zur Höhe des Geldwertes von 5 Pfund Butter für jeden Fall der Übertretung zu entrichten.

Der Verkauf von Butter ist jedem Mitgliede bei einer vom Vorstande zu bestimmenden Geldbuße bis zur Höhe des Geldwertes von 5 Pfd. Butter für jeden Fall der Übertretung verboten.

Wer die regelmäßige tägliche Milchlieferung ganz unterbricht, verfällt außerdem in eine vom Vorstande sofort einziehbare Vertragsstrafe in Höhe des Geldwertes von 3 Kg. Milch für jede gezeichnete Kuh und für jeden Tag der Nichtlieferung, sofern nicht besondere wirtschaftliche Störungen (Brand, Seuchen, Trockenstehen der Kühe oder andere unvermeidliche Umstände die Lieferung unmöglich gemacht haben. In diesem Falle ist unverzüglich dem Vorstande Mitteilung zu machen."

Wie man aus solchen von den Mitgliedern der Genossenschaft beschlossenen Vereinbarungen eine Einschränkung des Wettbewerbes im freien Milch- und Butterhandel konstruieren kann, ist wohl allen Genossenschaftern unverständlich. Für den ablehnenden Bescheid werden auch noch 6 Reichsmark „Gebühren" angefordert. Es wäre dringend zu wünschen, daß sich eine oberste Stelle in Preußen der Sache annimmt und dafür Sorge trägt, daß im ganzen Staate nach gleichen Grundsätzen verfahren wird.

Molkerei St.

Die Berechnung des Milchgeldes in Genossenschaften. Veranlaßt durch wiederholte Anfragen betreffs der Höhe des auszuzahlenden Milchgeldes möchte ich dieses Thema nachstehend etwas ausführlicher erörtern. Ich habe schon Betriebe angetroffen, welche den Milchpreis nach dem gerade vorhandenen Kassenbestand festsetzten, und andere, welche denselben schon einige Monate im voraus bestimmten, indem sie dabei die Preise des Vorjahres als Richtschnur benutzten, welche Arten von Milchpreisfestsetzungen allerdings recht bequem, aber durchaus nicht kaufmännisch und einwandfrei sind, weil sie den wirklichen Verhältnissen in keiner Weise Rechnung tragen. Um einen einwandfreien, die tatsächlichen Geschäftsergebnisse wiederspiegelnden Milchpreis bei jeder Auszahlung zu erhalten, verfährt man folgendermaßen: An jedem letzten Tage des Zeitraumes, für welchen die Auszahlung stattfinden soll, wird der Butterbestand aufgenommen, wozu selbstverständlich auch die sich noch im Rahm befindliche Buttermenge gerechnet wird. Bei gewissenhafter technischer Buchführung (über deren große Bedeutung ich übrigens in nächster Zeit etwas bringen werde) kann man diese Buttermenge schon bei der Bestandsaufnahme ziemlich genau abschätzen, wohingegen man im anderen Falle mit der Feststellung bis nach der Verbutterung warten muß.

Wird also, wie das jetzt allmählich wieder üblich wird, monatlich ausbezahlt, so hat die Bestandsaufnahme am Monatsletzten stattzufinden, vorausgesetzt natürlich, daß die Milch für den geschlossenen Monat bezahlt werden soll. Ist Butter zugekauft worden, so werden etwaige Reste ebenfalls zum Bestand gerechnet. Jetzt überträgt man sämtliche Warenausgänge, ganz gleich welcher Art dieselben sind, (also auch die an die Genossen gelieferten Produkte) auf einen Zettel oder noch besser in ein hierfür eingerichtetes Buch. Zu diesem Posten kommt nun noch der Wert der Bestände und eventl. der Restbetrag, welcher bei der vorhergehenden Auszahlung übrig geblieben ist. Ist der zur Verfügung stehende Betrag bei dieser aber überschritten worden, so darf die Differenz natürlich nicht zuge-

zählt, sondern sie muß abgezogen werden. Für die Bestände werden natürlich Preise eingesetzt, wie sie voraussichtlich auch erzielt werden. Die hierbei aber trotzdem entstehenden unvermeidlichen Differenzen haben nichts zu bedeuten ,da dieselben ja dadurch wieder ausgeglichen werden, daß die für die Bestände eingesetzten Posten bei der nächsten Berechnung wieder in Abzug gebracht werden. Es werden also wohlgemerkt nicht die im Laufe des betreffenden Zeitraumes eingelaufenen Beträge, sondern die Warenausgänge notiert. Von der Summe nun, welche man durch Zusammenzählen genannter Posten erhält, müssen folgende Beträge abgesetzt werden: 1. die bei der vorhergegangenen Berechnung für die Bestände eingesetzte, 2. die für die Unkosten bestimmte, 3. die für etwa zugekaufte Produkte erforderliche und 4. die bei der letzten Auszahlung den zur Verfügung stehenden Betrag evtl. überschrittene Summe.

Ein recht heikler Punkt ist hierbei die Handhabung des Unkostenkontos, welches in der mannigfachsten Weise geregelt wird. Ich persönlich halte es aus den verschiedensten Gründen für zweckmäßig, wenn eine besondere Unkostenkasse eingerichtet wird, welcher jeden Monat ein bestimmter Prozentsatz von der Gesamteinnahme überwiesen wird. Die großen Vorteile und Annehmlichkeiten liegen darin, daß sich die Unkosten infolge des gleichmäßigen Abzuges auch gleichmäßig und gerecht auf die einzelnen Genossen verteilen, und daß sich größere Ausgaben nicht so schroff bemerkbar machen. Nehmen wir dagegen z. B. den Fall an, daß sich in einem Betrieb, in welchem nur direkte Ausgaben gebucht werden ,in einem Monat die Ausgaben ungewöhnlich zusammen drängen, vielleicht noch erhöht durch Neuanschaffungen, welche in vielen Betrieben ja auch sofort abgeschrieben werden. Die Folge davon wird die sein, daß das Milchgeld in einem solchen Monat auffallend niedrig ausfällt, was bei den mit derartigen Sachen nicht vertrauten Genossen einen ungünstigen Eindruck hervorruft, und daß zweitens diejenigen Genossen, welche gerade in einem solchen Monat zufällig keine Milch geliefert haben, von dem Anteil an den verhältnismäßig hohen Unkosten und den Neuanschaffungen verschont bleiben. Nun das sind ja aber Angelegenheiten, die jede Genossenschaft nach ihrem eigenen Gefallen regeln kann. Um nun aber auf die eigentliche Sache zurückzukommen, so werden also die angeführten Posten abgezogen, und der übrigbleibende Restbetrag steht als Milchgeld zur Verfügung. Wird nun nach Liter bezahlt, so hat man diesen durch die Literzahl, bei Bezahlung nach Fettgehalt durch die Fetteinheiten zu teilen, um auf den Preis für ein Liter bezw. eine Fetteinheit zu kommen. Bei Bezahlung nach Grundpreis und Fettgehalt aber muß die Literzahl natürlich vorerst mal mit dem als Grundpreis festgesetzten Betrag multipliziert werden, um den für diese Bezahlungart erforderlichen Gesamtbetrag zu erhalten, welcher dann von der gesamten Summe abgezogen wird. Der Rest, durch die Fetteinheiten geteilt, ergibt dann noch den Preis, welcher für die einzelne Fetteinheit gezahlt werden kann. Etwas schwieriger gestalten sich die Verhältnisse natürlich dort, wo nebenbei auch noch Käserei betrieben wird. Wird dieselbe als ein selbständiger Betriebszweig angesehen, also ein besonderes Käsereikonto geführt, so muß hierfür auch getrennt eine ähnliche Aufstellung gemacht werden, wobei die hierin auftretenden Milcheingänge in der Berechnung des Milchpreises natürlich als Warenausgänge Berücksichtigung finden müssen, wohingegen statt dessen die Käseausgänge und -Bestände treten, falls es sich um ein gemeinsames Konto handelt.

Anders sieht die Sache natürlich in einem Privatbetrieb aus, wo ja die Milchpreise gegeben sind. Eine monatliche Aufstellung nach vorstehenden Richtlinien ist aber auch hier am Platze, weil dieselbe gleichzeitig eine einwandfreie Rentabilitätsberechnung darstellt. A. M.

Zur Erniedrigung der Milchpreise. Zu dem Artikel in Nr. 45 der Molkerei-Zeitung möchte ich folgendes bemerken: Wer in letzter Zeit die Entwicklung der Milchpreise aufmerksam verfolgt hat, der muß sich fragen, warum schließen sich die Molkereien in größeren oder kleineren Bezirken nicht zusammen und setzen einheitliche Preise fest? Ist das, was in anderen Gewerben oder Berufen möglich ist, nicht auch bei uns möglich? Oder ist in unserem Fach der Konkurrenzneid so stark, daß man sich über die Bezahlung der Milch nicht einig werden kann bezw. will, und daß man nur darauf wartet, daß der liebe Nachbar recht bald die Bude schließt, damit man dann dessen Milchlieferanten übernehmen kann?

Hier im Kreise Bunzlau herrschen genau dieselben Zustände wie im Kreise Liegnitz. Jeden Sonnabend veröffentlicht z. B. der Landbund die Preise. So in der letzten Woche für Vollmilch im Kleinverkauf 24 Pfg., für Landbutter 2,20—2,30 ℳ per Pfund, für Molkereibutter 2,10—2,30 ℳ per Pfund.

Das solche Inserate den Molkereien viel Ärger bereiten kann sich jeder denken. Die Notierungen sind jetzt 1,60 ℳ und man erhält beim Versand höchstens 10 ℳ über Notierung. Magermilch verwertet man jetzt mit höchstens 3 Pfg. Auf solche Inserate hin kommen dann die Landwirte und verlangen 20 Pfg. für 3 proz. Vollmilch.

Es ist ganz unmöglich, solche Preise heute zu zahlen, zumal da auch die Unkosten, wie Steuern, Betriebsmaterial und dergl., erheblich größer sind als vor dem Kriege.

Wenn man die Milchpreise nicht auf ein erträgliches Maß herabdrückt und sie vor allen Dingen nicht auch einheitlich gestaltet, wird es manchen Molkereien noch schlimm ergehen. O. A.

Homogenisieren von Schlagsahne. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 45). Der Druck von 60 Atm. genügt nicht, sondern muß wenigstens 140—150 betragen. Temperatur der Sahne 70 Grad. Von der Homogenisier-Maschine muß die Sahne gleich über den Kühler laufen und tief gekühlt werden, alsdann werden Sie stets eine einwandfreie, gute, schlagfähige Sahne erzielen. M. Dolzmann, Berlin.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 20. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 142 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 20. Mai. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

6	Drittel	1.	Kl.	zu	166,—	Mk.	1	Drittel	1.	Kl.	zu	161,20	Mk.
2	„	1.	„	„	165,—	„	1	„	1.	„	„	161,10	„
3	„	1.	„	„	162,90	„	119	„	1.	„	„	161,—	„
143	„	1.	„	„	162,80	„	48	„	1.	„	„	160,—	„
41	„	1.	„	„	162,70	„	1	„	1.	„	„	159,50	„
8	„	1.	„	„	162,60	„	54	„	1.	„	„	158,—	„
23	„	1.	„	„	162,50	„	6	„	1.	„	„	157,—	„
1	„	1.	„	„	162,30	„	51	„	1.	„	„	156,—	„
1	„	1.	„	„	162,10	„	1	„	1.	„	„	155,50	„
75	„	1.	„	„	162,—	„	10	„	1.	„	„	155,—	„
7	„	1.	„	„	161,90	„	6	„	1.	„	„	154,—	„
12	„	1.	„	„	161,80	„	4	„	1.	„	„	153,—	„
12	„	1.	„	„	161,70	„	8	„	1.	„	„	152,—	„
6	„	1.	„	„	161,60	„	1	„	1.	„	„	151,50	„
57	„	1.	„	„	161,50	„	2	„	1.	„	„	151,—	„

1. Klasse: 710 Drittel zu . . . . 160,75 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 11 Drittel zu . . . . 143,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung.

Köln, 19. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 *M*, 2. Qualität 1,40—1,50 *M*. Tendenz: fest.

Kempten, 20. Mai Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 165.— Mark, 2. Qualität 1,45—1,55 Mark. Tendenz: guter Absatz.

Privat-Berichte.

Berlin, 20 Mai. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Geschäft im Berliner Buttereinzelhandel kann seit Ende voriger Woche als zufriedenstellend bezeichnet werden. Die Eingänge an Inlandsbutter waren weiter zunehmend, das Auslandsangebot stark. Die Preise sind bei bis heute unveränderter amtlicher Notierung die gleichen geblieben. — Das Geschäft in Schmalz und Margarine war bei unverändertem Preise still wie vordem.

Berlin, 20. Mai. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Einlieferungen feinster Butter waren in den ersten Tagen der Woche noch nicht sehr belangreich, wogegen noch recht gute Kauflust bestand. Bei der fruchtbaren Witterung hat jedoch die Produktion allgemein zugenommen und waren demzufolge heute die Zufuhren recht groß Die Notierung blieb unverändert. — Die Unstetigkeit auf dem Schmalzmarkt hielt an und ist das Geschäft als lustlos zu bezeichnen

Berlin, 20. Mai. Bericht von H. Engels Nachfolger. Der längst erwartete Rückgang der Berliner Notierung ist bis jetzt noch nicht eingetreten, und sieht es beinahe so aus, als ob die Notierungen bis zu dem Pfingstfest sich unverändert halten werden, bezw. nur um ein Geringes zurückgehen. Hinzu kommt die in Frage gestellte Belieferung aus Dänemark, in welcher zu der bisherigen Aussperrung von 160 000 Arbeitern der Transportarbeiterstreik hinzugetreten ist, mit der Wirkung, daß Dampferladungen nach Deutschland und England in Frage gestellt sind und nur noch Bezüge per Waggon vorgenommen werden können. Es ist daher mit der Möglichkeit zu rechnen, daß die Zufuhren von dieser Seite ausbleiben und der deutsche Markt noch vor Pfingsten unangenehme Ueberraschungen erleidet. — Die Zufuhren zeigen von allen Seiten eine beträchtliche Vermehrung und ist es dringend zu wünschen, daß das Preis-Niveau sich wieder dem Friedenszeiten nähert.

Hamburg 19. Mai. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Wenn im letzten Bericht gesagt werden konnte, daß die Ankünfte deutscher Butter infolge guter Nachfrage sich räumen ließen, so kann dieses von der vorliegenden Berichtswoche nicht behauptet werden. Die Anlieferungen haben infolge des sehr fruchtbaren Wetters in allen Provinzen stark zugenommen, so daß trotz des näher rückenden Pfingstfestes die Aufträge mit den Zufuhren nicht Schritt halten und die Notierungen noch weiter weichen müssen, um einen Ausgleich zu schaffen. Holland hat seine Forderungen in der Berichtswoche ebenfalls ermäßigt, was nicht ohne Einfluß auf den Absatz deutscher Butter bleiben konnte. Was Kopenhagen, wo in voriger Woche ein Rückgang in der Notierung von 7 Kronen zu verzeichnen war, in dieser Woche tun wird, ist vorläufig noch ein Fragezeichen; die Berichte von Dänemark lauten ruhig, und der Transportarbeiterstreik erhöht natürlich auch die dortigen Absatzschwierigkeiten. Amerikan. Schmalz. Die Schwankungen in den Notierungen haben auch in der vorliegenden Berichtswoche angehalten, nach zunächst eingetretener Abwärtsbewegung folgte wieder ein Steigen der Preise und das heutige Niveau liegt etwas höher als am letzten Berichtstage. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. Dollar 38¾ bis 37⅞ per 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 173 *M* per 100 Kg. Dän. Schmalz. Infolge des ausgebrochenen Transportarbeiterstreiks in Dänemark liegen Offerten aus erster Hand nicht vor. Blasenschmalz bleibt nach wie vor sehr lebhaft gefragt, und die wenigen Angebote aus zweiter Hand werden schlank geräumt. Blasenschmalz notiert heute ca. 175,— *M* per 100 Kg., Blockschmalz ca. 166,— *M* per 100 Kg.

Leipzig, 20. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Spargelperiode beeinflußt den Butterabsatz günstig und die Nachfrage auf dem Buttermarkte war daher in den letzten Tagen lebhaft. Auch die Käufer, welche in Erwartung billigerer Preise sich seither zurückhaltend zeigten, mußten sich mit den unveränderten Preisforderungen abfinden. — Die Stimmung im Auslande ist ebenfalls fest und selbst Dänemark scheint trotz des Transportarbeiterstreiks seine Notierung nicht so viel zu ermäßigen, wie man erwartet hatte.

Dresden, 19. Mai. Bericht der Firma Georg Münch. Die Nachfrage ist in allen Qualitäten zufriedenstellend, so daß die vergrößerten Zufuhren mit Leichtigkeit plaziert werden. — Auslandbutter kommt momentan weniger in Betracht. — Die Preise werden bis zum Feste unverändert bleiben, so daß mit einem regen Absatz bis dahin zu rechnen sein wird. — Schmalz. Der Schmalzmarkt liegt nach wie vor ruhig. Die letzte Erhöhung konnte keine Belebung hervorrufen, weil für die nächste Zeit mit Sicherheit ein Rückgang erwartet wird. — Margarine. Das Geschäft bleibt unverändert ruhig.

Breslau, 20. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft bewegte sich in den gleichen Bahnen der letzten Tage. Es zeigte sich da und dort eine gute Nachfrage, und da die Grünfütterung immer noch nicht in Fluß ist, so dürfte angesichts der warmen Witterung in Verbindung mit der Spargelzeit auch in den nächsten Tagen noch ein leidlicher Absatz festzustellen sein. Man glaubt nicht, daß in unserem Gebiet noch vor dem Pfingstfest die Grünfütterung allgemein einsetzen wird, weshalb nach Lage der Sache auch in den nächsten Tagen, vielleicht noch während der ganzen Pfingstwoche bei uns eine beachtliche Nachfrage nach Butter festzustellen sein wird. Alles weitere hängt aber von dem Umfang der Produktion infolge der zu erwartenden Grünfütterung ab. Immerhin dürfte es gut sein, für die Pfingstwoche mit einem guten Geschäft zu rechnen.

Kopenhagen, 20. Mai. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt ist in dieser Woche recht flau und etwas unbestimmter gewesen, da Export auf dem Seeweg wegen Streik unmöglich gewesen ist. Es scheint aber jetzt in Aussicht zu stehen, daß die Dampfer nach England am Freitag oder Sonnabend zum Abgang kommen — Es wurde notwendig, den Preis für England um einige Schilling zu ermäßigen, um die Bestände in dieser Woche geräumt zu bekommen. — Der niedrigste Punkt im Markt scheint aber jetzt erreicht zu sein, und in ein paar Wochen, wenn die Butter haltbarere Qualität aufweist, wird der Preis sicher wieder steigen. Die Notierung konnte heute nicht festgesetzt werden, weil man noch nicht bestimmt weiß, ob die Englandsdampfer zum Abgang kommen. Die Festsetzung der Notierung wurde deshalb bis zum Freitag verschoben; dieselbe wird voraussichtlich um 10—15 Kronen ermäßigt. — Der Markt für sibirische Butter liegt fest. Die Zufuhren sind klein. Der Preis liegt um 152—156 Kronen herum. — Markttendenz: ruhig.

Käse.

Berlin, 21. Mai Konnten wir in unserem vorwöchentlichen Bericht bereits von einer Besserung des Absatzes sprechen, so haben wir heute noch weit mehr Veranlassung dazu. In allen Sorten Käse werden gute Umsätze erzielt, in Auslandskäse sogar zu erhöhten Preisen. Das Fehlen guter Tilsiter macht sich unangenehm bemerkbar, auch in besserem Emmentaler macht sich ein gewisser Mangel bemerkbar. Quargkäse bleiben weiter vernachlässigt. Als Großhandelspreise in Mark je Pfund sind zu nennen: Tilsiter vollf., pa. 1,10—1,25, do., 2. Qualität 1—1,10, do. halbf. 0,60 bis 0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländ. Emmentaler, großgelocht 1,35 1,45, mittelgelocht 1,15—1,25, bayer. Emmentaler 1,40—1,50, bayerische Schweizer 1,20—1,35, holl. Edamer 40 proz., 0,90—0,95, 30 proz. 0.80 bis 0,83, 20 proz. 0,64—0,68, holl. Gouda, 45 proz., Sept.-Käse 1,75—1,80, 45-proz., Winterkäse, 1,15—1,20, 40 proz. 0,90—0,93, 30 proz. 0,80—0,83, Harzer je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware, 0,26—0,30, geringere Ware 0,20—0,25, Camembert je nach Größe und Qualität 0,30—0,45, Limburger bayer. 0,62—0,66, Stangenkäse bayer. 0,64—0,67, Romadur 20 proz. in Stanniol u Etikett 0,70—0,90, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50 bis 1,60, Glarner Kräuterkäse 1,10—1,20, bayer. Kräuterkäse 0,80—0,90.

Köln, 19. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett, 2,60—2,70 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2—3 *M*, Holländer Edamer 40 proz. 1,80—1,90 *M*, Emmentalerkäse 3—3,30 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 *M*.

Hamburg, 19. Mai. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die bessere Stimmung auf dem Käsemarkt hielt auch diese Woche an. Die festern Tendenzen auf den Auslandsmärkten und auch die teils nicht unerheblich gestiegenen Preise haben die Kauflust geweckt. Geklagt wird über die verhältnismäßig hohen Preise für Tilsiter Käse. Tilsiter Käse. Das Angebot in den Produktionsländern war reichlich. Die Preise sind etwas zurückgegangen. Ganz prima Käse sind immerhin knapp Daß weitere starke Preissenkungen stattfinden, ist kaum anzunehmen. Holländer Käse. Die Preise auf den holländischen Märkten haben weiter angezogen. Trotz größerer Zufuhren räumten die Partien sich bei guter Tendenz flott. Am Platze waren besonders der Handel in Edamerkäse und abgelagertem, schnittfestem, vollfettem Gouda gut. Dänen Käse. Die dänischen Märkte sind unverändert. Die Tendenz ist fest. Es ist nicht ausgeschlossen, daß schon in den nächsten Tagen höhere Preise genannt werden. Etwas vernachlässigt liegt infolge der warmen Witterung 20 proz. Goudakäse. Schweizer Käse. Das Geschäft liegt normal. Von einer größeren Nachfrage, welche sonst bei wärmerer Witterung einsetzt, ist wenig zu merken. Weichkäse. Das Weichkäsegeschäft, besonders das Camembertgeschäft hat etwas nachgelassen. Die Kundschaft kauft nur kleinste Mengen, um Verderb zu vermeiden. Es wurden bezahlt für 100 Pfund: Tilsiter Vollfettkäse prima 110—115 *M*, 2. Qualität 105—110 *M*. Dänische Goudakäse 20 proz. 50—53 *M*, 30 proz. 74—78 *M*, 45 proz. 112—116 *M*. Holländ. Goudakäse 30 proz. 80—84 *M*, 40 proz. 96—110 *M*, 45 proz., frische Käse, 105—112 *M*, 45 proz., Sommer- und Sept.-Käse 165—180 *M*. Holl. Edamerkäse 20 proz. 68—70 *M*, 30 proz. 85—88 *M*, 40 proz. 95—102 *M*. Schweizerkäse prima Ware je nach Provenienz 140—175 *M*.

Breslau, 20. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Nachfrage nach den einzelnen Sorten war genügend. Holländer und Tilsiter wird gut gefragt. Man kann damit rechnen, daß auch in den nächsten Tagen eine ähnliche Lage festzustellen sein wird. — Quarg. Obgleich die Quargpreise den Vorkriegsstand erreicht haben, ist der Konsum hierin immer noch nicht befriedigend. Vielleicht hängt es auch mit dem Fertigerzeugnis zusammen, daß der Konsum in diesem Artikel noch

Neueste Drahtnachricht.

Hamburg, 22. Mai. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1 Kl. 155 G.-M. d. Ztr.

nicht auf der erwünschten Höhe angelangt ist. Es bleibt zu hoffen, daß hierin noch eine Besserung eintritt.

Kempten, 20. Mai Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackunz ab Station. Weichkäse mit 2 0Proz. Fettgehalt, grün 38—40 ℳ, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—134 ℳ.

Bodegraven (Holland), 19. Mai. Bericht der Firma Naamlooze Vennootschap Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Infolge des warmen Wetters waren heute die Zufuhren nicht so groß, wie man wohl erwartet hatte. Viele Bauern sind zu Haus geblieben, weil der Käse lose geworden war, trotzdem waren aber noch viele lose Partien am Markte. Zugeführt waren 292 Partien, Handel flott. Man zahlte für: 1. Qualität 53—57 Gulden, schwere bis 59 Gulden und 2. Qualität mit 45—51 Gulden. Neine Grasware war noch recht spärlich am Markte. größere Posten darin erwartet man erst nächste Woche. — Molkereiware: In dieser Ware ist bis heute noch keine Steigerung zu notieren, die Preise sind vielmehr gegen die Vorwoche unverändert. Prima nordholländische Edamer kauft man zu 48—49 Gulden.

Milch.

Berlin, 22. Mai. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 22. bis 28. Mai festgesetzt in:

Berlin: 18½ ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 17 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 18. Mai. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Große vollfrische, gestempelte 13, frische, über 55 Gr. 11 bis 11½, frische unter 55 Gr. 13½; Auslandseier: extra große 13½ normale 6½—9, kleine und Schmutzeier 5½—6½. Tendenz: große gesucht, normale vernachlässigt.

Köln, 19. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12, do., über 55 Gr. 10; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12—12½, do., über 55 Gr. 10—11, unter 55 Gr. 8—9.

Vieh.

Berlin, 20. Mai. Amtlicher Marktbericht vom Magerviehhof in Friedrichsfelde. Auftrieb: 138 Schweine, 488 Ferkel. Verlauf des Marktes: Langsames Geschäft bei wenig veränderten Preisen. Es wurden gezahlt im Großhandel für Läuferschweine: 7—8 Monate alt 75—85 ℳ, 5 bis 6 Monate alt 60—75 ℳ, für Pölke: 3—4 Monate alt 40—55 ℳ, 9—13 Wochen alt 25—36 ℳ, 6—8 Wochen alt 20—25 ℳ.

Berlin, 20. Mai. Bericht über den Amtl. Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 1270 Rinder, darunter 405 Bullen, 202 Ochsen, 663 Kühe und Färsen. 2734 Kälber, 11 251 Schweine, 182 Auslandsschweine. Verlauf: Bei Rindern ruhig, bei Kälbern ziemlich glatt, bei Schafen schleppend, bei Schweinen glatt. Preise: Ochsen: 1. —, 2. 44—48, 3. 40—42, 4. 34—38; Bullen: 1. 47—49, 2. 43—45, 3. 37—40; Kühe und Färsen: 1. 49 bis 53, 2. 40—44, 3. 30—36, 4. 23—27, 5. 18—20; Fresser: 32—38; Kälber: 1. —, 2. 70—80, 3. 58—68, 4. 45—55, 5. 35—42; Schweine: 1. —, 2. 66, 3. 64—65, 4. 63—64, 5. 61—62, 6. bis 60; Sauen: 59—62. Der Markt am 30. Mai fällt aus.

Hannover-Lehrte, 19. Mai. Bericht der Viehverkaufshalle A.-G. Auftrieb: 774 Stück Ferkel und Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel Ferkel (Durchschnittsqualität): 6—8 Wochen alt [illegible]—30 ℳ, 8—12 Wochen alt 30—40 ℳ, Läuferschweine, 3—4 Monate alt 40—55 ℳ, 4—6 Monate alt 55—70 ℳ Marktverlauf: Trotz des kleinen Auftriebs wurde bei mittlerem Handel der Markt nur langsam geräumt.

Hannover 20. Mai. Der Schweinemarkt war mit 775 Schweinen und Ferkeln beschickt. Es kosteten durchschnittlich (in Reichsmark): über 5 monatige Läuferschweine das Stück 54—58, 4—5 monatige 46—50, 3 bis 4 monatige 40—44, 8—13 wöchige Ferkel 32—38, 6—8 wöchige 26—30, bis 6 wöchige 2—24 Handel: langsam. Der nächste Schweinemarkt findet am 27. Mai statt.

Hannover, 20 Mai. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission über den Viehmarkt auf dem Schlachthofe. Auftrieb: 54 Ochsen, 136 Bullen, 315 Kühe und Färsen, 453 Kälber, 1519 Schweine. Handel: Großvieh langsam, Kälber mittel, Schweine langsam. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1. 55, 2. 52—53, 3. 45—47, 4. 36—40, Bullen: 1. 54, 2. 48—50, 3. 40—42, 4. 30—35; Färsen und Kühe: 1. vollfleischige, ausgemästete Färsen höchsten Schlachtwertes 57, 2. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes bis zu 7 Jahren 50—54, 3. 35 bis 45, 4. 25—30, 5. 20; Kälber: 1. —, 2. 80, 3. 45—65, 4. 30—40; Schweine: 1. 65, 2. 66, 3. 66, 4. 63—64, 5. 58—60. Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 100 Großvieh. 1366 Schweine, 45 Kälber. Eingebrachtes Fleisch: 200 Viertel hiesige geschlachtete Rinder. 28—95. 39 geschlachtete Kälber 40—85, 88 halbe geschlachtete Schweine 6[illegible]—82 Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverl[illegible]e und sämtliche Spesen, nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Proz., bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Proz. über den Stallpreisen; dies ist bei der Forderung zu berücksichtigen.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 20. Mai. Die Chicagoer Depeschen zeigten nur für Mailieferung eine schwache, für spätere Monate eine feste Haltung. Auch Liverpool meldet erhöhte Anfangsnotierungen. Der hiesige Markt war bei sehr ruhigem Geschäft hierdurch nur wenig beeinflußt, und auch die neuen, genaueren Orientierungen blieben für Getreide und für Mehl zunächst noch eindruckslos. Weizen eröffnete etwas schwächer als gestern und zeigte auch späterhin ruhige Haltung. Roggen ist vom Inlande mehr angeboten, aber die Kauflust für einheimisches Material ist sehr zurückhaltend geworden, obwohl die Forderungen hier und da etwas nachgiebiger sind. Die guten Feldstandsberichte halten die Unternehmungslust zurück, was auch im Lieferungsgeschäft zur Geltung kommt. Gerste ist andauernd still. Hafer in deutscher brauchbarer Ware sehr knapp und teuer, weshalb weiterer Auslandshafer abgeschlossen wurde. Mehl geht im Konsumgeschäft nur mäßig. Futterartikel haben keinerlei Anregung zu verzeichnen. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 267—269, Mai 278—280, Juli 271—274, Roggen. märkischer 224—225, Mai 226—227, Juli 221—224, Sommergerste [illegible]—242, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 200 bis 218, Hafer, märkischer 225—233, Mai 220, Juli 190—191, Mais 205 bis 210, Weizenmehl 34—36,75, Roggenmehl 30,50—32,75, Weizenkleie 14,30—14,40, Roggenkleie 15,20—15,30, Viktoriaerbsen 22—28, kleine Speiseerbsen 22—25, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—21, Wicken 20—22,50, Lupinen, blau 10—11,50, Lupinen, gelb 11,50—14, Serradella 13—15,25, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 9,80—10,10, Kartoffelflocken 19,60—20.

Hamburg, 20. Mai. Getreide. Leicht befestigt. Weizen 261—266, Roggen 224—230, Hafer 220—230, Inlandsgerste 218—230, Auslandsgerste 215—225, Mais 215—220, Leinsaat 22—22,50 Gulden.

Magdeburg, 20. Mai. Weizen 12,60—12,75, Roggen 11,60—11,70, Sommergerste 13,50—14,50, Hafer 11,90—12,10. Tendenz: stetig.

Bremen, 20. Mai. Weizen: Manitoba 4 15,25, Chile 14,80, Barusso 78 Kg. 15. Roggen: Amerik. 2 12,—, russischer 12,80. Gerste: Russische 11,20, amerik. Malzgerste 11,10. Hafer: Kanada Western 2 11,70, dito 3 10,90, amerik. white clipped 10 Mais: La Plata 11,60 Donau-Galfox 11,50, Java Mixed 11,70. Grahamerbsen 10,50.

Emden, 19. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark. La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,50—11,00, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,65—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländischer Hafer 11,50—12,00, inländischer Weizen 12,75—13,25, inländischer Roggen 11,50—11,80, inländischer Buchweizen 11,60—12,10, inländische Sommergerste 11,10 bis 12,10, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 12,00—12,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 9,00—11,50, inländische Ackerbohnen 9,50 bis 10,00

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	16. 5. ℳ	18. 5. ℳ	20. 5. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,41	20,41	20,42		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	169,11	169,11	169,11		
100 dänische Kronen	78,80	79,—	78,90		
100 Schweizer Frank	81,39	81,39	81,33		
100 französische Frank	21,88	21,81	21,63		
100 tschechische Kronen	12,47	12,47	12,47		
100 Schilling	59,19	59,19	59,18		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 55 Hildesheim, den 26. Mai 1925. 39. Jahrgang.

Über den Einfluß der Futtermittel auf die Menge und den Fettgehalt der Milch.

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Die Milch besteht aus etwa 87,5 Teilen Wasser und 12,5 Teilen Trockensubstanz; die Bestandteile der Milchtrockensubstanz sind wiederum:

	Auf Milch als solche berechnet:	Auf wasserfreie Milch berechnet:	
Eiweis	3,6 %	28,80 %	
Fett	3,5 % (*)	28,00 %	Kohlehydrate und Fette zus. = 65,60 %
Milchzucker	4,7 %	37,60 %	
Asche	0,7 %	5,60 %	
zusammen =	12,5 %	100,00 %	

Die Zusammensetzung der Milchtrockensubstanz zeigt, daß sie, abgesehen von 5—6 Proz. Mineralbestandteilen, etwa zu ⅔ aus Kohlehydraten und Fetten, und etwa zu ⅓ aus Eiweißstoffen besteht. — Dieselben Stoffe und in ähnlicher Zusammensetzung werden auch den Kühen im Futter dargereicht werden müssen, wenn sie Milch erzeugen sollen.

Kohlehydrate und Fette sind in den wirtschaftseigenen Futtermitteln meist in hinreichender Menge vorhanden, Schwierigkeiten macht hingegen die Eiweißbeschaffung, und diesen Mangel pflegt der Landwirt gewöhnlich durch Zukauf ausländischer Kraftfuttermittel auszugleichen.

Vor dem Kriege hat die deutsche Landwirtschaft für über eine Goldmilliarde an Kraftfuttermitteln aus dem Auslande bezogen. Wir können auch heute die Kraftfuttermittel vorerst noch nicht entbehren, wiewohl wir uns darin wesentlich größere Beschränkungen auferlegen müssen, als dies früher der Fall war.

Was will denn der Landwirt mit dem Zukauf von Kraftfuttermitteln erreichen? Offenbar dreierlei, nämlich mehr Milch, mehr Butterfett und einen höheren prozentischen Fettgehalt der Milch. Erfüllen nun die Kraftfuttermittel auch alle diese Erwartungen? Diese Frage läßt sich mit Bezug auf die Milchmenge und auf die Menge des gewinnbaren Butterfettes mit ganz wenigen Ausnahmen bejahend beantworten, denn die Zufuhr von Eiweiß wirkt auf die Funktion der Milchdrüse außerordentlich anregend, man möchte fast sagen, wie ein Zauberstab! Mehr Eiweiß in der Futterration bedeutet im allgemeinen auch mehr Milch und die einfachste Erklärung hierfür gibt uns ja die vorhin mitgeteilte Zusammensetzung der Milchtrockensubstanz in Verbindung mit der Tatsache, daß das Milcheiweiß nur aus dem Futtereiweiß, niemals aber aus Kohlehydraten und Fetten gebildet werden kann. Wird aber die Milchmenge durch ein Kraftfuttermittel gesteigert, ohne daß der prozentische Fettgehalt der Milch gleichzeitig erniedrigt wird, so wird ohne weiteres auch die absolute Menge des von den Tieren ausgeschiedenen Butterfettes entsprechend erhöht. Anders liegt die Sache mit der Erhöhung des prozentischen Fettgehaltes der Milch, die sich durch Kraftfuttermittel nur in beschränktem Maße erreichen läßt.

Der prozentische Fettgehalt der Milch läßt sich gewissermaßen vergleichen mit dem Zinsfuß, zu dem ein Kapital Zinsen trägt. Wer zu demselben Zinsfuß ein doppelt so großes Kapital ausleiht, hat einen doppelt so hohen absoluten Zinsertrag. Eine Kuh, die doppelt so viel Milch bei unverändertem prozentischen Fettgehalt hergibt, scheidet die doppelte absolute Fettmenge aus. Eine Erhöhung des Kapitals (= Milchmenge) und des Zinsfußes (= prozentischer Fettgehalt) zugleich aber ist von der Kuh schwer zu erreichen; jedenfalls ist es für den Orgnismus der Kuh eine viel größere physiologische Schwierigkeit, das je 100 Gramm Milch auszuscheidende Milchmaß, also den prozentischen Fettgehalt der Milch, als die herzugebende Literzahl zu erhöhen. — An dieser Tatsache wird auch durch die Kraftfuttermittel wenig geändert. Die Annahme, daß etwa ein hoher Fettgehalt der Futtermittel auch den prozentischen Fettgehalt der Milch erhöhe, hat sich nach dem Ergebnis diesbezüglicher eingehender Versuche als vollkommen irrig erwiesen.

*) Die Zahl von 3,5 erscheint für Milch von Niederungsvieh zu hoch, für Milch von Höhenvieh zu niedrig, dürfte aber im Durchschnitt doch das Richtige treffen.

Dennoch gibt es zwei Kraftfuttermittel, die das Kunststück fertig bringen, den prozentischen Fettgehalt der Milch um etwa 0,30 bis 0,40 Prozent zu erhöhen, und das sind die Palmkernkuchen und die Kokosnußkuchen, vorausgesetzt, daß sie nicht in apothekermäßigen Dosen, sondern in Mengen von wenigstens 3—4 Pfund pro Kopf und Tag verabreicht werden. Eine geringe Steigerung des prozentischen Fettgehaltes der Milch soll auch nach der Verfütterung von Leinkuchen, Baumwollsaatkuchen, Hülsenfrüchten (Wicken, Erbsen), getrockneter Maisschlempe und Kakaoabfällen beobachtet worden sein. Kakaoabfälle enthalten jedoch meist noch das giftige Theobromin und sind auch deshalb zur Verfütterung an Milchvieh wenig geeignet, weil sie die Milchmenge stark herunterdrücken.[1])

Die meisten übrigen Kraftfuttermittel steigern einseitig die Milchmenge, lassen aber den prozentischen Fettgehalt der Milch unverändert oder haben gar eine fettgehaltserniedrigende Wirkung, wie Maizena, Mais, Hafer, Weizenkleie und, wie neuerdings behauptet wird, auch Sojakuchen.[2]) Die kleine Fettgehaltsdepression wird bei diesen Futtermitteln durch die höhere Milchmenge reichlich wieder aufgewogen. Schlimm steht es jedoch mit solchen Kraftfuttermitteln, die den prozentischen Fettgehalt der Milch deutlich drücken, ohne dafür in einer gesteigerten Milchmenge ein Aequivalent zu bieten. Hierher gehören vor allem das Reisfuttermehl, die Mohnkuchen und die Leindotterkuchen (Camelina sativa), Kraftfuttermittel, die der Landwirt zum Zwecke der Milchviehfütterung unter allen Umständen meiden und auf die schwarze Liste setzen sollte. Der Mohnkuchen soll außerdem noch eine Schädigung der Geschlechtsfunktionen der Tiere zur Folge haben. Der Fettgehalt der Milch wird außerdem gedrückt durch übermäßige Gaben von Lecksalz, ferner durch große Mengen wässeriger, erfrorener, angefaulter, schimmeliger, ranzig gewordener oder sonstwie verdorbener Futtermittel. Bedenklich sind auch ungenügend erhitzte Ricinuskuchen wegen des darin enthaltenen giftigen Ricins. Bei Sojabohnenmehl, das an sich ein sehr eiweißreiches, gutes Milchviehfutter ist, lasse man sich die Garantie geben, daß es mit einwandfreien Extraktionsmitteln und nicht etwa mit Trichlor-Aethylen entfettet worden ist.[3]) Fettgehaltserniedrigend wirken auch gewisse giftige Wiesenkräuter, wie Schachtelhalm (Duwock, Hermus, Equisetum palustre), Schierling, Bingelkraut, und die Wolfsmilcharten. Man achte beim Einkauf von Kraftfuttermitteln auf deren Bekömmlichkeit und Schmackhaftigkeit, auf die Höhe des Eiweißgehaltes, auf etwaige spezifische Nebenwirkungen und auf ihre Preiswürdigkeit. Als entscheidender Maßstab für die Preiswürdigkeit kommt in Betracht, wie teuer sich ein Kg. Eiweiß in dem betreffenden Futtermittel stellt; am billigsten pflegt man das Eiweiß in der Regel in denjenigen Kraftfuttermitteln zu kaufen, die den höchsten Eiweißgehalt aufzuweisen haben. Sehr lehrreich sind in dieser Hinsicht die seit einiger Zeit von der Tierzuchtabteilung der Landwirtschaftskammer im Pommernblatt in periodischer Wiederkehr veröffentlichten Futtermitteltabellen, deren Beachtung den Landwirten dringend ans Herz gelegt sei. Die neueste Tabelle dieser Art vom 4. Mai 1925 zeigte z. B. folgendes Bild (siehe folgende Seite): [4])

Gewarnt sei bei dieser Gelegenheit vor dem Ankauf sogenannter „Milchvieh-Mast- und Freß-Pulver“, die den Landwirten mitunter von unreellen Futtermittelhändlern unter allen möglichen Phantasienamen, wie Viehglück, Bauernfreude, Schweinetrost u. dergl. und zu Phantasiepreisen in Inseraten angeboten werden. Es handelt sich dabei meist um gewisse Reiz- und Aromastoffe, wie sie im Fenchel, Anis, Bockshornklee, Koriander, Wacholderbeeren und gewissen Drogenabfällen enthalten sind; das Geld dafür ist meist zum Fenster hinausgeworfen. Es kann sich doch nur darum handeln, schlecht eingebrachtes, fades, würzloses Heu den Tieren etwas schmackhafter zu machen und diesen Zweck kann man durch Zusatz von etwas Viehsalz ebensogut und wesentlich billiger erreichen.

1) Molkerei-Zeitung Hildesheim 1925, Nr 39, Seite 729.
2) Molkerei-Zeitung Hildesheim, Nr. 39, Seite 729.
3) Pommernblatt 1925, Stück 9, Seite 297.
4) Pommernblatt 1925, Stück 19.

Art des Futtermittels	Gehalt: Verdauliches Eiweiß	Stärkewert	Preis je 100 kg frei Stettin	Es kosten: 1 kg Eiweiß	Es kosten: 1 kg Stärkewert
	%	%	ℳ	ℳ	ℳ
Erdnußkuchenmehl	38,7	76,0	21,40	0,55	0,28
Sesamkuchen	35,5	79,0	19,80	0,56	0,25
Leinkuchen	27,2	71,8	22,40	0,82	0,31
Sojabohnenschrot	26,2	83,9	20,40	0,78	0,24
Rapskuchen	23,0	61,1	16,20	0,70	0,26
Ackerbohnen	19,3	66,6	19,50	1,01	0,29
Erbsen	16,9	68,6	19,50	1,15	0,28
Kokoskuchen	16,3	76,5	19,50	1,20	0,25
Palmkernkuchen	13,1	70,2	15,40	1,17	0,22
Weizenkleie	11,1	48,1	15,10	1,36	0,31
Roggenkleie	10,8	46,9	16,00	1,48	0,34
Roggen	8,7	71,3	22,00	2,53	0,31
Hafer	7,2	59,7	20,50	2,85	0,34
Gerste	6,1	72,0	20,40	3,34	0,28
Kleeheu	5,5	31,9	8,50	1,55	0,27
Wiesenheu	3,8	31,0	6,00	1,58	0,19
Kartoffelflocken	3,6	73,7	19,00	5,28	0,26
Trockenschnitzel	3,6	51,9	10,50	2,92	0,30
Zuckerschnitzel	3,5	58,9	18,00	5,14	0,31

Wiewohl man das Kg. Eiweiß und das Kg. Stärkewert heute immer noch wesentlich teurer bezahlen muß, als vor dem Kriege, lassen die Kraftfuttermittel zur Zeit dennoch eine Rente übrig, vorausgesetzt, daß als Grundfutter genügend wirtschaftseigene Futtermittel (Wiesen- und Kleeheu, Stroh, Hackfrüchte usw.) zur Verfügung stehen, daß nicht mehr Kühe gehalten werden, als man reichlich ernähren kann und daß die Kühe jährlich wenigstens 2400 Kg. Milch mit etwa 3 % Fett geben. Von Kühn-Halle stammt der Ausspruch: „Zwei gut gefütterte Kühe geben mehr Milch, als 4 schlecht gefütterte." Will man aus der Milchviehhaltung Gewinn erzielen, so ist dies nur durch eine reichlich bemessene Fütterung möglich, derart, daß der Wert der aus dem Produktionsfutter stammenden Milch den Wert des Gesamtfutters übertrifft. Eine Hungerfütterung ist jedenfalls die teuerste und nutzloseste Fütterung und es kann unter Umständen sogar angebracht sein, einen allzu großen Viehstand zu vermindern, um mit dem verbleibenden Rest der Tiere eine rentable Wirtschaft einzurichten.

Von weiteren Mitteln zur Hebung der Milchmenge möge hier auch die neuzeitliche Grünlandwirtschaft und die jetzt immer mehr in Aufnahme kommende Futterernte in Grünfuttersilos Erwähnung finden. In Pommern bestehen zur Zeit bereits über hundert Futtersiloanlagen der verschiedensten Systeme, mit deren Hilfe es möglich ist, Gras, Leguminosen und sonstige eiweißreiche Grünfutterarten, sowie Blätter von Hackfrüchten und dergleichen unabhängig vom Erntewetter in eine haltbare Futterkonserve zu verwandeln und so große Futtermassen für die tierische Ernährung zu erhalten, die sonst dem Verderben anheimfallen würden. Intensive Grünlandwirtschaft in Verbindung mit richtig gehandhabter Silofutterernte ermöglichen der deutschen Landwirtschaft die Gewinnung großer Mengen von Futtereiweiß auf der eigenen Scholle und machen sie nach und nach unabhängiger vom Bezuge der teuren ausländischen Kraftfuttermittel, deren Fehlen dem deutschen Volke während des Krieges so verhängnisvoll wurde. Dieser Umstand sollte nicht achtlos in Vergessenheit geraten und allein genügen, um dem Grünlandgedanken und der Silofutterbereitung täglich neue Freunde und Anhänger zu werben, zumal auch das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft sich neuerdings in dankenswerter Weise dazu entschlossen hat, dem Landwirt die Erbauung von Futtersiloanlagen durch Hergabe langfristiger Kredite zu erleichtern.

Bekanntlich spielen für den Erfolg der Fütterung auch die Vitamine eine nicht zu unterschätzende Rolle und was den Gehalt an diesen lebenswichtigen Stoffen anbetrifft, so ist gutes Silofutter den vitaminarmen, ja oft sogar vollkommen vitaminfreien Kraftfuttermitteln weit überlegen.[5]) Aus dieser Tatsache heraus mag sich auch der überall gelobte gute Milchertrag und die häufig auch beobachtete Fettgehaltssteigerung der Milch bei der Silagefütterung erklären.

Im übrigen darf nicht übersehen werden, daß die Milch- und Butterfetterzeugung keineswegs eine ausschließliche Futterfrage ist. Über ihr Können hinaus ist auch die Kuh nicht verpflichtet. Auch die gehaltreichsten Futtermittel werden mehr oder weniger ihren Wirkung schuldig bleiben, wenn die Beanlagung der Tiere zur Milchergiebigkeit nicht auf der Höhe ist. Hier haben die züchterischen Bestrebungen einzusetzen wie sie im Herdbuchwesen und im Kontrollvereinswesen ihren Niederschlag gefunden haben und die hier wohl als bekannt vorausgesetzt werden dürfen. Darüber hinaus aber dürfen auch andere Mittel zur Milch- und Fettgehaltssteigerung nicht gering beachtet werden, wie z. B. richtiges und gutes Ausmelken, gutes Putzen, gesunde trockene Einstreu, hinreichend Licht und Luft, sowie eine den Tieren zusagende mittlere Temperatur im Stalle. Vor allen Dingen sorge man auch für Pünktlichkeit beim Melken und Füttern und für Ruhe im Stalle, wie überhaupt für gute Wartung, Pflege und verständnisvolle Behandlung der Tiere. Bei vernachlässigter Körperpflege, Mangel an Licht und Luft, überhitzten oder zu kalten Ställen, Nässe, Zugluft, ungenügender Einstreu, Beunruhigung, Strapazen, Krankheiten und roher Behandlung kann die Kuh nicht ihres Lebens froh werden und rächt sich für das ihr verursachte körperliche oder seelische Unbehagen durch einen geringeren Milchertrag und einen schlechteren Fettgehalt der Milch. Man kann deshalb mit vollem Recht sagen, das Verhalten der Milchdrüse sei der Spiegel für das Wohlbefinden der Tiere.

[5]) Siehe Landw. Kalender von Menzel u. von Lengerke 1925, I. Teil, Seite 144/146.

Eine Plauderei über Patentwesen.

Von Alb. Fischer.

Für jeden im wirtschaftlichen Leben stehenden Fachmann ist die Kenntnis des Patentgesetzes von Wichtigkeit, kann doch jeder in die Lage kommen, ein gewerbliches Schutzrecht, sei es ein Patent, Gebrauchsmuster, Warenzeichen oder dergl. anzumelden. Es ist eine bekannte Tatsache, daß gerade von praktischen Fachleuten oft sehr brauchbare Vorschläge in Bezug auf konstruktive Ausbildung der Maschine gemacht werden, da er am ersten Gelegenheit hat irgend welche Mängel im praktischen Betriebe der Maschine zu beobachten. Das Schwierige ist nur die Beurteilung der praktischen Gebrauchsfähigkeit, der Erfinder neigt nur zu leicht dazu, sein Geistesprodukt zu überschätzen und läßt sich außerordentlich schwer vom Gegenteil überzeugen.

Im allgemeinen kann man die Behauptung aufstellen, daß nur wenige Erfindungen zur Anmeldung kommen von größerer wirtschaftlicher Bedeutung und die während der ganzen gesetzlichen Patentdauer aufrecht erhalten werden. Die große Ueberzahl der Patente verfällt schon nach wenigen Jahren, sie dienen vielfach nur als Schutzposten für wertvollere Patente und man läßt sie fallen, wenn sie diesen Zweck nicht mehr erfüllen. Es erfolgt auch oft das Durchhalten von Patenten nur aus Reklamegründen. Jedenfalls gehört eine große Erfahrung dazu den wirtschaftlichen Wert einer Erfindung zu beurteilen.

Viele Patente werden nur aus Spekulation angemeldet oder genommen. Der Anmelder benutzt sie als Grundlage zur Gründung einer Erwerbsgesellschaft in irgend einer Form. Es finden sich auch oft unerfahrene Menschen, denen die Existenz eines Patentes genügt, sich an der Gründung zu beteiligen. Große Enttäuschungen sind dann die unausbleiblichen Folgen. Ueber den wirtschaftlichen Wert eines Patentes kann nur der urteilen, der mit allen einschlägigen patentrechtlichen Fragen vertraut ist, der ferner die Bedürfnisse des betr. Gewerbes oder Industriezweiges kennt und vor allen Dingen ein erfahrener Techniker ist. Will man sich an einer derartigen Gründung beteiligen, so hole man unbedingt den Rat eines erfahrenen Technikers ein, der die in Frage kommenden Gebiete gründlich beherrscht.

Das erste deutsche Patentgesetz stammt aus dem Jahre 1877, es wurde ersetzt durch das Patentgesetz vom 7. April 1891.

Nach dem Gesetze wird ein Patent nur für solche Erfindungen erteilt, die eine gewerbliche Verwertung zulassen. Grundsätzlich wird die Erteilung versagt auf Anmeldungen, die den Gesetzen und guten Sitten zuwiderlaufen oder Aergernis erregende Darstellungen enthalten. Auch auf Nahrungs- und Genußmittel werden keine Patente erteilt, sofern sich die Anmeldungen nicht auf bestimmte Verfahren beziehen. Ebenso sind Heilmittel, kosmetische Mittel, Salben, Schmieren, überhaupt Artikel chemisch-technischer Natur vom Gewerbeschutz ausgeschlossen, soweit Patent- und Gebrauchsmuster in Frage kommen. Sie können höchstens unter den Schutz von Warenzeichen fallen. Nach dem Gesetze darf nur dann ein Patent erteilt werden, wenn es wirklich neu ist. Es darf weder druckschriftlich in den letzten Jahren veröffentlicht, noch im Inlande benutzt sein. Eine Benutzung im Auslande ist ohne Einfluß auf die Erteilung eines Patentes. Dagegen gelten als neuheithindernd auch ausländische Druckschriften. Es genügt meist nicht die Neuheit einer Erfindung, sondern es muß auch ein neuer technischer Fortschritt nachweisbar sein. Daß diese neue technische Wirkung auch erreicht oder ob sie unvollkommen erreicht wird, darüber entscheidet nicht das Patentamt. Es genügt, daß der angestrebte Effekt nicht ausgeschlossen erscheint. Der Verkehr allein entscheidet über diese Frage durch den Wettbewerb. Ein Konstruktion, die gewisse gewerbliche Vorteile bietet, wird sich ganz von selbst durchsetzen.

Der Forderung auf Neuheit entsprechend muß der Erfinder seine Erfindung bis nach erfolgter Anmeldung vollständig geheimhalten, er darf sie selbst im engen Kreise nicht bekannt geben oder so beschreiben, daß die Benutzung durch andere Sachverständige möglich ist. Das gilt nicht nur für Patente, sondern auch für Gebrauchsmuster. Diese Notwendigkeit ergibt sich schon aus dem Wesen der deutschen Patentgesetzgebung, wonach der erste Anmelder einer Erfindung das Patent erhält. Der wirkliche Erfinder wird allerdings bis zu einem gewissen Grade geschützt durch den Absatz 2 § 3 des Patentgesetzes, der besagt, daß ein Anspruch auf Patenterteilung nicht besteht, wenn der wesentliche Inhalt seiner Anmeldung den Beschreibungen, Zeichnungen oder Einrichtungen eines Anderen entnommen ist und von diesem Einspruch erhoben wird. Hat der Einspruch Erfolg, so kann der Einsprechende die Patentanmeldung auf seinen Namen unter Beanspruchung des ursprünglichen Prioritätsdatums weiter verfolgen lassen. Es fragt sich nur, ob der Einsprechende den Nachweis von der widerechtlichen Aneignung in beweiskräftiger Form zu führen vermag. Ist dies, was wohl oft der Fall ist, nicht möglich, so wird er um die Früchte seines geistigen Nachdenkens gebracht.

Das Patent muß beim Reichspatentamte in Berlin formgerecht angemeldet werden, und zwar auf schriftlichem Wege. Die Anmeldung muß den ausdrücklichen Antrag auf Erteilung eines Patentes enthalten und gleichzeitig muß der Gegenstand der durch das Patent geschützt werden soll genau bezeichnet sein. In der Anlage muß die Erfindung genau beschrieben werden. Man schildert zweckmäßig zunächst genau den Stand der Technik zur Zeit der Anmeldung und beschreibt dann die neue Erfindung als Mittel zur Bereicherung der Technik über das bekannte Maß. Zum Schlusse faßt man in dem sogen. Patentansprüche kurz zusammen, was man geschützt haben will. Zweckmäßig sind dem Hauptanspruch noch Unteransprüche anzugliedern. Beschreibung wie Ansprüche erfordern eine sorgfältige Durcharbeit, man darf nicht zu weit gehen, andererseits liegt es aber nicht im Interesse des Erfinders, seine Ansprüche zu weit einzuschränken. Der Anmeldung ist eine zeichnerische Darstellung des Erfindergegenstandes in zwei Anfertigungen beizugeben und aus allen Schriftstücken muß die Zugehörigkeit zu der Patentanmeldung hervorgehen. Für die Anmeldung ist für die Schriftstücke und die Zeichnungen ein bestimmtes Format vorgeschrieben und zwar in der Größe von 21 × 33 cm.

Die Anmeldung unterliegt zunächst der Prüfung auf Neuheit durch das Patentamt. In den meisten Fällen wird schon amtsseitig der Anmeldung neuheitsschädliches Material entgegengehalten, event. wird der Anmelder aufgefordert, etwaige Mängel zu beseitigen. Eine derartige

Prüfung liegt im Interesse aller Gewerbekreise. Ein erteiltes Patent stellt nämlich ein ausschließliches Recht dar, den patentierten Gegenstand allein herzustellen und in Verkehr zu bringen. Dieses Recht wird vom Staate garantiert und die Allgemeinheit hat schließlich ein Recht, vom Staate zu verlangen, daß nur solche Erfindungen mit einem Ausschließungsrechte bekleidet werden, die wirklich eine verdienstvolle Förderung der Technik darstellen. Eine unberechtigte Einschränkung der Gewerbefreiheit durch eine allzu lieberale Handhabung der Patenterteilung würde nicht im Interesse des deutschen Wirtschaftslebens liegen.

Der Anmelder wird nun das vom Patentamte entgegengehaltene Material prüfen und gegebenenfalls seine Ansprüche verteidigen, wozu schon vom Patentamte bestimmte Fristen eingeräumt werden, die streng einzuhalten sind. Gelingt es ihm, mit seiner Ansicht durchzudringen, so verfügt das Patentamt, event. unter entsprechender Aenderung der Ansprüche, die öffentliche Auslegung der Erfindung, um der Allgemeinheit Gelegenheit zu geben, an der Prüfung auf Neuheit teilzunehmen. Dieses ist sehr wichtig. Man kann nicht erwarten, daß das Patentamt so genau über den Stand der Technik unterrichtet ist, um eine Gewähr für absolute Neuheit des Erfindungsgegenstandes zu übernehmen. Innerhalb 8 Wochen kann also jeder gegen die Patenterteilung Einspruch erheben. Der Einspruch ist mit Gründen versehen schriftlich einzureichen; er kann sich nur auf die Behauptung stützen, daß der Gegenstand nach den §§ 1 und 2 nicht patentfähig sei, oder daß dem Patentsucher ein Anspruch nach § 3 nicht zusteht. Im letzten Falle ist nur der Verletzte zum Einspruche berechtigt.

Nach gehörig erfolgtem Verfahren wird über das Patent Beschluß gefaßt. Gegen diesen Beschluß ist der Beschwerdeweg innerhalb einer bestimmten Frist zuläsig.

Die Frage ist sehr naheliegend, wie sich ein vor der Patentanmeldung auf die gleiche Erfindung eingetragenes Gebrauchsmuster zum Patente verhält. Diese Frage ist dahin zu beantworten, daß die Bekanntmachung eines Gebrauchsmusters im Patentblatte nicht als Vorveröffentlichung im Sinne des Patentgesetzes anzusehen ist. Der Inhaber eines eingetragenen Gebrauchsmusters hat lediglich Vorbenutzungsrecht, wobei allerdings Voraussetzung ist, daß der Gegenstand des Gebrauchsmusters nicht in öffentlichen Druckschriften beschrieben wurde.

Wenn von vornherein die Erteilung eines Patentes unsicher erscheint, so reicht man zweckmäßig gleich mit der Patentanmeldung eine Eventual-Gebrauchsmuster-Anmeldung ein. Für den Fall, daß das Patent vom Patentamte zurückgewiesen wird, wird das Gebrauchsmuster in Behandlung genommen, d. h. eingetragen. Mit der öffentlichen Eintragung wird gleichzeitig die erste Jahresgebühr für ein Patent fällig und die Erfindung fällt vorläufig unter den Schutz des Patentgesetzes, d. h. sie ist gegen Nachahmung geschützt. Wird die erste Jahresgebühr nicht rechtzeitig eingezahlt, so gilt die Anmeldung als zurückgenommen. Die erfolgte Anmeldung einer Erfindung berechtigt den Anmelder noch nicht, in Anpreisungen die Bezeichnung D. R. P. zu bezeichnen, auch D. R. P. a. darf nicht angewendet werden. Reelle Firmen meiden auch grundsätzlich derartige irreführende Bezeichnungen und wenden sie erst dann an, wenn das Patent wirklich erteilt wird. Wird das Patent endgültig erteilt, so wird es mit der Nummer öffentlich bekannt gegeben und es ist dann sogar erwünscht, wenn der Inhaber eines Patentes in Werbeschriften usw. auf das Patent hinweist.

Der Lauf des Patentes ist 15 Jahre, es kann aber nach den neuesten Bestimmungen auf 18 Jahre verlängert werden. Voraussetzung ist die pünktliche Einzahlung der Jahresgebühren. Erfolgt die Einzahlung nicht rechtzeitig, so erfolgt nach neueren Bestimmungen eine Mahnung unter Festsetzung einer bestimmten Frist. Verstreicht diese Frist, so wird das Patent in der Patentrolle gestrichen.

Es kann selbstverständlich der Fall eintreten, daß der Erfinder oder Anmelder eines Patentes nach der Erteilung noch weitere Verbesserungen vornimmt. Man meldet dann ein Zusatzpatent zum Hauptpatente an. Früher erforderte das Zusatzpatent nur die Anmeldegebühr, war aber von Jahresgebühren befreit. Nach den neuesten Bestimmungen muß für das Zusatzpatent ebenfalls Jahresgebühren bezahlt werden, allerdings nur die Hälfte der Gebühren für das Hauptpatent. Die Dauer des Zusatzpatentes hängt vom Hauptpatente ab, d. h. es erlischt mit diesem nach Ablauf der gesetzlichen Dauer. Erlischt das Hauptpatent vor Fristablauf, so wird das Zusatzpatent zum Hauptpatente mit vollen Gebühren.

Innerhalb eines Zeitraumes von 5 Jahren kann von einem dazu Berechtigten die Nichtigkeitsklage angestrengt werden, wenn sich der Antrag auf Nichtneuheit erstreckt.

Das deutsche Patentgesetz kennt auch den sogen. Ausführungszwang. Es muß der Gegenstand eines Patentes innerhalb 3 Jahren nach der Erteilung im Inlande im angemessenen Umfange ausgeführt sein, sonst kann das Patent zurückgenommen werden. Mit dieser Bestimmung will das Gesetz die Industrie vor sogen. Wegelagerer-Patenten schützen, die lediglich den Zweck haben, sich Monopole zu sichern. Namentlich ausländischen Patentinhabern gegenüber könnten dadurch wirtschaftliche Interessen im Inlande gefährdet werden. Lediglich bei Bürgern amerikanischer Nationalität macht das deutsche Gesetz eine Ausnahme, das Verhältnis zwischen Deutschland und den Vereinigten Staaten ist in dieser Beziehung durch Verträge geregelt. In den Vereinigten Staaten kennt das Patentgesetz weder den Ausführungszwang noch jährliche Gebühren und der amerikanische Bürger braucht den Gegenstand seines deutschen Patentes in Deutschland nicht herzustellen. Selbstverständlich bleibt die Gebührenpflicht des amerikanischen Bürgers durch diese Verträge unberührt.

Die Rechte eines Patentinhabers dürfen durch Andere nicht verletzt werden. Der Verletzer macht sich zivil- und strafrechtlich haftbar. Das Verfahren wird aber nicht beim Patentamte, sondern bei den ordentlichen Gerichten eingeleitet. Die Verfolgung tritt nur auf Antrag ein, er muß aber innerhalb von drei Monaten gestellt werden, nachdem der Berechtigte Kenntnis von dem Verletzungsfalle bekommen hat.

Die Kenntnis der gewerblichen Schutzgesetzgebung ist für jeden, der im wirtschaftlichen Leben steht, außerordentlich wichtig. Daß derartige Gesetze eine Notwendigkeit für unsere Industrie und Gewerbe sind, kann nicht bestritten werden, wenn sie nach den heutigen Anschauungen auch sehr reformbedürftig sind.

Schwankungen im Fettgehalte der Milch und ihre Ursachen ist ein soeben in 3. Auflage erschienenes, 8 Seiten starkes Heftchen betitelt, welches sich vorzüglich als Aufklärungsschrift zur Verteilung an die Lieferanten eignet. Preis 25 ₰, 25 Stück 4,25 ℳ, 50 Stück 7,50 ℳ, 100 Stück 12,50 ℳ. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Tücht. Molk.- u. Käs.-Fachmann, 33 J. alt, verh., 2 Kind., 14 J. im Fach, Molk.-Schule mit best. Erfolg bes., techn. u. kaufm. firm, sucht, gestützt auf pa. Zeugn. u. Empfehl., Stellg. als Verwalt. od. sonst. Vertrauenspost bei bescheid. Ansprüch. Gefl. Angeb. erb. **Joh. Tuschik, Gelsenkirchen,** Florastr. 32 bei Herrn Sprengel. (9512

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, Mitte 30, verh., sucht zwecks Veränderung Dauerstell. als Betriebsleit. Oberm. od. sonst. Vertr.-Post. 8 J. in selbständ. leit. Stelle. Selb. ist mit all. Facharbeit. wie Butterei, Käs., Milchvers. u. Buchführg. aufs beste vertr. Molk.-Schule besucht. Gute, langjähr. Zeugnisse, sow. Empfehlungen steh. zur Verfüg. Kaut. bis 5000 ℳ kann gestellt werden. Antritt kann jederzeit erfolg. Molkereien, denen an tüchtig. Kraft gelegen ist, wollen sich wenden an **E. Petersen, Boberow,** Kr. Westprign.

Junger Fachmann

sucht zum belieb. Antritt Stell. als Maschinist od. Gutsmeier. Da verheiratet, muß kl. Wohn. vorh. sein. Suchend. ist mit sämtl. Masch. vertraut und führt kleine Reparaturen selbst aus. Mit Butterei u. Herst. verschieden. Sorten Käse ist er wohl vertr. Auch in Bedien. der Mahl- u. Schrotmühle besitzt er gute Erfahrungen. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Werte Angebote mit Gehaltsangabe unter **Lippe 9739** an diese Zeitung.

Tüchtig., strebs. Molk.-Verwalter, im 26. Lebensjahre, sucht z. baldig. Antritt **verh. Vertr.-Posten,** wo n. Probezeit Verheiratung gestatt. ist, auch Gutsmeierstelle angen., war als solch. schon tätig, mit sämtlich. Fach- u. schriftl. Arbeit., sow. Butterei, Hart- u. Weichkäs. gut vertr. Habe Betriebsleiter- und Heizerzeugnis, scheue keine Arbeit. Werte Angeb. u. **6800** an diese Zeitung.

Tücht., strebs. Fachmann sucht, gest. auf gute Zeugnisse u. Empf., z. 1. 6. Stellung als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensp.** Absolv. d. Molk.-Schule. W. Angeb. erb. **Otto Fricke,** Milchzentrale **Mannheim,** Baden. (9346

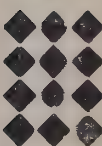
Molk.- u. Käs.-Gehilfe, Ostpreuße, im 8. Berufsjahr, s. z. 1. Juni od. einige Tage später Stellg. Selbig. ist firm in der Herstellg. von Tafelbutter, Tils. u. Romadur-Käse. Ferner vertr. mit Kessel, Masch., Lichtanlage u. Milchuntersuchg. W. Angebote erb. (8344
Bahr, Molk. Jugdam
Freistaat Danzig.

Jg., kräft. Mann, 17 Jahre alt, sucht **Lehrstelle** zur gründl. Erlern. d. Molk.-Faches. Angeb. erb. **Willi Schäfer.** Angeb. an **Willi Winter,** Molk.-Fachm., **Herzberg a. H.,** Sieberstraße 194. (9220

Älterer Gehilfe

sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, als Obermeier oder sonstigen Vertrauensposten, zum 1. Juni, auch später, Stellung. Selbiger ist mit Käserei, Butterei und Maschinen vertraut. Werte Angebote erb.
W. Lieso, Molkereigehilfe,
Gr.-Salze, Bezirk Magdeburg,
Magdeburger Str. 65 b.

Fachmann


38 Jahre alt, der nachweislich auf dem Gebiete der Käserei, Butterei, Schweinemast u. -Zucht Gutes geleistet hat, sucht leitende Stellung. Angebote unter **9744** an diese Zeitung.


Junger Ingenieur, Fachmannssohn, sucht Stellung

als Reise-Ingenieur.

Angebote unter **9825** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkereiverwalter

27 Jahre alt, verheiratet, (welcher Stellung wegen Zusammenlegung u. Selbstübernahme aufgeben muß), sucht zum 1. Juli **Lebens- evtl. Dauerstellung** als **Verwalter, Betriebsleiter, auch alleiniger,** wo Wohnung vorhanden. Mit Buchführ., Butterei, Milchannahme, Untersuchung, Milch- u. Sahneversand, Maschinenwesen, Schweine-Mast und -Zucht, im Umgang mit Kundschaft und Lieferanten aufs beste vertraut. Als Käser garantiert er für marktfähige Ware in Camembert, Brie, Limburger, Romadur und Speisequarg, auch aus dauerpasteurisierter Milch. Eine Sicherheit im Werte von 6000 Mark kann gestellt werden. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefällige Angebote erbittet (9613
Carl Dohrmann, Molkerei und Weichkäserei Königslutter.



Junger, kräftiger, strebsamer (9777
Gehilfe
sucht zur weiteren Ausbildung in modernem Vollbetriebe sofort Stellung.
A. Becker, postlagernd Bleckede a. Elbe.



Strebsamer Molkereilehrling

Besitzerssohn, 7 Monate im Fach, Kenntnisse in Butterei, Käserei und Maschinen, möchte sich gern verändern und sucht Stellung zum 15. 6. oder 1. 7. 25 in einem modernen Vollbetrieb zur weiteren Ausbildung. Ostpreußen bevorzugt, jedoch nicht Bedingung. Werte Angebote unter **Strebsam 9770** an diese Zeitung.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 56 — Hildesheim, den 28. Mai 1925. — 39. Jahrgang.

Des Pfingstfestes wegen fällt die nächste Sonnabendausgabe aus. Nr. 57 wird Dienstag, 2. Juni, zum Versand kommen.

Inhalt.

Eiweißgerinnung und Vitaminzerstörung verschiedener Pasteurisierungsverfahren.

Von Professor **Rahn**, Kiel.

Wenn wir Milch pasteurisieren, versuchen wir möglichst viele Keime, insbesondere alle Krankheitskeime der Milch abzutöten, und dabei doch die Eigenschaften der Milch so weit wie möglich unverändert zu halten. Es scheint recht allgemein die Ansicht zu bestehen, daß die Art der Einwirkung hoher Temperaturen auf die verschiedenen Milchbestandteile ziemlich gleich sei, und daß ein Unterschied nur darin besteht, daß der eine Milchbestandteil zu seiner Veränderung eine höhere Temperatur brauche, als ein anderer. Diese Ansicht ist falsch.

Bei den chemischen Umsetzungen können wir verschiedene Arten von Reaktionen unterscheiden. Die Salze reagieren im allgemeinen augenblicklich, so daß im Moment, wo zwei Salzlösungen in Berührung gebracht werden, die Umsetzung schon beendet ist. Dies sehen wir z. B. beim Titrieren. Dann gibt es aber auch langsam verlaufende Umsetzungen, z. B. die Bildung von Seife beim Kochen von Fett mit Aetzkali. Diese sogenannten Zeitvorgänge verlaufen umso schneller, je höher die Temperatur ist, und zwar findet man ganz allgemein, daß für je 10 Gr. Temperaturerhöhung die Geschwindigkeit verdoppelt bis verdreifacht wird. Von dieser Regel gibt es nur ganz wenige Ausnahmen; dazu gehört die Gerinnung der Eiweißkörper beim Erhitzen und die Zerstörung der Vitamine. Die Gerinnung des Milchalbumins verläuft bei niedriger Temperatur ziemlich langsam; z. B. war bei Erhitzung einer Milchprobe auf 60 Gr. nach 10 Min. 2,0 Proz., nach 30 Min. 6,4 Proz., nach 60 Min. 9,9 Prozent, nach 120 Min. 11,80 Proz. des Albumins geronnen. Bei 70 Gr. verläuft die Gerinnung nicht 2—3 mal, sondern 10 mal so schnell. Die Zerstörung der meisten Enzyme wird noch stärker beschleunigt.

Wenn wir nun die Wirksamkeit verschiedener Temperaturen, z. B. Hocherhitzung und Dauererhitzung vergleichen wollen, so können wir mit den Geschwindigkeiten allein nicht viel anfangen. Wir müssen berechnen, wieviel des betr. Stoffes wird bei 85 Gr. in 1 Minute oder bei 63 Gr. in 30 Minuten geronnen, zerstört, zersetzt. Die Berechnung ist durchführbar, aber nur mit Hilfe von Integralrechnung. Einzelheiten sind in meiner Arbeit in dem neuesten Heft der Milchwirtschaftl. Forschungen zu finden. Aber man kann sich einen Ueberschlag machen. Vergleichen wir der einfacheren Rechnung wegen 30 Minuten lange Ehitzung auf 65 Gr., und 1 Minute lange Erhitzung auf 85 Gr. Bei den gewöhnlichen Umsetzungen haben wir bei 65 Gr. die Geschwindigkeit a, bei 75 Gr. die Geschwindigkeit 2a, bei 85 Gr. die Geschwindigkeit $2 \times 2a = 4a$. Beim Eiweiß sei bei 65 Gr. die Geschwindigkeit b. Bei 75 Gr. ist die Geschwindigkeit 10 b, bei 85 Gr. $10 \times 10b = 100b$.

Wir haben also:

bei allen normalen Umsetzungen:
bei der Dauer-Erhitzung 30 Minuten lang die Geschwindigkeit a, bei der Hocherhitzung 1 Minute lang die Geschwindigkeit 4a,

beim Albumin und den Enzymen:
bei der Dauer-Erhitzung 30 Minuten lang die Geschwindigkeit b, bei der Hocherhitzung 1 Minute lang die Geschwindigkeit 100 b. — Hieraus ergibt sich, daß eine chemische Veränderung mit normaler Temperaturbeeinflussung bei der Dauerpasteurisierung weitergehen wird als bei der kurzen Hocherhitzung. Wenn ein Stoff 30 Minuten lang mit der Geschwindigkeit a zersetzt wird, so wird er zweifellos stärker angegriffen, als wenn 1 Minute die Geschwindigkeit 4a wirkt. Bei der Eiweißgewinnung liegt es dagegen anders; wenn 1 Minute lang die Geschwindigkeit 100 b wirkt, so ist die Zersetzung größer, als wenn 30 Minuten lang die Geschwindigkeit b in Erscheinung tritt. Bei den Enzymen wird die Geschwindigkeit bei 85 Grad sogar noch viel größer sein, und kann bis auf 1000 b gehen. Bei Eiweiß und Enzymen ist also die Höhe der Erhitzung ausschlaggebend, bei den normalen Vorgängen dagegen die Dauer.

Wohin gehören nun die Vitamine? Wir können sie nicht genau messen; aber soviel steht ganz fest, daß der Temperaturkoeffizient der Vitaminzerstörung nicht sehr groß sein kann. Dutcher und seine Mitarbeiter haben gezeigt, daß das Vitamin C durch Oxydation zerstört wird. Die Behauptung, daß Dauererhitzung das Vitamin C mehr zerstört, als Hocherhitzung, ist also ganz wahrscheinlich. Daraus ergibt sich nun, daß wir Milch verschieden behandeln müssen, je nachdem wir das Vitamin C oder das Albumin und die Enzyme erhalten wollen. Beides zugleich wäre nur im Vakuum möglich. Es wird also vielleicht notwendig werden, verschiedene Arten von pasteurisierter Milch zu unterscheiden. Die Pasteurisierung der Käserei-Milch wird sich vielleicht noch in anderer Weise besser durchführen lassen, es kann sogar mit verschiedener Behandlung der Käsereimilch gerechnet werden, je nachdem man Hartkäse oder Weichkäse herstellt. Jedenfalls können wir die verschiedenen Rohmilcheigenschaften nicht alle über einen Kamm scheren.

Damit ist der Dauererhitzung der Milch noch nicht das Urteil gesprochen. Vor 10 Jahren dachte niemand an die Existenz von Vitaminen in der Milch. Welche Rohmilcheigenschaften wir nach weiteren 10 Jahren besonders schätzen werden, läßt sich heute nicht voraussagen. Unsere Kenntnisse der Milch sind sicher noch sehr unvollständig. Durch die Entdeckung neuer Rohmilcheigenschaften werden aber doch die anderen, schon bekannten Eigenschaften nicht wertlos, und es wäre voreilig, die Dauerpasteurisierung deswegen verwerfen zu wollen, weil das Vitamin C dabei stärker zerstört wird, als bei der Hocherhitzung. Wir wissen über das Vitamin C noch sehr wenig. Es ist bekannt, daß der Gehalt der Milch an diesem Vitamin außerordentlich stark schwankt. Während bei Weidefütterung viel Vitamin enthalten ist, kann der Gehalt bei Trockenfütterung fast gleich Null sein. Da das Vitamin C in sehr vielen anderen Nahrungsmitteln reichlich vorhanden ist, so ist sein Gehalt in der Milch nur für solche Menschen wichtig, die außer Milch keine andere Nahrung bekommen, d. h. also für Säuglinge. Säuglingsmilch wird man besser nicht dauererhitzen. Man muß aber dann andererseits von der Säuglingsmilch verlangen, daß die Fütterung der Kühe einen hohen Vitamingehalt gewährleistet. Für Trinkmilch im allgemeinen sind die übrigen Rohmilcheigenschaften mindestens ebenso wichtig wie das Vitamin, da wir dieses ja in der übrigen Nahrung reichlich bekommen. Wenn sich also nachweisen läßt, daß bei Dauererhitzung der Geschmack der Milch besser ist, so können wir auf das Vitamin gerne verzichten. Es ist ja auch allgemein bekannt, daß Skorbut, der durch das Vitamin C verhindert wird, eine sehr seltene

Krankheit ist, trotzdem Kinder wie Erwachsene fast durchweg erhitzte Milch genießen. Großstadtmilch wird unter Umständen wohl auch zweimal erhitzt werden, ehe sie zum Gebrauch kommt; namentlich in Berlin, wo nur erhitzte Milch in die Stadtgrenzen geliefert werden darf. Es muß davor gewarnt werden, daß im Zeitalter der Vitamine nun mit einmal alle bisherigen Ernährungserfahrungen über Bord geworfen werden. Das Vitamin C ist nur eins von den vielen wichtigen Ernährungsfaktoren der Milch.

Generalversammlung, Geschäftsbericht und Öffentlichkeit.

Ein Beitrag zur Förderung des Interesses der Oeffentlichkeit für unser Molkereiwesen.

Von W Röthe, Münster

Revisor im Meiereiverbande für Westfalen und Lippe e. V.

Männer, die mit dem Herzen, d. h. aus innerer Ueberzeugung heraus, den Ausbau unseres Genossenschafts- und Molkerei-Wesens fördern, haben wiederholt in den Fachzeitschriften auf die große Bedeutung der General-Versammlung hingewiesen. Ganz besonders nahm sich dieser Frage an der Altmeister unseres Genossenschaftswesens, Herr Wanderlehrer a. D. A. Fricke-Hannover. Durch seine Lehrtätigkeit an der Molkereischule Hameln ist Herr Fricke im Molkereiwesen — kraft seiner starken Liebe zu diesem Berufe — rühmlichst bekannt. „Vater Fricke", wie ihn alle nennen, die ihn als Lehrer und Freund kennen lernten, hat die Bedeutung der General-Versammlung für die Genossenschaft wie wenige — aus tiefstem Erleben heraus — erkannt. In seinem Bemühen wurde er nicht müde, die jungen Anwärter auf Betriebsleiterstellen während des Unterrichts in Hameln mit dem Rüstzeug zu versehen, welches notwendig ist, vor allem in Zeiten der Not und der Bedrängnis, sich zu behaupten, und den dem Betriebsleiter anvertrauten Molkereibetrieb durch alle Fährnisse sicher hindurch zu steuern.

Wer außerdem in Generalversammlungen die Freude hatte, „Vater Fricke" zu hören, wie er in sachlicher, oft humorvoller Art, den Mitgliedern gegenüber in der Praxis zur Nutzanwendung brachte, was er seinen Schülern lehrte, der ist gewiß überzeugt, daß die Kraft der Rede ein Gut jedes Betriebsleiters werden muß.

Wo dieses jedoch noch nicht der Fall ist, da ist der zuständige Revisions-Verband einfach verpflichtet, helfend einzugreifen, so die Aufgabe erfüllend, welche als ernsteste von den Mitgliedern an ihre Interessen gestellt werden muß. Absolut nicht in Abrede will ich stellen, daß jede Verbands-Organisation die Förderung der Betriebe und Interessen ihrer Mitglieder als ernsteste Aufgabe betrachtet. — Aber die Art und Weise, wie diese Aufgabe **am besten und schnellsten** erfüllt werden kann, sollte daneben die **größte Sorge** der Leiter der Verbands-Organisationen sein. Sonst bleibt Schall und Rauch, was erfolgreiche Arbeit sein sollte.

In früheren Aufsätzen wurde mehr in den Vordergrung gerückt, daß die General-Versammlung das **Interesse der Mitglieder** für ihre eigene Einrichtung wecken und vertiefen soll. Hierzu sollen Vorträge verschiedensten Inhalts dienen neben dem Geschäftsbericht — nur nicht allein Genüsse materieller Art. — Im Nachfolgenden ziehe ich heran, was über den Rahmen rein genossenschaftlicher Angelegenheiten aus den Verhandlungen der General-Versammlung **das Interesse der Oeffentlichkeit** für unser gesamtes Molkereiwesen fesseln soll.

Für den Ausbau unseres Molkereiwesens ist es einfach eine dringende Notwendigkeit, mehr als bisher die Oeffentlichkeit wissen zu lassen, was unser Molkereiwesen für die Milchversorgung der städtischen und Industrie-Bevölkerung bedeutet und für die gesamte Volks-Ernährung überhaupt.

Die Verdienste der Molkereien können garnicht oft genug den Verbrauchern vor Augen geführt werden. Es muß ihnen gezeigt werden, was gerade die Molkereien während der Zwangswirtschaft aushalten mußten, um ihren Bestand zu erhalten und daneben ihre volkswirtschaftliche Aufgabe zu erfüllen.

Hier bietet der **Geschäftsbericht**, sorgfältig bearbeitet, kritisch und sachlich in der General-Versammlung — vor allem aber allgemein verständlich — vorgetragen, die allerbeste Grundlage. Zahlen lassen sich bei einem Geschäftsbericht natürlich nicht vermeiden! Aber auch Zahlen können, übersichtlich zusammengestellt, den Mitgliedern vor Augen führen, was sie durch ihre eigene Einrichtung für die Allgemeinheit getan haben. Auch was sie tun sollen, um die Erfolge ihrer eigenen Einrichtung zu erhalten und zu fördern. Aus dem Geschäftsbericht soll das Ergebnis aus dem verflossenen Geschäftsjahre klar hervorgehen und hieraus Schlüsse für das nächste Geschäftsjahr gezogen werden können.

Aus einem solchen Geschäftsbericht sollte dann in flüssiger Form zusammengestellt werden, was geeignet erscheint, die Oeffentlichkeit im wohlmeinenden Interesse für das Molkereiwesen zu beeinflussen. Ein solcher Bericht wird nach meinen Erfahrungen von allen Tageszeitungen gern entgegen genommen und zum Abdruck gebracht.

Unserem Molkereiwesen die Anerkennung in der Öffentlichkeit zu verschaffen, die es verdient, ist eine Aufgabe, der sich jeder Fachmann und jeder Revisionsverband mit besonderem Fleiße widmen sollte. Gerade die Revisionsverbände, die Molkereigenossenschaften in ihrem Mitgliederkreise eingeschlossen halten, sollten es sich zur Pflicht machen, Revisoren für den Dienst in diesen Produktiv-Genossenschaften nur zu verwenden, die auf Grund ihrer praktischen und fachmännischen Durchbildung die betriebstechnischen Belange mit den kaufmänischen und buchführungstechnischen in Verbindung bringen zu können. Mit anderen Worten, Revisoren, die im wahrsten Sinne des Wortes in allen Angelegenheiten einer Molkerei-Genossenschaft, überhaupt des Molkereiwesens, **Instruktoren**, d. h. **Berater** Helfer und Förderer sein können.

Nach dieser Richtung hin bleibt für einen Teil der Provinzial- und Landesverbände des Reichsverbandes der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften und des Raiffeisen-Verbandes, noch sehr viel zu tun übrig, wenn sie nicht wollen, daß ihre Mitgliedes-Produktiv-Genossenschaften andere Wege, die schneller zum Ziel führen, beschreiten.

Wie der Geschäftsbericht wirkungsvoll für die Mitglieder wie für die Öffentlichkeit seine Aufgabe erfüllen soll, will ich an einem Beispiel aus der Praxis zeigen; wer es noch besser versteht, der folge und gebe seine Anregungen und Erfahrungen hier kund, damit jeder daraus lerne. Der Genossenschaftsbetrieb, um den es sich hier in Wirklichkeit handelt, war infolge behördlicher Schwierigkeiten nahe daran, von einer ¾ großen Mehrheit seiner Mitglieder zur Auflösung und Liquidation gebracht zu werden. Mit den wenigen treuen Genossen und durch mühevolle Verhandlungen gelang es, die Auflösung zu verhüten, worüber heute reine Freude im Gesamtmitgliederkreise herscht. Im übrigen mögen die beiden Berichte aus den Geschäftsjahren 1923 und 1924 nun selbst sprechen.

I

Aus dem Geschäftsbericht für das Geschäftsjahr 1923 der Molkerei-Genossenschaft e. G. m. b. H. zu . . . . .

„Das Geschäftsjahr 1923 als letztes Jahr der Inflation bedeutet auch für die Genossenschaft einen Abschluß, der aus verschiedenen Gründen geeignet erscheint, mit den beiden vorhergegangenen Jahren 1922 und 1921 verglichen zu werden. Diese Gegenüberstellung an sich bietet dem kritischen Betrachter schon Stoff genug, den auszuspinnen, sich ganz gewiß lohnen dürfte.

	1923		1922		1921	
Angeliefert wurden:	**753 260**	gegenüber	1 452 923	u.	**2 051 592**	Ltr.
hiervon wurden als Frischmilch versandt:	**244 314**	„	838 252	„	**1 452 830**	„
und verkäst:	18 806	„	—	„	—	
beim Versand entstand ein Verlust von:	0,27 %	„	0,26 %	„	0,40 %	
zur Entrahmung gelangten:	**488 118**	„	610 869	„	**590 512**	„
hieraus wurden Butter gewonnen:	34 430	„	42 563	„	40 937	Pfd.
zu 1 Pfd. sind demnach gebraucht worden:	14,17	„	14,36	„	14,42	Ltr.
diese Ausbeute entspricht einem Durchsch-Fettg. von:	3,10 %	„	3,05 %		3,05 %	
von der Mager- u. Buttermilch wurden versandt:	216 488	„	414 043	„	458 904	„
und verkäst:	82 657	„	—		—	
und den Lieferanten zurückgegeben:	**150 473**	„	165 544	„	**112 157**	„

Im Geschäftsjahre 1923 wurden demnach rund 50 Prozent weniger als 1922 und 75 Prozent weniger als 1921 angeliefert. Nicht weniger als 4 Gutachten innerhalb der letzten 2 Jahre waren erforderlich, die Ursachen dieses außerordentlichen Rückganges zu erklären, die VerwaltungsOrgane von dem Vorwurf des absichtlich herbeigeführten Rückganges zu befreien und die wiederholt in bestimmter Form angekündigten Zwangsmaßnahmen seitens der obersten Provinzialbehörde gegen die Genossenschaft abzuwenden.

Die Genossenschaft hatte einen außerordentlich schweren Stand inmitten aller sich gegen sie verschworenen Wirtschaftsverhältnisse. Von rund 600 Lieferanten lieferten noch im Durchschnitt 100, oft noch weniger ihre Milch nur ab. Von der übergroßen Mehrzahl der Mitglieder und Lieferanten verlassen, von den Behörden verständnislos in krasser Art behandelt, so standen die Verwaltungsorgane in diesen schwersten Zeiten den Verhältnissen gegenüber. Und Schuld an dem Rückgange der Lieferung und der Milchversorgung trugen lediglich die verständnislosen Zwangsmaßnahmen der Provinzialbehörde und der während dieser Zwangszeit zu niedrige Preis, wodurch eine durch nichts gerechtfertigte Unterbewertung der so notwendigen Milch erzwungen wurde. **Rund 1½ Millionen Liter Milch hätten mehr angeliefert und den Bedarfsgemeinden zugeführt werden können, wenn die Preisgestaltung auf gesunder natürlicher Marktgrundlage erfolgt wäre.** Der brutalen, den Produktionsbedingungen vollkommen verständnislos gegenüberstehenden Zwangspolitik ist allein dieses Elend zu danken. Tausende von Säuglingen, Kranken und Altersschwachen hätten **mit diesen 1½ Millionen Litern Milch ihr Leben und ihre Gesundheit erhalten können.** Möchten diese harten Folgen solcher falschen Auffassungen einer Ernährungspolitik dazu führen, daß sich die Behörde aus der Milchwirtschaft in aller Zukunft heraushält, um nicht ein zweites Mal solch Elend herbeizuführen.

Allein der uneigennützigen und aufopfernden Tätigkeit des Leiters des Genossenschaftsbetriebes und seiner Hilfskräfte ist es zu danken, daß der Betrieb der hiesigen Landwirtschaft erhaltei blieb. Nicht lange mehr wird.s dauern und alle die, die bisher ihrer eigenen Einrichtung feindlich gegenüber standen, werden noch einmal froh sein, daß sie ihre Milch wieder der Genossenschaft zuführen können.

In Zahlen ausgedrückt, ergibt das Geschäftsergebnis naturgemäß nur ein Zerrbild. Die großen Zahlen können nicht mehr darüber hinwegtäuschen, daß der verbleibende Ueberschuß am Schluß nur ein Papiermarkschein-Ueberschuß ist. Aus diesem Zahlengewirr führt nur ein Ausweg über die Goldmark-Bilanz, die als Grundlage für das neue Geschäftsjahr dienen soll.

Wiederholt ist schon dargelegt worden, daß, trotz aller zur Zeit noch bestehenden Schwierigkeiten die gemeinschaftliche Verwertung der Milch die bessere ist und die getroffenen Einrichtungen dazu dienen sollen, das Interesse der Mitglieder für ihre eigene Einrichtung zu erhöhen. Die Sicherheit dieser Darlegungen erhält auch bereits durch die Tatsache ihre Berechtigung, daß von Tag zu Tag eine erhebliche Zunahme in der Milchlieferung eintritt. Damit ist aber bewiesen, daß es richtig war von den Verwaltungsorganen, die Bemühungen zu unterstützen — unter allen Umständen den Molkereibetrieb der Genossenschaft zu erhalten. Möge die Mehrheit der Mitglieder dies einsehen und in Zukunft ihre eigene Einrichtung mehr unterstützen und schätzen lernen als bisher."

II.

Aus dem Geschäftsbericht für das Geschäftsjahr 1924 der Molkereigenossenschaft e. G. m. b. H. zu . . . . .

Im Berichtsjahre wurden von 563 Mitgliedern und 120 sonstigen Lieferanten insgesamt 683 Lieferanten

				1923
Vollmilch angeliefert:	**1 788 295**	**Ltr.**	**gegenüber**	**753 260**
hiervon wurden als Frischmilch versandt:	**1 493 782**	„	„	**244 314**
und verkäst	2 050	„	„	18 806
beim Versand entstand ein Verlust von:	0,40 %	„	„	0,27 %
Zur Entrahmung gelangten:	**284 180**	„	„	**488 118**
in Form von Schlagsahne wurden verkauft:	8 253	„	„	—
zur Butterbereitung verblieben mithin:	275 927	„	„	488 118
hieraus wurden Butter gewonnen:	20 242	Pfd.	„	34 430
zu 1 Pfd. sind demnach gebraucht worden:	13,63	Ltr.	„	14,17
diese Ausbeute entspricht einem Durchschnittsfettgehalte von:	3,10 - 3,15 %		„	3,10 %

			1923
Von der Mager- u. Buttermilch wurden versandt:	17 274	Ltr. gegenüber	216 488
und verkäst:	6 300	„ „	82 657
und den Lieferanten zurückgegeben:	249 452	„ „	150 473

Mit diesem Ergebnis ist bestätigt worden, was vor einem Jahr im Geschäftsbericht für 1923 vorausgesagt wurde. Der Genossenschaftsbetrieb hat einen Aufschwung genommen, wie nur wenige Mitglieder ihn vorausgesehen hatten. Von 753 260 Litern im Vorjahre, ist die Anlieferung auf 1 788 295, mithin um 1 035 035 Liter oder 124 Prozent gestiegen. 145 von den bisherigen Lieferanten haben sich im Berichtsjahre als Mitglieder eintragen lassen. Die Genossenschaft ist somit von 408 auf 563 eingetragene Mitglieder gestiegen. Nur 120 Lieferanten stehen noch außerhalb, von denen inzwischen 74 sich auch haben eintragen lassen. Es gilt jetzt somit, den Wiederaufstieg der Genossenschaft weiter zu fördern durch Anspannung aller Kräfte im Mitgliederkreise. Es geht nicht an, daß noch immer einzelne Genossen ihre Milch, besonders im Winter, zurückhalten. Das Verhältnis von 1 : 2,4 zwischen Winter- und Sommeranlieferung muß noch bedeutend verbessert werden; **denn der Frischmilchversand, der die beste Verwertung sichert, ist von diesem Verhältnis abhängig, abgesehen von der Qualität der angelieferten Milch, die in Zukunft für die beste Verwertung wieder ausschlaggebend ist.**

Neben dem Aufschwung der Genossenschaft durch die Steigerung der Anlieferung und Mitgliederzahl — ist die **außerordentlich gute Verwertung und Auszahlung** hervorzuheben, die beide zu dem günstigen Ergebnis ganz besonders beigetragen haben und die der Frischmilchverwertung zu danken sind.

1 493 772 Liter oder 83 Prozent der Anlieferung wurden hierzu verwendet, während nur 284 180 Liter oder 17 Prozent der Anlieferung verarbeitet werden mußten.

Sehr wertvoll für die Einstellung der Mitglieder ist die Betrachtung des Unterschiedes zwischen Sommer- und Wintermilchverwertung und -Auszahlung.

Im Juni, wo infolge der vielen sauer angelieferten Milch nur 68 Prozent der Anlieferung als Frischmilch verwertet werden konnten, betrug die Verwertung im Durchschnitt rund 15 Pfennig und ausgezahlt wurden rund 12 Pfennig.

Im Dezember dagegen, wo 90 Prozent als Frischmilch verwertet werden konnten, wurden im Durchschnitt rund 26 Pfennig je Liter erzielt und ausgezahlt rund 22 Pfennig.

Im Winter stieg somit die Verwertung um 73 Prozent und die Auszahlung sogar um 83 Prozent. Besser kann nicht bewiesen werden, daß sich die Mühewaltung reichlich lohnt, die dazu notwendig ist, um das Milchvieh zur Wintermilchproduktion umzustellen.

Einmal ist also die Förderung der Wintermilchproduktion ohne Zweifel gewinnbringend für den Landwirt — **unter Beibehaltung der bisherigen Preisgestaltung,** und zum anderen ist hierdurch die **Sicherstellung der Milchversorgung** in den Städten und Industriezentren durch **Inlandmilch gewährleistet.** Damit ist aber auch denn das Ziel erreicht, welches **besonders vom gesamten Molkereiwesen erstrebt wird, die Einfuhr ausländischer Frischmilch vollkommen entbehrlich zu machen** und die Einfuhr ausländischer Milchkonserven und auch Butter **allmählich wieder mehr einzuschränken.**

Das sind Ziele, die sowohl für die Erzeuger als auch für die Verbraucher gleiche Vorteile bringen und mit einiger Mühe erreichbar sind.

Erfreulich für ein weiteres Aufblühen der Genossenschaft ist die Tatsache, daß in den Monaten Januar, Februar und März 1925 bereits insgesamt 606 437 Liter angeliefert wurden. In den gleichen Monaten des Jahres 1924 waren es nur 328 256 Liter. Die Wintermilchlieferung ist somit schon um 90 Prozent gegenüber dem Berichtsjahre gestiegen. **Das ist ein Beweis für die Richtigkeit der vorhergegangenen Ausführungen,** zugleich aber auch ein Beweis für das unumschränkte Vertrauen der Mitglieder zu dem Leiter ihrer eigenen Einrichtung, der es verstanden hat, durch Fleiß, Ausdauer und gewissenhafte Geschäftsführung, die Molkereigenossenschaft ihren Mitgliedern, trotz großer Schwierigkeiten in den vorhergegangenen Inflationsjahren, **zu erhalten und sie zu neuer, schönster Frucht verheißender Blüte wieder emporzubringen."**

Ich glaube durch diese Berichte gezeigt zu haben, daß es sich für alle Organisationen lohnt, welche Molkereigenossenschaften in ihrem Mitgliederkreise umschließen, diesem Zweig des Genossenschaftswesens mehr Aufmerksamkeit zu schenken, wie bisher.

Alle Betriebe sollten hieraus entnehmen, daß es im Interesse des gesamten Molkereiwesens liegt, wenn in den einzelnen Provinzial- und Landesverbänden für diesen Zweig des Genossenschaftswesens besondere Abteilungen gebildet würden.

Nur durch besondere Zusammenfassung dieser Abteilungen im Reichsverbande der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften wird es möglich, die Interessen des Molkereiwesens mit größtem Nachdruck zu vertreten.

Unter welchen Umständen kann der freie Weidegang nachteilig auf die Milchergiebigkeit der Kühe einwirken?

Im allgemeinen bietet der freie Weidegang ganz gewaltige Vorteile für jeden Viehhalter; er schafft nicht nur eine billige Ernährung, sondern er ist auch dazu angetan, gesündere, gegen Krankheiten widerstandsfähigere Tiere heranzuziehen. Außerdem wirkt auch die freie Luft äußerst günstig auf die wichtigsten Lebensprozesse im Tierkörper ein, von welchen wiederum eine günstige Milcherzeugung der Milchtiere abhängig ist.

Was nun die Milcherzeugung anbetrifft, können jedoch gewisse Umstände, die auf den Tierbestand der Weide zurückzuführen sind, statt Erhöhung der Milcherzeugung eine Herabminderung derselben herbeiführen.

In erster Linie ist die letztere durch das in einer Kuhherde auftretende Rindern zu bemerken, falls die Herde so klein ist, daß ihr ein Stier nicht beigegeben werden kann. Ist ein Stier in einer Herde vorhanden, so sorgt derselbe für die erforderliche Ruhe und Ordnung in derselben. Anders liegen die Verhältnisse, wenn ein solcher aus dem angeführten Grunde der Herde nicht beigesellt werden kann. In einem solchen Falle suchen nicht brünstige Kühe den Stier bei den brünstigen Tieren durch Reiten zu vertreten. Dadurch wird bewirkt, daß der Milchertrag nicht nur bei den brünstigen, sondern auch bei den anderen Kühen beträchtlich sinkt. Eine Vergrößerung der Beunruhigung der ganzen Herde tritt dann dadurch ein, daß schließlich das brünstige Tier zu einem Stier gebracht werden muß, wodurch bei den anderen Tieren der Geschlechtstrieb angeregt wird, was an den oft stundenlang dauernden Nachbrüllen zu erkennen ist. Es ist dann erforderlich, das gedeckte Tier im Stall zu behalten, damit die Herde allmählich wieder zur Ruhe kommt. Jede Beunruhigung der Kühe geht natürlich auf Kosten der Milcherzeugung.

In gleicher Weise kann ein Besetzen der Viehweide mit verschiedenartigen Tieren wirken. So kann man beispielsweise beobachten, daß oft Füllenstuten auf die auf der Weide gleichfalls befindlichen Rinder einbeißen, in dem Glauben, sie müssen ihr Junges vor diesen schützen. Andererseits beunruhigen junge Pferde Rinder sehr häufig, indem sie hinter diesen herjagen, wodurch natürlich gleichfalls der Milchertrag ganz bedeutend zurückgeht. Diese eben erwähnten Uebelstände hat man dadurch zu beseitigen versucht, daß man die unerträglichen, die Beunruhigung herbeiführenden Tiere fesselte oder in ein Joch spannte. Die erstere wurde am zweckmäßigsten zwischen Hals und Hinterfuß ausgeführt, besonders dort, wo Gefahr besteht, daß das Tier ins Wasser fallen kann; in solchem Falle ist jede Fesselung zwischen einem Vorder- und Hinterfuß zu vermeiden, da es äußerst schwierig ist, ein derartiges Tier aus dem Wasser und Schlamm herauszuziehen. Noch weniger empfehlenswert ist die an der holsteinischen Elbküste gebräuchliche Art des Jochens, welches darin besteht, daß ein nach der Hufform ausgeschnittener Holzklotz auf diesen gelegt und mittels eines Holzbügels befestigt wird. Ich möchte nun noch eine Art des Jochens der Rinder erwähnen, die gleichfalls den Milchertrag in der ungünstigsten Weise beeinflußt. In einzelnen Gegenden ist es üblich, die Weide durch Hecken oder durch Wälle einzufriedigen. In solchen Gegenden legt man um den Hals der Tiere einen mit Brettern benagelten Rahmen, welcher die Tiere daran hindert, die Wälle der Einfriedigung zu besteigen, beziehungsweise durch die in den Hecken befindlichen Oeffnungen hindurch zu schlüpfen. Diese dauernde Behinderung der Kühe löst natürlich gleichfalls eine Beunruhigung und ein Unbehagen bei den Tieren aus, was sich dann wiederum in verminderter Milcherzeugung zu erkennen gibt. Infolgedessen soll man alle derartigen Mittel vermeiden, was sich ja auch betreffs der Einfriedigung in leichter Weise durchführen läßt, indem man eben an Stelle der Wälle und Hecken regelrechte Zäune zum Einfriedigen der Weide anlegt; die etwas höheren Kosten machen sich durch bessere Milcherzeugung bestens bezahlt.

Die in den vorstehenden Zeilen angeführten Nachteile des freien Weideganges werden sich natürlich nur in mittleren und kleineren Wirtschaften vorfinden. Die größeren Wirtschaften führen einesteils eine Trennung der Tiergattungen beim Besetzen der Weide durch, anderenteils stehen ihnen Hirten zur Verfügung, wodurch die Möglichkeit des Ausbrechens der Tiere nicht in Frage kommen kann.

Sollte also einem kleineren oder mittleren Tierhalter ein verminderter Milchertrag seiner Herde trotz Weidegang auffallen, so mag er sich darüber Klarheit verschaffen, ob vielleicht einer der vorstehend angeführten Fälle die Ursache hierfür ist.

Mn.

Rundschau

Ueber die Milchzentrifugenindustrie wird in dem Bericht der niedersächsischen Industrie- und Handelskammern für das erste Vierteljahr 1925 das folgende berichtet:

Die Absatzmöglichkeiten im Inlande lagen für die einzelnen Firmen verschieden. Zum Teil wird über befriedigende Nachfrage bei auskömmlichen Preisen berichtet und zum Teil über Mangel an Absatz und unbefriedigende Beschäftigung geklagt. Das Auslandsgeschäft lag durchweg ungünstig. Die Zahl der Arbeitnehmer ist in einem Betriebe um 4 Proz. gestiegen, im übrigen gleich geblieben. Bei einer Firma mußten wiederholt Arbeitszeitverkürzungen vorgenommen werden. In den Bielefelder Betrieben herrschte wegen Neuregelung der Arbeitszeit seit dem 21. Febr. 1925 ein Streik, der am Ende der Berichtszeit noch andauerte. Für die kommende Zeit rechnet man mit Zurückhaltung der Landwirtschaft beim Einkauf von Zentrifugen.

Das Gesundheitsamt über die Berliner Milchversorgung. In der Sitzung der Berliner Gesellschaft für öffentliche Gesundheitspflege am 19. Mai sprach Dr. Borinski, wissenschaftliches Mitglied im städtischen Hauptgesundheitsamt, über „Gegenwartsfragen der Milchversorgung" und beleuchtete dabei im wesentlichen die Berliner Verhältnisse, die lange Zeit Grund zu allerlei Einwendungen und Beanstandungen gegeben haben, nicht nur mit Bezug auf die Menge, sondern auch auf die Beschaffenheit der Milch.

Nach den Feststellungen im Städtischen Hauptgesundheitsamt ist die Friedensmenge in der Belieferung mit Milch zwar noch nicht ganz erreicht, von einer wirklichen Milchknappheit aber ist keine Rede mehr. Zum Teil mag das an einer verminderten Nachfrage seitens der Berliner Bevölkerung liegen, die auf die verminderte Kaufkraft, vielleicht aber auch auf eine gewisse Entwöhnung weiter Kreise zurückzuführen ist. Im Vordergrund der Erörterungen und Untersuchungen steht zur Zeit hauptsächlich die Qualitätsfrage. Die Anschauungen über die gerade an die Kindermilch zu stellenden Anforderungen haben sich wesentlich geändert, seitdem man weiß, welche bedeutsame Rolle gewisse Nährstoffe, die sogenannten Vitamine, bei der Ernährung der Kinder spielen. Im Hinblick darauf bevorzugt man jetzt wieder die Grünfütterung der Kühe, im Gegensatz zu der bis vor kurzem vorgeschriebenen Trockenfütterung. Auch in bezug auf die hygienisch einwandfreie Gewinnung und Behandlung der Milch werden jetzt schärfere Forderungen gestellt. Stark umstritten ist die Frage, ob die Milch meiereimäßig behandelt werden soll oder nicht. Die gegen die meiereimäßige Behandlung erhobenen Einwände sind, soviel davon auch in der Oeffentlichkeit die Rede war, unberechtigt oder zum mindesten übertrieben. Bei der Milchversorgung einer Großstadt wie Berlin, die zwar selbst eine Menge Milch produziert, ihren Bedarf im übrigen aber aus weit entfernten Orten und Gegenden deckt, sind Meiereigroßbetriebe unentbehrlich.

Ob die Milch dem freien Verkehr überlassen oder bewirtschaftet werden soll, ist nicht so wichtig wie die Forderung, daß durch eine zweckmäßige Organisation die Stapelung, die Bearbeitung und die Kontrolle der Milch gewährleistet wird.

Die schlesische Gesellschaft für gemeinnützigen Milchausschank versendet soeben ihren Geschäftsbericht für das Jahr 1924. Es geht daraus hervor, daß es der Gesellschaft gelungen ist, ihre Vermögensverhältnisse

etwas aufzubessern und am 1. Juli v. J. den Ausschank von Vollmilch wieder aufzunehmen. Bis zum 30. Juni wurden abgesetzt: 63 208 Liter Magermilch und 4120 Liter Yoghurt, vom 1. Juli bis 31. Dezember 75 070 Liter Vollmilch und 40572 Flaschen Yoghurt. Neben Vollmilch und Yoghurt wurde Limonade und Kakao verabreicht, als Zubiß Gebäck und Schokolade.

Unberechtigte Anklage gegen einen Molkerei-Verwalter. Vor dem Schöffengerichte in Hamm in Westfalen hatte sich dieser Tage der Verwalter der Molkerei Oestinghausen zu verantworten, weil in der von seiner Molkerei abgelieferten Milch wiederholt Kuhkot vorgefunden sein sollte (!!) Im Laufe der Verhandlung wurden zwei Sachverständige und zwar der Stadtchemiker Dr. Brust (Hamm) und der molkereitechnische Sachverständige Pflugrath (Münster) als Gutachter vernommen. Der Molkereiverwalter Chort äußerte sich zunächst wie folgt: Die für den Verkauf bestimmte Milch wird nach der Anlieferung durch die Landwirte zunächst durch ein Drahtsieb in ein Bassin geschüttet, sodann wird sie durch eine Schleuderzentrifuge getrieben. Hiernach wird die so gereinigte Milch zunächst auf 85 Grad erhitzt und dann wieder abgekühlt. Nun ist es möglich, daß bei dieser Erhitzung ein Teil des in der Milch enthaltenen Eiweißes gerinnt, vielleicht ist das der angeblich festgestellte „Kuhkot“ gewesen. Ich habe sonst keine Erklärung dafür. Der Sachverständige Dr. Brust führte folgendes aus: Es ist Kuhkot in ganz erheblichen Mengen festgestellt. Jeder Mensch mit gesundem Menschenverstande kann doch wohl Käse von Kuhkot unterscheiden; es ist daher sehr naiv, einem Nahrungsmittelchemiker zu sagen, er habe Kasein und Albumin (Käsestoffe) mit Kuhkot verwechselt. Wenn gesagt wird, die Konsumenten bemerkten keinen Kuhkot in der Milch, dann ist das auf folgendes zurückzuführen: Der Kuhkot senkt sich auf den Boden der Kanne, deshalb wird auch bei der Untersuchung die Milch abgeschüttet und der Rest auf Kuhkot untersucht. Der Händler muß aber vor dem Verkauf die Milch umschütten, damit das oben in der Kanne angesammelte Fett nicht nur einzelne Kunden erhalten und die anderen magere Milch. Durch dieses Umschütten wird natürlich der Schmutz verteilt und fällt nicht mehr auf. Der zweite Sachverständige Pflugrath (Münster) sagte: Die von der Molkerei angewandte Methode der Reinigung ist die beste, die wir in der Praxis kennen. Es ist daher ausgeschlossen, daß in der von der Molkerei gelieferten Milch soviel Kuhkot enthalten sein soll. Es muß daher Kasein gewesen sein. Die Reinigungszentrifuge ist das Beste, was bisher technisch geschaffen ist auf diesem Gebiet; aber sie ist doch noch technisch unvollkommen; denn Schmutzteile, die leichter sind als Wasser, werden durch sie nicht entfernt. Hierauf erwiderte Dr. Brust: Es ist unerhört, daß ein Gutachter mir als chemischen Sachverständigen zumutet, ich könne Kuhkot nicht von Kasein unterscheiden, ich muß mich gegen diese Unterstellung verwahren. Im übrigen stelle ich fest, daß also molkereitechnische Mängel bestehen, die es möglich machen, daß mit Kuhkot verschmutzte Milch doch noch die Molkerei passieren kann. Der Verteidiger Rechtsanwalt Hallermann (Münster) machte folgende bemerkenswerten Ausführungen: Eine Fahrlässigkeit der Molkerei ist nicht nachzuweisen, da sie getan hat, was sie tun konte. Was die Meinung des Publikums anbetrifft, so möchte ich folgende interessante Tatsache anführen: Die größte Autorität auf diesem Gebiete, Professor Kirchner (Leipzig, lud eine Anzahl Damen zur Milchprobe ein, um sie festistellen zu lassen, wann Milch ekeleregend sei. In einem Behälter befand sich vollkommen von Schmutz gereinigte Milch, in einem anderen solche, der man absichtlich Kuhkot beigemengt hatte. Sämtliche Damen bezeichneten die gereinigte Milch als ekelerregend und die verschmutzte Milch als die, die den natürlichsten Geschmack habe. Das Gericht sprach den Angeklagten frei, da ihm eine Fahrlässigkeit nicht nachzuweisen war.

Unter der Beschuldigung der Butterverfälschung. In Görlitz waren der Handelsmann Gust. Böhme in Neugersdorf, der Handelsmann Alfred Hartmann und die Ehefrau Marie Robrecht angeklagt, die beschuldigt wurden, im Februar 1925 fahrlässig Butter, die mit Margarine vermischt war, in den Verkehr gebracht zu haben. Hartmann hatte die Butter von Böhme gekauft und niemals etwas daran auszusetzen gehabt. Auch die Kundschaft hatte nichts einzuwenden gehabt. Ebenso hatte Frau Robrecht nichts Auffälliges an der Butter bemerkt, mit Ausnahme eines teilweisen Nachgeschmackes. Hartmann hatte auch die Butter chemisch untersuchen lassen, wobei nichts Unzulässiges festgestellt worden war. Auf dem Markt hatte die Polizei beim Zerschneiden der Butter auffälliges Aussehen bemerkt und die Butter aufgekauft, zumal davon gesprochen worden war, daß Böhme angeblich mit Margarine vermischte Butter auf den Markt bringe. Böhme hatte die Butter nicht selbst hergestellt, sondern gekauft, so daß er selbst geschädigt worden war Die Frage war nun, ob er durch nicht genügende Sorgfalt fahrlässig gehandelt hatte. Bei der im chemischen Untersuchungsamt vorgenommenen Untersuchung war eine mindestens 30 proz. Verfälschung festgestellt worden. Der Vertreter der Anklage beantragte wegen fahrlässiger Nahrungsmittelverfälschung 30 ℳ Geldstrafe, gegen die anderen beiden Angeklagten Freisprechung, da ihnen keine Fahrlässigkeit nachzuweisen sei. Der Verteidiger des Böhme bat um dessen Freisprechung, da es nach Rechtsprechung des Reichsgerichts erforderlich sei, daß Umstände vorhanden sind, die auf Verfälschung hinweisen, wenn die Fahrlässigkeit als vorliegend erachtet werden soll. — Die Angeklagten wurden sämtlich freigesprochen, da auch bei Böhme Fahrlässigkeit nicht als nachgewiesen erachtet wurde. H.

Angeblicher Betrug bei Butterlieferungen. Eines Vergehens gegen § 263 des Strafgesetzbuches soll sich der frühere Molkereibesitzer Schultze in Niederoderwitz schuldig gemacht haben, weshalb er vom Amtsgericht Zittau einen Strafbefehl über 100 ℳ erhielt, gegen den er Einspruch erhob. Er wird beschuldigt, im September vor. Jahres einer Berliner Firma 5 Tonnen Butter im Werte von 670 ℳ bestellt zu haben, mit der Angabe, daß der Betrag unterwegs sei. Durch Einsendung von 1170 ℳ im Scheckwege soll aber nur eine vorausgegangene Lieferung derselben Firma gedeckt worden sein, wobei dem Angeklagten zur Last gelegt wird, daß er die Firma getäuscht und zur Butterlieferung bewogen haben soll. Nach der Beweisaufnahme bestand der Amtsanwalt auf Bestrafung des Angeklagten, während der Verteidiger die Freisprechung beantragte, wobei er anführte, daß alle Tatbestandsmomente für Betrug fehlen. Das Gericht kam dem Antrag des Verteidigers nach und sprach den Angeklagten mit der Begründung frei, daß der Nachweis einer Schuld durch die Verhandlung nicht erbracht worden ist. H.

Empfindlich bestrafte Milchpantscherei. Wegen Milchverfälschung war die Landwirtsfrau Stolze in Gera im Wege der Strafverfügung zu 2 Monaten Gefängnis verurteilt worden. Dagegen erhob sie Einspruch. Es wurde ihr aber in der Berufungsinstanz nachgewiesen daß sie die Milch

von ihren Kühen bis zu 20 v. H. mit Wasser versetzt hatte. Die Strafe wurde auf einen Monat Gefängnis und 150 Mark erhöht und Publikationsbefugnis ausgesprochen. H.

Verordnung über „erhitzte Milch" in Leipzig. Nach dem Wiedereintritt geordneter Verhältnisse im Milchhandel wird mit Bezug auf den Handel mit „erhitzter Milch" (pasteurisierter und sterilisierter Milch) auf § 10 der Milchverkehrsordnung für die Stadt Leipzig vom 22. März 1913 verwiesen, wonach verlangt wird, daß erhitzte Milch nur unter der Kennzeichnung „Erhitzte Milch, hergestellt am . . ., muß unter 15 Gr C. aufbewahrt oder innerhalb 24 Stunden verbraucht werden" in Verkehr gebracht wird. Auch müssen sonstige Verkaufsgefäße mit pasteurisierter Milch die gleiche Aufschrift tragen. An Transportkannen mit erhitzter Milch muß die Aufschrift „Erhitzte Milch" angebracht sein. Die Anbringung der Bezeichnungen hat in einer eine vorübergehende Beseitigung ausschließenden Weise zu erfolgen. Zuwiderhandlungen werden strafrechtlich verfolgt. H.

Die Milch- und Butterpreise in Mecklenburg-Schwerin. Der Preisnachrichtendienst der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle für Mecklenburg-Schwerin in Güstrow teilt mit, daß seit 12 Mai 1925 die Butter- und Milchpreise nach folgenden Grundsätzen festgesetzt werden:

Butterpreise:

1. Als Grundpreis für Molkereibutter, 1. Qualität, gilt der Preis der Notierung der Berliner Notierungskommission zuzüglich 2 Prozent.
2. Der Kleinhandelszuschlag für Molkereibutter beträgt je nach örtlichen Verhältnissen 30—40 Pfg. auf den Grundpreis.
3. Der Kleinhandelspreis für Landbutter ist gleich dem Grundpreis zu 1.

Milchpreise:

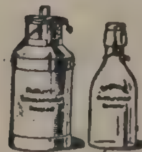
1. Der Grundpreis für Vollmilch ist gleich dem 11. Teil des Grundpreises zu 1.
2. Der Kleinhandelszuschlag für molkereimäßig behandelte Vollmilch beträgt ab Molkerei 3 bis 6 Pfg.
3. Der Kleinhandelszuschlag für molkereimäßig behandelte Vollmilch beträgt ab Verkaufsstelle oder Wagen 5 bis 8 Pfg.
4. Der Kleinhandelszuschlag für nicht molkereimäßig behandelte Vollmilch beträgt 1 bis 3 Pfg.
5. Der Kleinhandelszuschlag für Vollmilch durch Händler beträgt 3 bis 6 Pfg.
6. Der Magermilchpreis beträgt 40 Prozent des Vollmilchpreises.

Die Milchwirtschaft auf der D. L. G.-Ausstellung in Stuttgart. In keinem Jahre ist die Butterschau gelegentlich einer D. L. G.-Veranstaltung so zahlreich beschickt worden, wie diesesmal. Es sind 1068 Proben zur Anmeldnug gelangt, und zwar 591 von ungesalzener und 477 von gesalzener Butter. Auf die einzelnen Länder und Provinzen verteilen sich die Anmeldungen wie folgt: Ostpreußen 5 Proben, Schlesien 4, Brandenburg 30, Pommern 96, Schleswig-Holstein 308, Hannover 102, Provinz Sachsen 63, Westfalen 11, Mecklenburg 84, Oldenburg 39, Bayern 156, Württemberg 147, Baden 18. Von Sammelausstellungen kommen in Betracht. Die Käser-Innung Biberach-Riß mit 6 Proben, der Verband landw. Genossenschaften in Württemberg mit 97, die oldenburgische Landwirtschaftskammer mit 38, der badische Molkereiverband mit 17, der Molkereiverband für Ostfriesland mit 17, der Verband hannoverscher landwirtschaftlicher Genossenschaften mit 75, das milchwirtschaftl. Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg mit 30, die Landwirtschaftskammer für die Provinz Pommern mit 97, die milchwirtschaftliche Zentralstelle für Mecklenburg mit 86, die schleswig-holsteinische Buttersammelausstellung mit 285 Proben. Die Butterschau wird ein recht übersichtliches Bild der Leistungsfähigkeit der deutschen Molkereien geben. — Milch. 37 Frischmilchproben sind zum Preisbewerb in Klasse 1 angemeldet worden, der größte Teil davon aus Süddeutschland, nämlich 36 während 1 Probe aus der Provinz Sachsen stammt. Die Behandlung der Milch besteht neben sauberem Melken besonders in der Benutzung der Wattefilter und darauf sich anschließender Kühlung. Gewöhnlich wird hierzu kühles Quellwasser benutzt, während nur wenige Betriebe Kühlmaschinen anwenden. Im Durchschnitt wird ein Fettgehalt von 3,5 Proz. und mehr gewährleistet, daneben eine Haltbarkeit von wenigstens 24 Stunden nach dem Verkauf zugesichert. Die Ernährung der Kühe geschieht im Sommer hauptsächlich durch Weidegang, im Winter wird Heu und Kraftfutter gereicht. Ueber den Ertrag der einzelnen Kühe ist nichts bekannt gegeben, jedoch werden die Jahreszahlen der verkauften Milchmengen mitgeteilt.

Deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaftstag in Halle. Der Reichsverband der deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaften hält am 9. und 10. Juni in Halle (Saale) seine diesjährige Tagung und damit den 38. deutschen landwirtschaftlichen Genossenschaftstag ab. Auf der Tagesordnung stehen folgende Referate: Präsident der Thüringischen Staatsbank, Geheimrat Prof Dr. Jost, Weimar: Die genossenschaftliche Kreditorganisation der deutschen Landwirtschaft in ihrer Betätigung und Gestaltung unter dem Einfluß der neuesten wirtschaftlichen Entwicklung Deutschland; Generalsekretär Kerp, M. d. R., Köln: Wie wirkt sich der genossenschaftliche Gedanke in der Zukunft aus?; Verbandsgeschäftsführer Direktor Pflugradt, Münster i. W.: Kommunale Milchwirtschaft; Verbandsdirektor Saal, Darmstadt: Genossenschaftliche Werbearbeit; Generaldirektor Dr. Vieke, Halle: Die Bedeutung des genossenschaftlichen Gedankens in der Elektrizitäts-Versorgung; Beamter der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, Dr. Hahne: Halle: Mitwirkung der landwirtschaftlichen Genossenschaften bei den Versuchsringen in der Landwirtschaft. Den Jahresbericht für 1924 erstattet der Anwalt des Reichsverbandes, Regierungsrat Gennes, Berlin.

Schüler-Prüfung an der Milchwirtschaftl. Centralstelle Güstrow. Am 14. Mai fand unter der Leitung des Vorsitzenden der Milchwirtschaftl. Centralstelle, Herrn Matthes-Broderstorf und in Anwesenheit des Vertreters des Vorstandes des Landesverbandes Mecklbg.-landw. Genossenschaften e. V. zu Rostock, Herrn Rittmeister Paetow-Lalendorf die Abgangsprüfung des vom 15. Januar bis 15. Mai abgehaltenen Schülerkursuses statt. Es unterzogen sich 21 Schüler der Prüfung, welche sämtlich die Prüfung bestanden und somit das Betriebsleiter-Zeugnis erwarben. Mehrere Schüler wurden von der mündlichen Prüfung befreit. Dem größten Teil der Schüler konnte Stellung nachgewiesen werden.





Firmen- und Genossenschaftsregister.

Molkerei Swinemünde, G. m. b. H. in Swinemünde. An Stelle des Domänenpächters Drenkhahn ist der Oberamtmann Alfred Froelich in Wilhelmshof als stellvertretender Geschäftsführer gewählt.

Rahmeiswerk Struve, Obenaus & Tietze in Plauen, Karolstr. 108. Die Kaufleute Wilhelm Walter Struve in Plauen, Johannes Arthur Obenaus in Adorf und Gustav Georg Tietze daselbst sind die Gesellschafter und die Gesellschaft hat am 1. März begonnen.

Milchhändler-Genossenschaft Kray, e. G. m. b. H. zu Kray. Die Fa. ist in „Milchhändlervereinigung Kray, e. G. m. b. H." geändert. Gegenstand des Unternehmens ist: 1. Übernahme der für Rechnung und im Namen der Mitglieder einlaufenden Milch und Molkereiprodukte; 2. Übernahme des Abrechnungsverkehrs der Mitgliedr mit deren Lieferanten; 3. Verwaltung der von den Mitgliedern übergebenen Gelder.

Dampfmolkerei Sieversdorf Ernst Kiesel, A.-G. Sieversdorf A.-G., Wusterhausen a. d. Dosse. Inhaber der Molkereibesitzer Ernst Kiesel, ebenda.

Molkereigenossenschaft Papenhagen, e. G. m. b. H., zu Papenhagen (Vorpommern). Zweck der Genossenschaft ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei.

Molkereigenossenschaft Hohentengen, e. G. m. u. H. in Hohentengen. Die Genossenschaft hat sich aufgelöst.

Milchverwertungsgenossenschaft I, e. G. m. u. H. in Reinstetten. Die Genossenschaft ist aufgelöst.

Molkerei Lindstedt, e. G. m. b. H., Lindstedt. Die Firma lautet jetzt: Molkerei Lindstedt, Seethen und Lotsche, G. m. b. H.

Molkereigenossenschaft Schirwindt. Die Genossenschaft ist aufgelöst. Die Vorstandsmitglieder Bockhorn und Heß sind zu Liquidatoren bestellt.

Milchlieferungs-Genossenschaft, e. G. m. b. H. in Trachenberg. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr, durch Lieferung an die Trachenberger Molkerei e. G. m. b. H. zu Trachenberg.

Hansa-Meierei G. m. b. H., Lübeck. Das Stammkapital der Gesellschaft ist auf 248 800 R.-M. umgestellt.

Milchlieferungsverband Ummendorf, e. G. m. b. H. zu Ummendorf. Gegenstand des Unternehmens ist der gemeinschaftliche Erwerb eines Geschäftsanteils der Molkereigenossenschaft Eilsleben und Umgegend e. G. m. b. H. zu Eilsleben und die gemeinschaftliche Lieferung der Milch an diese Molkerei nach Eilsleben.

Schleswiger Molkerei und Käsefabrik Wilhelm Meyer, Schleswig. Die Firma ist erloschen.

Paul Israel, Molkerei Reinhardtsgrimma. Inhaber: Molkereibesitzer Paul Heinrich Israel in Reinhardtsgrimma. Geschäftszweig: Handel mit Milch sowie Herstellung und Vertrieb von Molkereierzeugnissen.

Zentralmolkerei Stadt Rehburg, G. m. b. H., Stadt Rehburg, ist aufgelöst. Liquidator ist der bisherige Geschäftsführer Hermann Ernst in Stadt Rehburg.

Bruno Kerl, G. m. b. H., Dortmund, Betenstraße 25. Der Gesellschaftsvertrag ist am 4. Mai 1925 festgestellt. Gegenstand des Unternehmens ist der Großhandel mit Butter, Eiern und Molkereierzeugnissen jeder Art. Stammkapital: 5000 R.-Mk. Geschäftsführer Kaufmann Bruno Kerl zu Dortmund.

Molkerei Darze, G. m. b. H. in Darze. Der Vorstand besteht seit dem 10. 11. 1924 aus den Rittergutsbesitzern v. Flotow auf Stuer und v. Bülow auf Rogeez und Gutspächter Beland in Darze.

Dampfmolkerei Wettringen i. W., Heinrich Brandt in Wettringen. Inhaber der Molkereibesitzer H. Brandt in Wettringen A.-G. Burgsteinfurt.

Molkerei-Genossenschaft Saranzig e. G. m. b. H. in Saranzig A.-G., Dramburg. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung durch Errichtung und Betrieb einer Molkerei.

Dortmunder Milchzentrale G. m. b. H., Dortmund, Mallinckrodtstr. 170a. Der Gesellschaftsvertrag ist am 12. März 1925 festgestellt. Stammkapital 60 000 R.-M. Geschäftsführer: Direktor Jhann Knoll in Dortmund, erster Geschäftsführer, Fritz Kaasmann in Dortmund und Molkerei-Inspektor Heinrich Schulz in Dortmund.

Bochumer Central-Käsefabrik Tegethof & Hörstensmeyer zu Bochum. Die Gesellschaft ist aufgelöst, die Firma erloschen.

Molkereigenossenschaft Arnswalde, G. m. u. H. in Arnswalde. Die Firma lautet jetzt: „Molkereigenossenschaft Arnswalde e. G. m. u. H., Sitz Arnswalde.

Grönland Eiskrem G .m .b. H., Berlin. Emil Glaser ist nicht mehr Geschäftsführer. Kaufmann Wilhelm Petrelli in Potsdam ist zum Geschäftsführer bestellt.

Konkurse.

„Allege", Allgäuer Sennereigesellschaft m. b. H. in Weiler (Allgäu). Konkursverwalter Rechtsanwalt Justizrat Mühldorfer in Weiler i. Allg. Frist zur Anmeldung der Konkursforderungen bis 5. Juni 1925. Termin zur Wahl eines anderen Verwalters und Bestellung eines Gläubigerausschusses, sowie allgemeiner Prüfungstermin am 19. Juni 1925, vormittags 10 Uhr vor dem Amtsgericht Weiler-Lindenberg.

Molkerei- und Käsereibesitzer Henry Schwartau in Lokstedt. Verwalter: Beeidigter Bücherrevisor Johs. Bartels in Altona, Museumstraße 25 I. Anzeigepflicht bis 25. Mai 1925. Erste Gläubigerversammlung 29. Mai 1925, vormittags 11½ Uhr.

Molkereidirektor Hermann Petersen in Usseln. Anmeldefrist bis 30. Juni. Erste Gläubigerversammlung 8. Juli.

Sprechsaal

Milchpreise und Milchpreisanfragen im Landtag.

In vielen Orten Deutschlands werden die Milchpreise noch künstlich hochgehalten. Von Seiten der Führer der Landwirtschaft ist das Bestreben zu verstehen, für ihre Leute das höchstmöglichste zu erreichen. Dies kann jedoch nur immer für einen kleinen Teil ermöglicht werden. Von der Zwangswirtschaft her hat sich der Gebrauch herausgebildet, daß die Milchpreise in gemeinsamer Besprechung mit Handel, Molkereien und Erzeuger festgesetzt werden. Während früher die Stadtvertreter während der Zwangswirtschaft meistenteils wenig bezahlten und die Bevölkerung dementsprechend sehr wenig Milch bekam, begann später der Handel den Molkereien höhere Preise zu bezahlen. Die Landwirte waren natürlich immer nur sehr schwer zu bewegen, mit den Preisen herunterzugehen. Die Preise wurden festgesetzt für gute, normale Milch. Die Molkereien,

die sehr gute einwandfreie und besonders haltbare Milch lieferten, die natürlich außerordentlich gesucht war, verlangten und erhielten meist Ueberpreise. Die Forderungen waren damit berechtigt, daß die betreffenden Molkereileiter schon beim Einkauf mehr bezahlten. Sie zahlten meist nach Fettgehalt, setzten Belohnungen für die Reinlichkeit der angelieferten Milch aus und machten Schmutz- und Säureproben u. a. mehr. Die Molkerei, die unter allen Umständen in das Geschäft kommen wollte, und sehr oft weniger haltbare und begehrte Milch hatte, bot unter dem Preis an, so daß diese Preisverhandlungen eigentlich nur im großen und ganzen einen Rahmen für den Mittelpreis abgaben. Die Molkerei, die flotten Absatz nach der Großstadt hatte und ihre Milch als Trinkmilch los wurde, zahlte nun auf dem Lande dementsprechend höhere Preise und kam dadurch mit ihren lieben Mitnachbarn in Streit. Die letzteren, die Butter und Käse herstellten, und trotz aller Mühe, die sie sich mit der Herstellung und dem Verkauf gaben, konnten solche hohen Preise nicht herauswirtschaften.

Die deutsche Volkspartei des Landtages hat an das Preußische Ministerium für Landwirtschaft, Domänen und Forsten folgende kleine Anfrage gerichtet:

„Die Milchpreise in den großen Städten, besonders auch in Berlin, stehen in einem auffallenden Mißverhältnis zu den Preisen, die die Erzeuger erhalten.

In Berlin beträgt z. B. der Milchverkaufspreis pro Liter 26 Pfg., während die Erzeuger kaum 14 Pfg. ab Stall erhalten.

Die Erzeugerpreise müssen die Milchproduktion, besonders auch in den für die Milchversorgung der großen Städte zur Zeit nicht zu entbehrenden Abmelkwirtschaften rentabel erscheinen lassen, wenn nicht eine ordnungsgemäße Versorgung unserer Städte mit Milch gefährdet werden soll. Ganz besonders verteuernd für den Konsumenten wirkt auch die auf dem Wege vom Produzenten zum Konsumenten erhobene dreimalige Umsatzsteuer und die Gebühr für die Verteilung der Milch seitens der Städte.

Sind dem Staatsministerium diese Tatsachen bekannt und wird es versuchen, diese Mißstände in wirksamer Weise abzustellen?“

Aus dieser Anfrage ergibt sich, daß der Erzeugerpreis den Landwirten zu niedrig und die hohe Handelsspanne zu hoch ist.

Berlin hat von jeher immer seinen Preis ungefähr nach dem Butterpreise eingestellt. Man rechnet zu 1 Pfund Butter 14—15 Liter gute Vollmilch. Es ergibt sich daher folgende Berechnung:

Bei einem Preise von 1,60 ℳ für das Pfund Butter (Berliner Höchstnotiz) errechnet sich der Butterwert für das Liter Milch mit 11,4 ₰, bei 1,70 ℳ mit 12,1 ₰, bei 1,75 ℳ mit 12,5 ₰, bei 1,80 ℳ mit 12,8 ₰. Die Magermilch, Buttermilch und die Rückstände dürften höchstens mit 2—3 ₰ anzusetzen sein, die mit den Betriebsunkosten, der Anfuhr, den Steuern und sonstigen Ausgaben verrechnet werden. Wenn man bedenkt, daß diese Verwertungsmöglichkeit allen den Molkereien verbleibt, die Butter und Käse herstellen und nicht in der glücklichen Lage sind, Milch in eine Großstadt als Trinkmilch zu liefern, so kann man den Unwillen wohl verstehen.

Der Handel mit Milch vollzieht sich heute vielfach ganz anders, als vor dem Weltkrieg. Dadurch, daß die Bauerngüter mit ihren Abmelkwirtschaften großen Teiles verschwunden sind, muß die Milch aus viel größeren Entfernungen herbeigeholt werden, damit hat auch vielfach der direkte Bezug vom Landwirt zum Kleinhändler aufgehört. Die großen Entfernungen bedingen, daß die Milch vorbehandelt wird, zum mindesten tief gekühlt, was nur mit einer Eismaschinen-Anlage möglich ist, und meist auch pasteurisiert. Dadurch wird natürlich schon ein Mehrpreis bedingt. In den Großstädten geht die Milch dann an Verteilungs-Molkereien, die sie den Milchhändlern abliefern.

Die Spanne zwischen dem Preis des Erzeugers und dem Kleinverkaufspreis hat in den letzten Monaten (anfangs des Jahres 1925) schon öfter zu Besprechungen Anlaß gegeben. Von außenstehenden und solchen, die sich nicht eingehend mit der Preisfrage beschäftigt haben, kann man sehr oft hören: Warum haben wir nicht die Vorkriegspreise?

In einer Gerichtsverhandlung am 10. Oktober 1924 zu Frankfurt a. M. wurde festgestellt, daß die Preise vor dem Kriege sich ungefähr wie folgt bewegten:

Verkaufspreis	24 Pfg.
Einkaufspreis frei Bahnhof (Rampenpreis)	15,5 Pfg.
Handelsspanne	8,5 Pfg.
in Prozenten	54 Proz.

Heute ist der Handel mit ganz anderen Steuern belastet, die man vor dem Kriege gar nicht kannte und die den Betrieb außerordentlich verteuern. Es ist festgestellt, daß die deutsche Wirtschaft eine mindestens 7prozentige Steuerlast auf jedes Erzeugnis zu tragen hat, gegen 1½ Prozent vor dem Kriege. Wenn die heutige Preisspanne, die Preisspanne vor dem Kreige erheblich übersteigt, so sind auch die hohen Frachten und nicht zuletzt das Steuersystem schuld daran, sowie die hohen sozialen Lasten. Die letzten machten früher 7,9 Proz. vom Lohn aus, jetzt 16 Proz. Unter den verschiedenen Steuerarten wirkt am erdrückendsten die Umsatzsteuer und Einkommensteuer-Vorauszahlung. Letztere führt ihren Namen zu Unrecht, sie stellt ja nur eine verschleierte Umsatzsteuer dar, weil sie auch bei Verlustgeschäften zu zahlen ist und nicht nach dem Einkommen, sondern nach dem Umsatz berechnet wird.

Dazu kommt noch die Lohnsummen- und Gewerbe-Steuer. Dann werden vielfach die Errungenschaften der Revolution nicht beachtet. Man hat schon vergessen, daß der 8 Stundentag gegen früher gleichbedeutend ist mit einem zweiten Sonntag in der Woche. Daß Tarifverträge und die regelmäßigen Urlaubstage und -Wochen den Betrieb gegen die Vorkriegszeit keineswegs verbilligen können. Die Umsatzsteuer- und Einkommensteuer-Vorauszahlung müssen bei der Milch, die in die Großstadt geliefert wird, unter Umständen 5 bis 6 mal getragen werden. Sie ist zu zahlen unter ungünstigen Verhältnissen:

1. Vom Erzeuger auf dem Lande.
2. Von dem Sammler, der Milch auf eigene Rechnung zusammenholt und der Landmolkerei zubringt, sofern diese keine eigenen Fuhrleute angestellt hat.
3. Von der Landmolkerei, die die Milch tief kühlt, pasteurisiert und nach der Großstadt schickt.
4. Von den Verteilungsstellen in der Großstadt. Dieselben sind jetzt bis auf einige Großstädte durch die freie Milchwirtschaft hinweggefallen.
5. Von den Verteilungsstellen in der Großstadt, bezw. von dem Städtischen Milchgroßbetrieb, der jetzt überall mit seinen neuzeitlich eingerichteten Molkereien die Verteilungsstellen abgelöst hat.

6. Von dem Milchhändler, der die Ware dem Verbraucher zustellt.

Das Unsoziale liegt nun darin, daß ein notwendiges und unersetzliches Lebensmittel durch staatliche und städtische Maßnahmen außerordentlich verteuert wird. Denn diese Lasten müssen von allen Teilen getragen werden, und wenn man dieselben nur mit ¾ Pfg. je Liter annimmt, so machen 6 mal ¾ = 4²/₄ aus.

Zum Schluß dann noch ein Wort über die Risiko-Prämie der Verteilungs-Molkerei. Die großstädtische Molkerei, die die Verteilung vornimmt, muß eine gewisse Mindestmenge an Milch beziehen, um ihre Kundschaft befriedigen zu können. Das Milchgeschäft ist kein regelmäßiges Geschäft. Es hängt sehr von der Witterung und auch von den Lebensgewohnheiten der großen Masse ab.

Gewöhnlich anfangs der Woche wird ein Teil dieser Mindestmenge nicht verkauft, und muß der Ueberschuß auf Butter und Käse verarbeitet werden. Dadurch entstehen natürlich große Verluste. Gegen Ende der Woche, Donnerstag, Freitag und Samstag, ist der Verbrauch gewöhnlich ein stärkerer. Die Anlieferung ist auch nicht immer gleichmäßig, ebensowenig, wie der Abgang.

Bei sehr warmem und sehr kaltem Wetter steigt sehr oft der Verbrauch. Die Frankfurter Milchversorgungs A.-G. hat bei der Freigabe der Milchbewirtschaftung seinerzeit innerhalb eines Monats allein über 60 000 M Verluste durch Verarbeitung gehabt.

Aus Vorstehendem ist zu ersehen, daß das Geschäft keineswegs so leicht ist, wie es sich mancher Außenstehende vorstellt.

Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. M.

Eine höhere Gerichtsentscheidung über Camembertkäse. (Zu der gleichnamigen Notiz in Nr. 37 d. Ztg.). Obgleich es nichts Neues ist, daß immer wieder Gerichtsverhandlungen stattfinden, in denen nach den Gutachten von Nahrungsmittelchemikern die Frage entschieden wird, ob eine bestimmte Käsesorte einen bestimmten Fettgehalt (in der Trockenmasse) aufweisen muß, um nach den Vorschriften des Nahrungsmittelgesetzes nicht als nachgemacht oder verfälscht bezeichnet zu werden, hat die vorliegende Entscheidung besonderes Interesse, weil eine übergeordnete Gerichtsstelle, das Oberlandesgericht, die Entscheidung des Vorderrichters auf Verurteilung des Beschuldigten bestätigte. Nicht allein die Molkereien, welche in der Nachkriegszeit Käse hergestellt haben, sondern auch diejenigen Personen, welche mit Käse handelten (Grossisten und Detaillisten) und letzten Endes der größere Teil der nicht direkt interessierten Fachleute werden wissen, daß bei der großen Fülle derartiger Anzeigen mit nachfolgender Gerichtsverhandlung, nicht in allen Fällen Verurteilung erfolgte. Der Freispruch wurde fast immer dann erreicht, wenn entweder der Beschuldigte selbst über genügende Fachkenntnisse verfügte und die zuständige Literatur beherrschte oder durch einen milchwirtschaftlichen Sachverständigen das Gutachten des nicht sachverständigen Nahrungsmittelchemikers widerlegen konnte.

Wenn nun die Tatsache besteht, daß in ein und derselben Sache, ohne daß neue Momente hinzukommen, sowohl für als gegen die Sache entschieden worden ist, so ist es für den Laien zunächst unverständlich, daß eine höhere Gerichtsstelle eine Verurteilung unter Gründen ausspricht, die in einem ähnlichen Falle eine andere Gerichtsstelle nicht aufrecht erhalten konnte. Wenn in der vorliegenden Gerichtsentscheidung gesagt ist, daß der erste Richter der Meinung gewesen ist, daß ein Camembertkäse einen Fettgehalt von mindestens 40 Prozent haben müsse, so konnte der betr. Richter diese Meinung nur auf Grund der gutachtlichen Äußerung des Sachverständigen gewinnen, der nur ein Nahrungsmittelchemiker und niemals ein Molkereifachmann sein konnte. Die Nahrungsmittelchemiker begründen ihre Ansicht, daß Camembert ein vollfetter Käse von mindestens 40 Proz. in der Trockenmasse sein müsse, damit, daß der französische Camembert nur mit diesem Mindestfettgehalt in den Handel kommt. Dabei wird dann weiter auf ein Urteil des französischen Zivilsenats hingewiesen, das diese Ansicht besonders unterstreichen soll. Nun ist es aber sehr interessant, daß zur Zeit der meisten dieser Gerichtsentscheidungen resp. Abgabe von Sachverständigen-Gutachten durch Nahrungsmittelchemiker französischer Camembert in Deutschland überhaupt nicht gehandelt wurde. Auch jetzt, nachdem die Franzosen uns großmütig wieder gestattet haben, ihre Camembert wieder nach Deutschland einzuführen, merkt man — worüber wir ganz gewiß nicht traurig sein wollen —, daß recht geringe Mengen an französischem Camembert in Deutschland feilgeboten werden. Eine Verwechselung mit französischem Camembert lag also einmal überhaupt nicht vor. Zum andern war deutscher Camembert von dem französischen Camembert ohne weiteres durch die Sprache zu unterscheiden und letzten Endes ist den Nahrungsmittelchemikern wiederholt nachgewiesen worden, daß auch in Frankreich Camembert hergestellt wird, der nicht vollfett ist.

In den Richtlinien des Reichsgesundheitsamtes, Abteilung Käse, ist ausdrücklich darauf hingewiesen, daß das Wort Camembert kein Herstellungsname, sondern Gatungsname ist. Damit ist also gesagt, daß in dem Wort Camembert kein ursächlicher Zusammenhang zwischen deutschem und französischem Produkt ist. Wenn demnach in Deutschland Camembert in verschiedener Qualität, d. h. mit verschiedenartigem Fettgehalt hergestellt wird, so wird der Qualitätsunterschied auch in allen Fällen in den Preisunterschieden für die einzelnen Qualitäten zum Ausdruck kommen. Bei dem Absatz von Camembert seitens der Molkerei an den Grossisten oder seitens des Grossisten an den Detaillisten wird in allen Fällen bei der Preisfrage die erste Frage nach dem Fettgehalt sein. Daß dann schließlich der Detaillist die Verpflichtung hat, die Ware entsprechend den Einkaufspreisen weiter zu verkaufen, bedarf keines besonderen Hinweises. Wenn in der Nachkriegszeit es vorgekommen ist, daß Camembert mit geringerem Fettgehalt als vollfetter Camembert verkauft ist, so sind derartige Verstöße gegen Treu und Glauben heute undenkbar, weil der Kaufmann bei der allgemeinen schlechten Geschäftslage das unbedingte Bestreben haben muß, seine Abnehmer bei billigsten Preisen nur mit bester Ware zu bedienen. Der Detaillist ist schließlich diejenige Stelle, wo dem Kauflustigen die Güte einer Ware einwandfrei vor Augen geführt werden muß, und man kann sich durchaus auf den Standpunkt stellen, daß der Detaillist nicht allein durch verschiedene Preise, sondern durch weitere Hinweise darauf aufmerksam machen muß, daß eine Ware für einen bestimmten Preis zugleich nur eine bestimmte Qualität aufweisen kann. Damit ist aber nicht gesagt, daß es nur eine einzige Art von Camembert gibt, und daß bei Camembert nur ein solcher mit mindestens 40 Proz. Fett in der Trockenmasse in den Handel kommen darf.

Auch das betreffende Oberlandesgericht hat in seiner Urteilsbegründung nicht die Voraussetzung des Vorderrichters aufrecht erhalten können, daß Camembertkäse in allen Fällen einen Fettgehalt von mindestens 40 Prozent in der Trockenmasse aufweisen müsse. Dagegen schließt sich das Oberlandesgericht der Urteilsbegründung des Vorderrichters dahin an,

daß „es den Erwartungen des kaufenden Publikums entspricht, wenn Camembertkäse einen Fettgehalt von mindestens 40 Proz. hat“, und daß „die normale Beschaffenheit einer Ware, soweit sie nicht durch Gesetz oder Polizeiverordnung bestimmt ist, nach den berechtigten Erwartungen des kaufenden Publikums zu berücksichtigen ist“.

Da dem Beschuldigten der Einwand, daß er den Käse weder selbst hergestellt noch die vorhandene Bezeichnung gegeben habe, nicht stattgegeben wurde, mit der Begründung, daß jeder sich strafbar macht, der nachgemachte Ware in den Handel bringt, so müßte man hieraus folgern können, daß das Wort Camembert als Herstellungsname zu betrachten ist, was aber nicht der Fall ist. Von einer Nachahmung kann also überhaupt nicht die Rede sein, sondern es kann sich nur um eine selbständige Herstellung handeln, die an und für sich keiner Beschränkung unterworfen ist. Zum andern würde die Etikettenfrage in Betracht zu zeihen sein. Das kaufende Publikum wird die Ware nicht ohne weiteres beurteilen können, und es müßte schon auf dem Etikett angegeben sein, welchen Fettgehalt der betr. Käse hat. Eine derartige Verfügung bestand in der Nachkriegszeit tatsächlich, die jedoch für Käse längst aufgehoben ist. Das kaufende Publikum kann aber keineswegs als der Gradmesser für die Qualitätsbegründung angesehen werden. Wenn das wirklich allgemein zutreffen sollte, so müßte das kaufende Publikum für alle Lebensmittel, das heißt also nicht nur für Käse, und insbesondere Camembert, bestimmte Warenkenntnisse haben und wissen, daß z. B. ein vollfetter Camembert einen Fettgehalt von 40 Prozent in der Trockenmasse aufweisen muß. Wenn man dem Richter des Oberlandesgerichtes eine diesbezügliche Frage vorgelegt hätte, ohne daß diese Frage durch ein Gutachten eines Nahrungsmittelchemikers unterstützt wurde, so möchte ich sehr bezweifeln, ob der betr. Richter die Frage wirklich sachverständig beantworten würde. Ich bin sogar der bestimmten Ansicht, daß jeder Laie annimmt, daß ein vollfetter Camembert mit 40 Proz. Fett in der Trockenmasse aus reiner Vollmilch hergestellt wurde. Und, wenn man dem kaufenden Publikum schließlich sagen müßte, daß ein vollfetter Camembert nicht aus normaler reiner Vollmilch hergestellt zu werden braucht, so glaube ich, daß die „berechtigten Erwartungen des kaufenden Publikums“ sicherlich eine starke Erschütterung erleiden würden. Das kaufende Publikum kennt wohl eine Ware dem Namen nach, das wird aber auch der einzige Gradmesser für die Qualitätsbeurteilung sein. Und, wenn nach Ansicht des Richters des Oberlandesgerichts der Name Camembert nicht ohne weiteres voraussetzt, daß ein Fettgehalt von mindestens 40 Prozent Fett in der Trockenmasse vorhanden sein muß, so fallen damit auch die Voraussetzungen fort, die das Oberlandesgericht als Gründe für die Verurteilung des Beschuldigten angibt. F.

Begegnung der Milchschwemme. Schon vor dem Kriege war es meistens eine heikle Sache, die in den Monaten Mai und Juni einsetzenden, erheblich größeren Eingänge an Vollmilch durch die Molkereien unterzubringen resp. die daraus hergestellten Erzeugnisse an den Mann zu bringen. Zweifellos ist in dieser Zeit infolge der wärmeren Witterung der Verbrauch durch die Bevölkerung an Vollmilch, Buttermilch usw. bedeutend größer als im Winter und Frühjahr, trotzdem reicht dieser Mehrverbrauch bei weitem nicht hin, die überall fast zu gleicher Zeit einsetzenden, erheblich größeren Anlieferungen entsprechend unterzubringen.

Ein großer Teil dieser Milch wird bekanntlich in den Niederungsgegenden von den Käsereien aufgenommen. Die meisten dort hergestellten Käse brauchen bis zu ihrer Ausreifung mehrere Monate, so daß diese zu ihrer Herstellung benötigten Milchmengen den Markt zur Zeit der Milchschwemme entlasten. Auch für diejenigen Molkereien, welche keine Niederungsmilch erhalten, wäre dieses ein gangbarer Weg, die überschüssige Milch gut zu verwerten und damit einen gewissen Ausgleich herbeizuführen.

In fast jedem Betriebe lassen sich z. B. Tilsiterkäse herstellen. Um sicher zu gehen, wird zur Käserei nur die Morgenmilch herausgesucht. Wenn dann mit der erforderlichen Sorgfalt und Sachkenntnis gearbeitet wird, läßt sich ein guter Käse herstellen, welcher später zum Teil bei den eigenen Lieferanten und ebenso anderweitig zu annehmbarem Preise abzusetzen sein dürfte. Mir sind mehrere größere Molkereien bekannt, welche in dieser Weise der Milchschwemme begegnen und gut dabei weggekommen sind.

Bei der herrschenden Geldknappheit wird es allerdings nicht immer leicht sein, diese Arbeitsweise durchzuführen, weil immerhin einige Monate vergehen, bevor die Molkereien in den Besitz des Geldes für den Käse gelangen und somit eine Reserve haben müssen, um den Lieferanten das Milchgeld auszahlen zu können. Hier ist es dringend notwendig, daß den Molkereien und Käsereien von Seiten des Staates ein Kredit eingeräumt wird, um im Interesse der Allgemeinheit die überschüssige Vollmilch genügend verwerten zu können und damit für später eine Reserve an Käse zu schaffen, um der Einfuhr aus dem Ausland etwas vorzubeugen. Allerdings müßte diese Angelegenheit schleunigst in die Wege geleitet werden. Man sollte annehmen, wenn es einem Barmat und Genossen möglich war, Kredite in Höhe von Millionen zu erhalten, dann hätte der Staat im Interesse seiner Bevölkerung die Pflicht, hier, ohne besondere Schwierigkeiten zu machen, einzugreifen und die Molkereien und Käsereien, welche wohl ausschließlich für derartige Beträge gut sind, schnellstens zu unterstützen. In erster Linie wäre die Beschaffung derartiger Gelder Sache der Verbände, diese hätten hier eine günstige Gelegenheit, etwas nennenswertes für ihre Mitglieder zu tun. Dasselbe gilt für die Landwirtschaftskammern, auch diese sind in der Lage, hier fördernd und helfend einzugreifen.

Für diejenigen Betriebe, welche aus gewissen Gründen nicht zur Käseherstellung übergehen können, käme evtl. die Herstellung von Quarg in Frage. Vor dem Kriege war der Quarg meistens im Herbst und Winter ganz erheblich teurer als im Sommer. Viele Molkereien halfen sich damit, daß sie den Quarg auf Lager nahmen und denselben in den Herbst- und Wintermonaten verkauften.

Zu diesem Zweck muß man allerdings über größere Kühlräume verfügen, damit der Quarg vor dem Verderben geschützt ist. Wir haben den Quarg seinerzeit auf folgende Weise eingelagert. Die Milch wurde so eingestellt, daß dieselbe in ca. 6 Stunden dick war. Angesäuert wurde mit saurer (nicht übersäuerter) Molken. Die dicke Milch wurde bei langsamem Umrühren bis auf etwa 42 Gr. Cels. nachgewärmt. Hierauf wurde der Quarg ausgeschöpft, nachdem die Molken zum größten Teil abgelaufen war, kamen die gefüllten Säcke unter die Presse. Am nächsten Morgen wurde der Quarg gemahlen und in tadellose, sauber gereinigte Heringsfässer fest eingestampft. Auf den Boden des Fasses und unter den Deckel als Abschluß wurde eine ca. 2 cm. dicke Schicht Salz gestreut. Die gut verschlossenen Fässer wurden an den Deckelrändern mit Zement verschmiert. Hierauf wurden die Fässer in dem geräumigen Eiskeller aufgestapelt.

Bei einer Abnahme von rund 300 Zentner Quarg war nach sechs Monaten nicht ganz 1 Zentner Abgang, trotzdem der Abnehmer jedes Faß öffnen ließ, weil der Quarg ab dort, wie er war, verkauft wurde.

Ein gewisses Risiko ist auch mit dieser Methode fraglos verbunden, denn es ist unbestimmt, daß der Quarg im Herbst und Winter tatsächlich um so viel teurer wird, daß die damit verbundenen Unkosten gedeckt werden. Im Frieden hat sich die Arbeit meistens als lohnend erwiesen und das dürfte auch jetzt zutreffend sein. P. W.

Saure Milch. Wieder kommt die Jahreszeit, wo der Fachmann mancherlei Scherereien durch Anlieferung von saurer Milch ausgesetzt ist. Besonders in größeren Betrieben, wo die Milch von vielen Lieferanten mit kleinem Milchquantum angeliefert wird, muß der Betriebsleiter sehr auf der Hut sein, damit ihm keine ansaure Milch mit durchschlüpft, denn nur Zweifel etwas wahres in diesem Ausdruck. Wenn in einem Betrieb stören. Der Käsestoff scheidet beim Anwärmen dieser Milch aus, es bilden sich Flocken, die Milcherhitzer und Separatoren sind verschmutzt und müssen gereinigt werden, kurz der ganze Betrieb ist unterbrochen.

Wie kann man nun nach Möglichkeit die Anlieferung saurer Milch vermeiden? Wenn der Betriebsleiter einerseits sich selbst, andererseits aber auch seinen Lieferanten Unannehmlichkeiten ersparen will, dann muß er vorbeugen durch Belehrungen. Man sagt häufig scherzweise, die Lieferanten seien nicht richtig erzogen, wenn in einer Molkerei auffallend viel ansaure oder stark verschmutzte Milch angeliefert wird. Es liegt ohne Zweifel Zweifel etwas wahres in diesem Ausdruck. Wenn in einem Betriebe in keiner Weise darauf hingearbeitet wird, dann muß es dahin kommen, daß einerseits die Qualität der hergestellten Produkte, andererseits auch die Ausbeute leidet. Es muß auf jeden Fall belehrend auf die Lieferanten und besonders auch auf das Melkpersonal eingewirkt werden. Es lohnt sich in jeder Frühjahrsgeneralversammlung einen kleinen belehrenden Vortrag über die Reinigung und Kühlung der Milch in den Sommermonaten zu halten. Ferner hat es sich sehr gut bewährt, wenn man nach Fertigstellung der Monatsabrechnung Anfang April oder Mai kleine rote Merkblätter zur Verteilung bringt. Diese Zettel läßt man etwa in der Größe des Milchbuches anfertigen und legt in jedes Buch einen Zettel in die betreffende Milchabrechnungsseite. Es sei nun folgender Text als passend und in der Praxis als bewährt empfohlen. Als Überschrift wählt man entweder: „Merkblatt für das Melkpersonal" oder auch kurz „Saure Milch". Inhalt: Zur Verhütung des Sauerwerdens der Milch ist diese sofort nach dem Melken mit Hilfe eines Seihtuches oder eines Wattefilters sauber zu reinigen und tief herunter zu kühlen. Da, wo kein Milchkühler vorhanden ist, geschieht dies am besten, indem man den Milchbehälter in ein Gefäß mit kaltem Wasser stellt, wo man von Zeit zu Zeit frisches Wasser zulaufen lassen kann. Es ist hauptsächlich zu vermeiden, die verschiedenen Gemelke, also Mittag- und Abendmilch, zusammenzugießen; dies darf, wo es nicht anders möglich ist, erst kurz vor der Ablieferung zur Molkerei geschehen!"

Der gewissenhafte Milchlieferant wird nun sein Melkpersonal in diesem Sinne aufklären, um sich vor Schaden zu schützen. Werden diese Ratschläge aber nicht beachtet, und wird trotzdem saure Milch geliefert, so wird an die betr. Kanne ein solch beschriebener roter Zettel geklebt. Wer dann noch etwas Ehrgefühl besitzt, faßt den Vorsatz, sich nicht wieder solcher Blamage auszusetzen.

Befolgt man als Betriebsleiter diese angegebenen Regeln, so hat man eigentlich alles getan, um erzieherisch auf die Lieferanten einzuwirken. L.

Die Milchabnahme in den Molkereien. Zu dem Artikel unter obiger Ueberschrift in Nr. 48 d. Ztg. bemerke ich folgendes: Ich zweifele durchaus nicht daran, daß die Neigungswage „Im Nu" ein Fortschritt ist. Aber sie ist noch nicht das Vollkommene und Endgültige, was wir im Betriebe brauchen. Wir müssen der Industrie die Aufgabe stellen, das was im Betriebe nötig ist zu schaffen, auch, wenn es nicht leicht ist. Wenn die Eichbehörde große, vielleicht zu große Anforderungen stellt, so ist das bedauerlich, aber doch wohl nicht unüberwindlich.

Die Industrie, welche doch heute schon viele, sehr schwierige Probleme gelöst hat, muß eben Wagen bauen, welche anzeigen, registrieren und doch nichts von ihrer Feinzügigkeit verlieren. Ich wiederhole, nötig sind Wagen, welche uns gestatten, den Nachweis zu führen, so viel Milch war an dem Tage unter dieser Nummer in der Wage. Herr Hollender irrt sich, wenn er meint, daß es unmöglich ist, dieselben Nummern Tag für Tag der Reihe nach zu wiegen. In hiesigem Betriebe werden Tag für Tag 17 Milchwagen von 650 Lieferanten in 3 Stunden abgefertigt und jeder Fuhrmann hat seine Kannen in einer bestimmten Reihenfolge auf dem Wagen und gießt sie so aus, und ladet sie so wieder auf. Im anderen Falle wäre die Annahme einfach unmöglich. Dieses gilt nicht nur für den hiesigen Betrieb, sondern für alle Betriebe mit größerer Lieferantenzahl. Wir hatten vor Zeiten Wagen mit Kartendruckaparat ;auch hier mußten die Nummern geschrieben werden. Wir mußten dieses System aufgeben, weil wir einen zu großen Ballast von Karten erhielten und aufzubewahren hatten und die Sache auf die Dauer zu teuer wurde.

Ein gleiches Problem bieten die Butterformmaschinen. Auch diese sind heute noch nicht das, was wir von einer Formmaschine fordern müssen. Die Maschinen, welche die Butter wirklich formen, brauchen zu viel Bedienung oder arbeiten zu langsam, so daß gegenüber dem Handformen kein großer Vorteil ist. Andere, welche schnell arbeiten, formen überhaupt nicht, sondern ergeben nur (wenn auch gewichtsgenaue) Butterstücke.

Auch hier wäre noch ein Betätigungsfeld für die Molkereimaschinenfabriken. R. Heine, Bergen.

Herstellung von Neufchateler-Käse. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 42.) Der Neufchateler Käse gehört zu den französischen Weichkäsen. Um die Mitte des vorigen Jahrhunderts wurde er zuerst in Deutschland, und zwar in Süddeutschland bereitet. Obwohl dieser Käse ganz vorzüglich schmeckt, hat er sich doch nicht sehr erheblich in Deutschland verbreiten können, wenigstens doch bei weitem nicht so, als etwa der Camembert.

In seiner Heimat wurde früher die Milch in Steintöpfen bei ganz niedriger Temperatur so eingelabt, daß sie in 24 Stunden gerann. Heute labt man die Milch außer in Steinguttöpfen auch in hölzernen oder weißblechverzinnten Geräten von 20 und mehr Liter Inhalt ein. Die Gerinnungszeit dauert gewöhnlich nicht länger als 12 Stunden, meistens jedoch auch noch weniger. Jedenfalls steht fest, daß die Gerinnungszeit von großem Einfluß ist auf die Güte des Käses. Und man sollte des-

halb, will man Neufchateler oder ähnliche Käse herstellen, auch diesen Punkt berücksichtigen. Bei dem Einlaben der Milch ist dasselbe zu beachten, wie bei anderen Käsesorten auch. Die Milch, welche man zu Neufchateler Käse verarbeiten will, muß einwandfrei sein, d. h. es muß eine Milch sein, welche frei ist von schädlichen Keimen und welche auch nicht über 7½ S.=H. Säuregrade besitzt. Die beste Einlabungstemperatur dürfte für Vollmilch 28—30 Grad Cels. sein.

Ist die Milch dick, so wird sie in Säcke oder Beutel geschüttet, welche dann aufgehängt werden, damit die Molke gut ablaufen kann. Je nach der Beschaffenheit des Bruches ist eventl. ein Pressen erforderlich, man wird es in diesem Falle so machen, daß man einen Teil preßt und den anderen Teil mit diesem mischt und in einem Gefäß sorgfältig knetet zu einer homogenen Masse. Nun kommt der Quarg in die Formen, kleine Blechzylinder von 4—5 Ztm. Durchmesser und 6—8 Ztm. Höhe. Die Masse muß fest in die Formen gepreßt werden, wozu man sich eines passenden Holzstöpsels bedienen kann, mit welchem dann auch die Käse aus der Form gestoßen werden.

Nach dem Formen werden die Käse gesalzen ähnlich wie Camembert. Alsdann kommen dieselben auf mit Strohmatten belegte Bretter, auf denen sie in der ersten Zeit täglich gewendet werden müssen. Je nach den Verhältnissen des einzelnen Betriebes kommen die Käse entweder schon am anderen Tage oder auch nach einigen Tagen in den Trockenraum, in welchem sie in der ersten Zeit täglich gewendet werden müssen. Schon nach Verlauf von einigen Tagen überziehen sich die Käschen mit einer weißen bezw. weißbläulichen Pilzschicht, die allmählich mehr und mehr in eine blaugraue Farbe übergeht.

Sobald sich der erwähnte Pilzrasen bemerkbar macht, bringt man den Käse in den Reifungsraum, der etwa 12—14 Grad Cels. warm sein muß; der Feuchtigkeitsgehalt der Luft sei um etwa 90 Grad herum.

Im Reifungsraum stellt sich dann allmählich die rote Schmiere ein; der Reifungsprozeß ist damit auch soweit beendet.

Die fertigen Käschen kommen in Stanniol verpackt in den Handel. Die Verwertung der Milch bei der Herstellung dieser Käsesorte ist sehr gut. Die Herstellung der Käse erfordert aber auch viel Erfahrung und Arbeit. Und weiter ist erforderlich, daß man gute Milch zur Verfügung hat.

Falls letzteres nicht zutrifft, kann man die Milch pasteurisieren und dann Reinkulturen zusetzen. Erforderlich sind folgende Kulturen: Mykoderma casei, Penicillium candidum, Penicillium Camemberti und Käserotkulturen, welche in der auf der Gebrauchsanweisung vorgeschriebenen Menge der Milch zuzusetzen sind. Außerdem setzt man der Milch nach dem Pasteurisieren ca. 5—10 Proz. Säurewecker hinzu. An der Herstellungsweise und Behandlung ändert sich in diesem Falle nichts.

In der Anfrage heißt es dann noch, ob es zweckmäßig ist, reine Vollmilch zu verarbeiten oder ein Gemisch von Vollmilch und Magermilch. Hierauf ist zu erwidern, daß es nicht zweckmäßig ist, etwa mageren Neufchateler herzustellen. Zumindest sollte der Käse so hergestellt werden, daß er 20 Prozent Fett in der Trockenmasse besitzt, besser ist es jedoch, wenn man die Kesselmilch auf ca. 2,40 Prozent einstellt; man erhält dann vollfetten Käse. W. N.

Verfütterung von Molkeneiweiß an Schweine. (Antworten auf die betr. Anfrage in Nr. 48.)

I.

Ich habe schon jahrelang mit bestem Erfolge Molkeneiweiß an die Schweine verfüttert. Die Molken werden gekocht, bis sich das Eiweiß ausscheidet. Dann bleiben sie einige Stunden stehen, bis sich dasselbe abgesetzt hat. Nachdem der klare obere Teil abgelaufen ist, wird der dicke Rückstand zum Füttern benutzt. Ich habe sowohl an Läufer wie an ältere Tiere solches verfüttert und bin mit dem Resultat zufrieden. Bemerken möchte ich noch, daß ich bei Verfütterung von Molkeneiweiß täglich an jedes Tier noch einen Eßlöffel Schlemmkreide verabfolgt habe; letztere wurde dem Futter beigemischt. Als Beifutter wurden Kartoffeln und Gerstenschrot benutzt. Die Gewichtszunahme und der Gesundheitszustand der Tiere waren gut.

Da Ihre Schweinemästerei nicht mit der Molkerei verbunden zu sein scheint, so müßte das Eiweiß erst ausgepreßt und dann in Tonnen an die Mästerei geschickt werden. Vor dem Verfüttern wäre dasselbe dann in Molken oder Wasser aufzulösen, welches mühelos geschehen kann, um dann verfüttert zu werden.

Ich habe Molkeneiweiß auch schon an meine Arbeitspferde verfüttert, allerdings nur solches aus Labmolken, Eiweiß aus Sauermilchmolken darf nicht verfüttert werden. Es wird in kleineren Mengen dem Futter zugesetzt; die Kraftfutteration wird dann etwas vermindert. Das Eiweiß wird im flüssigen Zustande, also nicht ausgepreßt, zum Anfeuchten des Häcksels benutzt. Verschiedentlich habe ich schon Pferde gehabt, welche das flüssige Eiweiß sogar dem Tränkwasser vorzogen. Der Gesundheitszustand der Pferde war gut, die Leistungsfähigkeit dieselbe wie bei Fütterung ohne Eiweißzusatz. H. Mtz.

II.

Die Fütterung von Molkeneiweiß geschieht am besten in noch flüssigem Zustande, da sich dasselbe dann besser mit dem Futter mischen läßt und auch viel an Arbeit und Säcken gespart wird.

Da ich hier nur einen kleinen Teil Molken verfüttere, erhitze ich den übrigen Teil wie ja jedem bekannt, lasse die abgesetzten Molken nach 2 bis 3 Stunden ablaufen und fülle das Eiweiß in Stauden und sende es zur Schweinemästerei. Ich habe mit dem Verfüttern von Eiweiß gute Resultate erzielt, auch fressen die Tiere das Futter mit Eiweiß vermischt bedeutend besser.

Die zu verfütternde Menge richtet sich danach, wie die Tiere das Eiweiß aufnehmen. G. H. in Fr. G.

Berichtigung. In der Abhandlung „Die technische Verwertung der Magermilch" in Nr. 37 der Molkerei=Zeitung wurde von mir das aus Kasein hergestellte Kunsthorn als „Galalith" bezeichnet. Dieser Name ist der Internationalen Galalith=Gesellschaft gesetzlich geschützt. Es ist also für Galalith „Kunsthorn" zu lesen. Dr. H. Kühl.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Nichtaufrahmung dauererhitzter Milch. In meinem Betrieb mit hauptsächlichem Frischmilchverkauf habe ich früher mit der Hochpasteurisierung gearbeitet. Infolge der bekannten Mängel dieser Arbeitsmethode,

insbesondere wegen der vielen Klagen über das Anbrennen und Nichtmehraufrahmen der hocherhitzten Milch habe ich mir nun eine Dauererhitzungswanne (Standwanne mit automatischer Schaltung) beschafft, womit ich nun bereits ca. 14 Tage arbeite. Der Arbeitsgang ist folgender: Die Milch fließt vom Annahmebehälter zum Vorwärmer (Pasteur) und kommt mit ca. 35 Grad Cels. zur Reinigungszentrifuge (gewöhnlicher Separatur mit Reinigungsring) und hernach zum Pasteur, worin die Erhitzung auf 63 Gr. Cels. vorgenommen wird. Der Pasteur hebt die Milch dann zur Standwanne, worin dieselbe 30 Minuten verbleibt, um hernach tiefgekühlt zu werden.

Ich bin nun leider in Bezug auf die Aufrahmfähigkeit der dauererhitzten Milch enttäuscht; denn es zeigt sich bei derselben nach 12 stündigem Stehen nur eine schwache Rahmschicht an der Oberfläche, trotzdem die Milch einen durchschnittlichen Fettgehalt von 3,4 Prozent hat.

Da nun die Kundschaft einen besonderen Wert auf die Aufrahmfähigkeit der Milch legt und hiernach die Qualität beurteilt, frage ich hiermit an, ob und wie dieser Mangel beseitigt werden kann.

Bemerken möchte ich noch, daß ich ganz besonders darauf achte, daß die Temperatur der Milch im Erhitzer nicht über 65 Gr. steigt. St. in B.

Briefkasten

Molkereipächter in Sachsen. Sie geben nicht an, ob Sie Käsequarg oder Speisequarg herstellen; auch sonst ist Ihre Anfrage sehr unvollständig. Falls Sie Speisequarg herstellen, wäre Ihre Arbeitsweise so weit wir das von hieraus beurteilen können, ganz richtig. Immerhin ist die Dickungszeit von 15 Stunden auch für Speisequarg reichlich lange, über 12 Stunden sollte man auch da nicht hinausgehen. Stellen Sie aber Käsequarg her, so ist die Dickungszeit von 15 Stunden doch ganz entschieden zu lange. Sie brauchen sich bei einer solchen Arbeitsweise wirklich nicht zu wundern, wenn Ihr Quarg bitter wird. Es ist ferner nicht empfehlenswert, Labquarg herzustellen, da derselbe für die Käserei wenig geeignet ist. Eine Beschreibung über die Herstellung von Käsequarg können wir uns wohl ersparen, da in letzter Zeit sehr häufig in der Molkereizeitung über dieses Thema geschrieben wurde. Wir möchten Ihnen nur kurz den Rat geben, der Magermilch eine gute Reinkultur zuzusetzen, nicht etwa Buttermilch ,und dieselbe bei ca. 32 Gr. C. zum Dicken aufzustellen. Lab setzen Sie am besten nicht hinzu. Die Milch wird in ca. 4—5 Stunden dick sein.

H. Sch. In § 27 der Ausführungsbestimmungen des Bundesrats zum Viehseuchengesetz heißt es wörtlich: „Die Sammelmolkereien müssen mit Einrichtungen versehen sein, mit welchen die Milch sicher und nachweisbar auf 90 Gr C erhitzt werden kann". — In § 28 heißt es weiter: „Milch und Milchrückstände aus Sammelmolkereien dürfen nur nach vorheriger ausreichender Erhitzung als Futtermittel für Tiere abgegeben oder als solche im eigenen Betrieb der Molkerei verbraucht werden. Als ausreichende Erhitzung ist zu verstehen: a) Erhitzung über offenem Feuer bis zum wiederholten Aufkochen; b) Erhitzung durch unmittelbar oder mittelbar einwirkenden, strömenden Wasserdampf auf 85 Grad Celsius; c) Erhitzung im Wasserbad auf 85 Gr. Celsius für die Dauer einer Minute. Ausnahmsweise kann vom Regierungspräsidenten auch die Erhitzung auf 70 Gr. C. für die Dauer einer ½ Stunde zugelassen werden, wenn nach Lage der Verhältnisse eine sorgfältige Durchführung dieses Erhitzungsverfahrens gewährleistet erscheint". (Siehe auch Molkerei-Kalender 1925, Seite 21 und 22) — Wie Sie aus diesen beiden §§ selbst ersehen können, genügt Ihr Pasteur, mit welchem Sie Ihre Milch sogar bis auf 100 Gr. C. erhitzen können, vollständig. Sie werden damit dem Viehseuchengesetz in jeder Weise gerecht. Es ist daher mehr als unverständlich, wenn von der dortigen Behörde ein selbsttätig kontrollierender Erhitzer verlangt wird. Höchstwahrscheinlich ist sich der dort beamtete Tierarzt über die §§ des Viehseuchengesetzes selbst nicht im klaren. — Wir können Ihnen nur raten, gegen das Verlangen der Behörde zu protestieren, indem Sie sich auf die angeführten §§ der Ausführungsbestimmungen des Viehseuchengesetzes berufen.

Molkerei N. Bei der Herstellung von Kochkäse kommt es wie bei jedem anderen Käse darauf an, daß man nur erstklassiges Material dazu verwendet. Prüfen Sie also den Quarg sehr gründlich, denn wenn derselbe in hohem Maße von schädlichen Keimen infiziert ist, fällt es schwer bezw. ist es ganz unmöglich, einen einwandfreien Kochkäse daraus herzustellen. Weiter ist mit größter Sorgfalt darauf zu achten, daß die gekochte Masse in peinlichst gereinigte, am besten sterilisierte Dosen gefüllt wird, welche nach der Füllung sofort zu verschließen sind. Luft darf unter keinen Umständen in den Dosen bleiben oder später in dieselben gelangen können. Es empfiehlt sich daher, die Dosen, nachdem sie sorgfältig verschlossen sind, noch einmal kurze Zeit zu sterilisieren. — Beachten Sie alle angeführten Punkte genau und gewissenhaft, so wird sich der Kochkäse in den Büchsen auch lange Zeit halten. Irgendwelche Mittel brauchen Sie dem Käse nicht zuzusetzen.

H. C. P. In Ihrem Falle erscheint es uns nicht sehr gut möglich, den betr. Milchlieferanten gerichtlich zu belangen. Wenn Sie nur eine einzige Milchprobe auf Verfälschung untersuchten bezw. in einem Milchwirtschaftlichen Institut untersuchen ließen, so ist noch lange nicht der Beweis erbracht, daß der betr. Landwirt bezw. seine Angehörigen oder Bediensteten die Milch tatsächlich verfälscht haben. Sie schreiben selbst, daß Sie dem Landwirt eine solche Tat nicht zutrauen, und daß Sie noch nie Anlaß hatten, auch den leisesten Verdacht zu schöpfen. Es erscheint uns daher ein wenig sehr voreilig, wenn eine amtliche Stelle auf Grund des Untersuchungsergebnisses einer einzigen Milchprobe von Milchfälschung spricht, ohne auch nur eine innerhalb drei Tagen entnommene Stallprobe zum Vergleich herangezogen zu haben. Man sollte in solchen Fällen immer nur einen Verdacht aussprechen. Wir raten Ihnen, keine weiteren Schritte zu unternehmen, immerhin aber den Landwirt etwas zu beobachten

Schweinehaltern gibt wertvolle Anweisungen über Zucht, Haltung und Fütterung die 108 Seiten starke Schrift „Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines von Dr. B. Koch" mit Beispielen von Futterrationen und Tabellen über den Nährstoff der den Wünschen des Großhandels in jeder Hinsicht entgegenkam. Auftrieb-Futtermittel. Gegen Einsendung von 1,50 M zu beziehen von der Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 26. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 M, 2. Qualität 1,40—1,50 M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 27. Mai. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

1 Drittel	1. Kl.	zu	159,50 Mk.	97 Drittel	1. Kl.	zu	152,— Mk.
9 „	1. „	„	159,— „	1 „	1. „	„	151,50 „
24 „	1. „	„	158,— „	63 „	1. „	„	151,— „
12 „	1. „	„	155,60 „	2 „	1. „	„	150,50 „
151 „	1. „	„	155,50 „	56 „	1. „	„	150,— „
102 „	1. „	„	155,40 „	3 „	1. „	„	149,50 „
7 „	1. „	„	155,30 „	2 „	1. „	„	149,— „
31 „	1. „	„	155,20 „	1 „	1. „	„	148,50 „
1 „	1. „	„	155,10 „	22 „	1. „	„	148,— „
98 „	1. „	„	155,— „	2 „	1. „	„	147,50 „
2 „	1. „	„	154,60 „	2 „	1. „	„	147,— „
72 „	1. „	„	154,50 „	18 „	1. „	„	146,— „
74 „	1. „	„	154,— „	2 „	1. „	„	145,50 „
2 „	1. „	„	153,50 „	6 „	1. „	„	145,— „
14 „	1. „	„	153,— „	2 „	1. „	„	143,— „
10 „	1. „	„	152,50 „	9 „	1. „	„	142,— „

1. Klasse 898 Drittel zu . . . . 153,49 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 18 Drittel zu . . . . 137,78 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung.

Nächste Auktion Mittwoch 10½ Uhr.

Privat-Berichte.

Berlin, 27. Mai. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die in unserem Sonnabendbericht angekündigte Preissenkung ist diese Woche eingetreten, doch genügt diese Ermäßigung von nur 3 M nicht, um die außerordentlich großen Zufuhren zu begeben. Wenn auch die gute Nachfrage angehalten hat, so füllen sich doch bei den Grossisten, die vorzugsweise deutsche Butter handeln, die Läger immer mehr, und es kann keinesfalls im Interesse der deutschen Landwirtschaft liegen, die hiesigen Preise, selbst unter Bezugnahme auf den vielleicht etwas besser liegenden dänischen Markt, zu halten. Nur ein größerer Abstrich an der Notierung ist imstande, die Eingänge, die täglich angeliefert werden, dem Konsum zuzuführen. Bleibt die inländische Produktion infolge zu hoher Preise unbeachtet, so leidet die Ware bei der großen Hitze durch Lagern und schädigt immer mehr den Ruf der deutschen Butter. — Schmalz. Infolge höherer amerikanischer Notierungen mußten die Preise trotz schwachen Absatzes heraufgesetzt werden.

Hamburg, 27. Mai. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Das näher rückende Pfingstfest hat die Nachfrage in der vorliegenden Berichtswoche, wie natürlich und erwartet werden konnte, mehr belebt, wenn auch infolge der durch das fruchtbare Wetter hervorgerufenen starken Produktionszunahme die Aufträge mit den Einlieferungen nicht ganz im Einklang standen und infolgedessen teilweise Konzessionen im Preise gemacht werden mußten. — Hierdurch war es möglich, in den letzten Tagen ziemlich zu räumen, ob dieses aber ebenfalls bis Ende der Woche möglich sein wird, muß bezweifelt werden, denn die Käufer werden, in der Hoffnung auf niedrigere Preise nach den Feiertagen, in den nächsten Tagen wohl kaum belangreiche Aufträge erteilen. — Kopenhagen, wo in voriger Woche ein Rückgang in der Notierung von 11 Kronen stattgefunden hat, meldet weiter ruhigere Märkte und man spricht von einem abermaligen Rückgang von ca. 10—12 Kronen in dieser Woche. — Die schleswig-holsteinische Auktion, welche in voriger Woche fast unverändert blieb, tendiert heute unter dem Druck der großen Zufuhren natürlich auch nach unten, und der Durchschnitt wird anscheinend ca. 8 M niedriger ausfallen. — Amerikanisches Schmalz. Die Notierungen lagen in der Berichtswoche durchweg etwas höher, und die Kauflust ist dadurch nicht gestiegen. Angebote für spätere Abladungen lauteten durchweg noch höher und die Forderungen der Großpackerfirmen stehen einstweilen nur auf dem Papier. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 39,25 Dollar bis 39,50 Dollar je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca 176 M je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Die Lage hat sich in der Berichtswoche kaum geändert, da der Streik unverändert fortdauert und Dampferverladungen dadurch unmöglich sind. Blasenschmalz notiert heute 175 M je 100 Kg. Blockschmalz ca. 166 M je 100 Kg.

Hamburg, 27. Mai. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Das Geschäft hat sich auch in der neuen Woche in ruhigen Bahnen bewegt, gestaltete sich aber etwas freundlicher, als in der Vorwoche. Der Streik ist zwar noch nicht beendet, aber der Export konnte noch im großen Ganzen unbehindert vor sich gehen. Die Nachfrage von England war gut. Trotz der großen Produktion konnten sich die Preise gestern sogar von 172 Sh. (Vorwoche) auf 175 Sh. bessern. Inwieweit dabei schon Spekulationskäufe stattgefunden haben, läßt sich nicht beurteilen, denn nur dadurch ist es möglich, daß höhere Preise erzielt werden konnten. Der englische Markt neigt jedenfalls nicht zu fester Tendenz und auch der deutsche Markt hat weiter die Tendenz nach unten, infolge der reichlichen Zufuhren in deutscher Butter. Es wäre deshalb zu wünschen, daß auch Dänemark seine Notierung zumindest unverändert läßt, und keine Erhöhung vornimmt. — In Kolonialbutter finden zur Zeit nur geringe Umsätze statt. Sibirische Butter, Lokoware, ist in den letzten Tagen etwas stärker gefragt gewesen, konnte aber nicht in allen Fällen geliefert werden.

Hildesheim, 28. Mai. Bericht von Mann & Friedeborn. Wie erwartet, war die Nachfrage in diesen Tagen sehr lebhaft und durch die großen Zufuhren kaum zu befriedigen. Die Preise durften mit Rücksicht auf kommende Produktion und dem dringenden Angebot vom Auslande nicht erhöht werden, auch muß man mit einem schwächeren Geschäft nach den Festtagen rechnen. Tendenz: fest.

Dresden, 26. Mai. Bericht der Firma Georg Münch. Das Festgeschäft ist bisher zufriedenstellend; die ziemlich belangreichen Zufuhren in ersten Qualitäten konnten plaziert werden. Abfallende Sachen finden schwer Abnehmer und können nur gegen Preiskonzessionen untergebracht werden. Da das Ausland festeren Markt meldet, so dürfte ein weiterer Rückgang vor dem Feste kaum eintreten. — Schmalz: Die hohen Packerforderungen finden wenig Beachtung. Das Geschäft ist sehr ruhig und es wird nur das Allernötigste eingedeckt. — Margarine: Der Festbedarf macht sich etwas bemerkbar, wodurch besonders die besseren Marken mehr gefragt werden.

Leipzig, 26 Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Nachfrage auf dem Buttermarkte war trotz der dringenden Angebote immer noch recht lebhaft. Die Preise sind allerdings durch die weichen, unhaltbaren Qualitäten sehr gedrückt, nur konsistente Dauerbutter kann bessere Preise erzielen. Es muß daher den Molkereien dringend angeraten werden, auf gute Kühlung des Rahmes und gewissenhafte Ausarbeitung der Butter besonderen Wert zu legen, da sonst die kernigeren Auslandssorten dadurch im Vorteil sind. — Die Preise für Auslandsbutter können daher unverändert und stramm gehalten werden.

Käse.

Köln, 26. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett, 2,60—2,70 M, Holländer Gouda, 45 proz. 2,00—3,20 M, Holländer Edamer, 40 proz. 1,90—2,00 M, Emmentalerkäse 3,00—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 M.

Hamburg, 27. Mai. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Gegen die Vorwoche war die Tendenz etwas abgeschwächt. Immerhin kann das Geschäft noch als zufriedenstellend bezeichnet werden. Die Preise für Schnittkäse waren im allgemeinen unverändert, nur Holland notierte etwas höhere Preise. Ob nach dem Feste eine Preissenkung eintreten wird, ist schwer voraus zu sagen. Möglich ist, daß deutsche Ware noch einige Mark im Preise weichen wird. Für Auslandsware sind größere Preisrückgänge wohl kaum zu erwarten. — Tilsiter Käse. Ost- und Westpreußen melden bei reichlichem Angebot etwas günstigere Preise. Ueber die an den Markt kommenden Partien wird zum Teil recht geklagt. Die Käse verlassen die Keller durchweg zu frisch. Wenn auch Teig und Gesicht gut sind, so hat der Käse doch noch absolut keinen Charakter. Es ist den Produzenten dringend zu empfehlen, die Ware mindestens 2—4 Wochen länger durchreifen zu lassen. Große Nachfrage und dementsprechende Preise kommen nur dann, wenn die Käse mit ausgereiftem Geschmack auf den Markt kommen. — Holländer Käse. Die feste Stimmung auf den holländischen Märkten hält an. Auch in dieser Woche sind die Preise teilweise erhöht worden. Zum Teil machen sich die Spekulationskäufe schon recht bemerkbar. Ein Nachlassen der Preise ist kaum zu erwarten. — Dänen Käse. Aus Dänemark wird eine feste Tendenz gemeldet. Trotz der großen Produktion wird ein Abbröckeln der Preise nicht erwartet. Die Festigung des Marktes ist insbesondere auf Spekulationskäufe zurückzuführen. Das Geschäft am Platze war trotz der noch günstigen Preise nicht groß. Besonders der Umsatz in 20 proz. Gouda läßt noch sehr zu wünschen übrig. — Schweizer Käse. Das Geschäft wickelte sich auch in der letzten Woche in der bekannten ruhigen Weise ab. — Weichkäse. Infolge der warmen Witterung läßt das Weichkäsegeschäft wieder nach. Viele Kunden verzichten auf das Führen dieser Artikel, um Verlusten aus dem Wege zu gehen. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G-M.: Tilsiter Vollfett-Käse, prima 110—115, do., zweite Qualität 105—115, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 50—53, do., 30 proz. 74—78, do., 45 proz. 112—116, holländischer Gouda Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. 80—84, do., 40 proz. 96—110, do., 45 proz., frische Käse 105—112, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 165—180, holländischer Edamer, 20 proz. 68—70, do., 30 proz. 85—88, do., 40 proz. 95—102, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 26 Mai. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Die Stimmung auf dem heutigen Käsemarkt war flott. Jedoch wurden nicht so hohe Preise gegeben, wie man Ende voriger Woche wohl erwartet hatte. Die Anfuhr war außerordentlich groß, 618 Partien. Ein so großes Quantum ist hier noch nie an einem Markttage angefahren worden. — Preise: 1. Qualität 55 bis 60 Gulden, 2. Qualität 47—53 Gulden. Billigere Preise sind vorläufig nicht zu erwarten. — Molkereiware kostet heute: Gouda-Käse, 20 proz. 30 Gulden, do., 30 proz. 37 Gulden, do., 40 proz. 46 Gulden, Edamer, 20 proz. 32—33 Gulden, do., 30 proz. 39 Gulden, do., 40 proz. 46 Gulden, nordholländischer Edamer, 40 proz. 48—49 Gulden.

Vieh.

Berlin, 27. Mai. Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 2138 Rinder, 666 Bullen, 346 Ochsen, 1188 Kühe u. Färsen, 5079 Schweine, 30 Auslandschweine. Preise für 1 Zentner Lebendgewicht: Ochsen: 1. 57 bis 61, 2. 52—55, 3. 45—50, 4. 36—42. Bullen: 1. 53—56, 2. 49 bis 51, 3. 44—47. Färsen und Kühe: 1. 52—60, 2. 44—50, 3. 35—40, 4. 27—32, 5. 22—25, 6. 38—46. Kälber 1. 70—75, 2. 60—68, 3. 50—58, 4. 40—48, Schweine: 1. 64—67, 2. 63—64, 3. 61—63, 4. 59—60, 5. 58. Sauen: 59—60. Marktverlauf: bei Rindern ziemlich glatt, bei Kühen langsam, bei Schweinen ruhig.

Hamburg, 26. Mai. Bericht vom Hamburger Viehmarkt. Schweine: 1. 68, 2. 67—69, 3. 55—65, 4. 55—62, 5. 36—35. Tendenz gut. — Kälber: 1. 75—85, 2. 65—72, 3. 48—58, 4. 28—50, 5. 25—34. Tendenz mittelmäßig.

Hannover, 27. Mai. Bericht vom Hannoverschen Viehmarkt. Auftrieb: 52 Ochsen, 117 Bullen, 224 Kühe, 868 Kälber, 1572 Schweine. Tendenz für Rinder und Schweine lebhaft, für Kälber langsam. Preise: Ochsen: 1. 60, 2. 55—56, 3. 46—50, 4. 40. Bullen: 1. 57, 2. 50—52, 3. 45—48, 4. 38—40. Kühe: 1. 60, 2. 52—56, 3. 35—48, 4 25—30, 5. 20. Kälber: 1. —, 2. 80.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 28. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 154 G.-M., 2. Qualität je Zentner 136 G.-M., abfallende je Zentner 116 G.-M. Tendenz: ruhiger.

Hamburg, 28. Mai. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 152 G.-M. d. Ztr.

Hannover-Lehrte, 26. Mai. Bericht vom Lehrter Viehmarkt. Auftrieb: 1169 Stück Ferkel und 40 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel Durchschnittsualität: 6—8 Wochen alte Ferkel 22—29 *M*, 8 bis 12 Wochen alte 29—39, Läuferschweine, 3—4 Monate alt, 39—50 *M*, 4 bis 6 Monate alt 50—70 *M*. Marktverlauf: Trotz des geringen Auftriebes sehr langsames Geschäft. In der Woche nach Pfingsten wird der Markt vom Dienstag, dem 2., auf Mittwoch, dem 3. Juni, verlegt.

Bremen, 25. Mai. Bericht vom Schweinemarkt. Auftrieb 937 Schweine. Preise Gruppe 1 72 ₰, (360 Stück), Gruppe 2 70—71 Pfg. (346 Stück), Gruppe 3 67—69 Pfg. (158 Stück). Marktverlauf: lebhaft. 3. 45—65, 4. 30—40. Schweine: 1. 68, 2. und 3. 69—70, 4. 66, 5. 60.

Eier.

Köln, 26. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12½ bis 13, do., über 55 Gr. 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 12½ bis 14½, do., über 55 Gr., 11—12, unter 55 Gr. 8½—9½.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 27. Mai. Die Tendenz im Berliner Weizengeschäft war leicht abgeschwächt, und die unstete, aber zuletzt wieder befestigte Haltung Amerikas machte keinen Eindruck. Vom Inlande ist prompter Weizen auf Abladung wenig angeboten, dafür wurde aber australischer Weizen gestern und heute verschiedentlich an Mühlen gehandelt. Für die Abwickelung der Mailieferung kam wieder mehr an Andienungsmaterial heraus, für Juli fehlte es an Unternehmungslust. Roggen stellte sich für den laufenden Monat schwächer. Die Julilieferung wurde durch einige Deckungsaufträge gestützt Einheimischer Roggen war mäßig angeboten. Im Mehlgeschäft geht Weizenmehl nur noch mäßig, weil die bevorstehende Geschäftsunterbrechung durch die Feiertage die Käufer vorsichtig macht. Roggenmehl ist still. Gerste weiter ruhig. Hafer hatte in ausländischer Ware wenig lebhaftes Geschäft, immerhin zeigt der Konsum weiteren Bedarf. — Futterartikel lagen still. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 267—270, Mai 280—276, Juli 273,50—272,50, Roggen, märkischer 218—222, Mai 224 u. B., Juli 221—220, Sommergerste 226—242, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 200—218, Hafer, märkischer 233—241, Mai 217, Juli 192—192,50—192, Mais (loko Berlin) 208—211, Juli 198, Weizenkleie 13,90, Roggenkleie 14,50—14,60, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiseerbsen 22—25, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—21, Wicken 20—22,50, Lupinen, blau 10—11, do. gelb 11,50—14, Serradella 13 bis 15,25, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 9,80—10, Kartoffelflocken 19,30—19,50.

Magdeburg, 27 Mai Weizen fest 12,90—13,10, Roggen ruhig, 11,50 bis 11,60, Sommergerste stetig, 13,50—14,50, Hafer fest 12,20—12,40.

Bremen, 27. Mai. Weizen, Manitoba 15,40, Chile 14,70, Barusso, 78 Kg. 15, Anstoal 14,70; Roggen: amerikanischer 2 12,05, russischer 12.70; Gerste: russische 11,30, amerikanische Malz- 10,90; Hafer: Kanada-Western 2 11,80, desgl. 3 11,30, amerikanischer white clipped 38, lb. 10,30; Mais: La Plata 11,60, Java mixed 11,30; Grahamerbsen 10,60.

Hamburg, 27. Mai. Getreide. Abgeschwächt Weizen 266—272, Roggen 224—228, Hafer 226—234, inländische Gerste 224—236, ausländische Gerste 216—230, Mais 213—215 Rm. für 1000 Kg.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	23. 5. *M*	25. 5. *M*	27. 5. *M*	*M*	*M*
1 Pfund Sterling	20,48	20,43	20,44		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	169,11	169,05	168,91		
100 dänische Kronen	79,10	79,10	79,18		
100 Schweizer Frank	81,32	81,31	81,36		
100 französische Frank	21,48	21,48	21,—		
100 tschechische Kronen	12,47	12,47	12,47		
100 Schilling	59,19	59,19	59,19		

Idealehe

wünscht Dame mit gebildet. Herrn in fester Position, dessen höchstes Glück ein trautes Familienleben ist. Ernstgemeinte Zuschrift. unter 9776 durch diese Zeitung.

Heirat

wünscht kl. Molkereibes. schuldfrei i. Ostpr., 39 Jahre alt, evgl., a. d. F. mit gut. Dame. Etwas Barvermögen erwünscht. Frdl. Angeb. unter **Nr. 9851** an diese Ztg.

Nach Schluß eingegangen:

Molk.-Verpachtg.

Molkerei in Kreisstadt von über 20 000 Einwohnern, nahe einer Großstadt, in milchreicher Gegend, ist zu sehr günstigen Bedingungen zu verpachten. Erforderl. Kapital 8—10 000 ℳ. Sehr schöne große Wohnung vorhanden und sofort beziehbar. Es kommen nur Bewerber in Frage, welche nachweisbar über obiges Barkapital verfügen und in Frischmilchverkauf wirklich bewandert sind. Meldungen unter **9993** an diese Zeitung.

Aelterer Harzkäser

speziell in Harz- und Stangenkäse, ca. 30 jähr. Erfahr.. gibt persönliche Anleitung z. Herstellung eines erstkl. Fabrikates. Angebote mit Gehaltsangabe unter A. 9988 a. d. Zeitg.

Verkaufe preiswert:

1 gebr. Isolierbehälter, 500 L. Inhalt, aus Kupfer, noch fast neu
1 neuen Optimus Butterfertiger, 1500 Liter Totalinhalt, mit Rechtsantr., Rahmfüllg., 600 Lt.
Beide Geräte sofort lieferbar.
Carl Nebel, Molkereigerätefabrik
Schöningen, Brschwg.

Auto

14/35 PS., fahrbereit, wegen Anschaffung eines größ., zum billigen Preis von 1500 ℳ zu verkauf. Bei genügender Sicherheit Teilzahlung oder Lieferung Molk.-Produkte od. Jahreswechsel. (9981
Bernhard Hahn
Hamburg 22, Rönnhaidstr. 29.

Baltic-Anlage

750 Ltr. Stdlstg., eventl. auch mit sämtl. Geräten wie Butterfertiger usw. sofort zu verkaufen. Anlage kann jederzeit im Betriebe vorgeführt werden. Angeb. unter **9952** an diese Zeitung.

50 Stück Rohrhorden

gut erhalten, 60 × 100, Stück 1,20 Mk., zu verkaufen. Angeb. unter **K. 9995** an diese Zeitung.

Alfa-Separator

1200 Liter Stdlstg., wegen Umbau sofort billig zu verkaufen. (10009
Dampfmolk. Roßla a. Harz.

Wegen Kraftanlage verkaufe gebrauchten, gut erhaltenen (9990

Alfa

450 Liter, Handbetrieb, noch im Betrieb.
Molkerei Braak
bei Stadtoldendorf.

4—5 Tonnen feinste (9991

Molkereibutter

ganz schwach gesalzen, 5—6 Tonnen

Sauermilchquarg

trocken und eisenfrei, regelmäßige, wöchentl. Lieferung gesucht. Auch etwas **Standquarg,** weiße Ware, kauft per Kasse
M. Herz
Molkerei Groitzschen bei Zeitz.

Für Butter

suche ich noch einige Lieferanten b. prompter Abrechnung. (9980
Bernhard Hahn
Hamburg 22, Rönnhaidstr. 29.

Habe laufend abzugeben wöchentlich 2—3 Zentner (9956

pa. Molk.-Butter

(nordschleswiger), ca. 5—6 Proz. über Hamburger Auktionspreis ab hier. Erste Sendung Nachnahme.
Andreas Petersen Horsbüll
Post Emmelsbüll.

Welche Molkerei liefert

Flaschenmilch

sterilisiert oder dauererhitzt n. dem Wuppertal? Flaschen werden gest. Gefl. Angebote unter **9964** an diese Zeitung.

Einen Posten (10006

Molkereibutter

hat wöchentlich noch abzugeben.
Molk.-Gen. Lichenroth
Hessen-Nassau.

Pa. Romadurkäse

in Pergam., sowie in Stanniol m. Etiketten verpackt, hat abzugeben
Dampfmolkerei Gollau
bei Lüchow in Hannover.

Für regelmäß. Lieferungen suche ich noch nur allerfeinste (10010

Molkereibutter

Gust. Fricke, Buttergroßhdlg.
Hannover, Marienstraße 28.
Fernruf: Nord 3145.

Täglich frischen, süßen (9960

Speisequarg

je Zentner 15.— ℳ einschließlich Faß hat laufend abzugeb., an Unbekannte gegen Nachnahme
Dampfmolkerei Loburg
e. G. m. b. H.

Suche direkte Verbindung mit Molkerei, welche mir wöchentlich 10 Tonnen (9989

prima Butter

für Dauerlieferung liefern kann. Zahlung nach Vereinbarung.
Rudolf Wittka, Buttergroßhdlg.
Dortmund, Hohestraße 52.

Habe wöchentlich zirka 2 Zentner

pa. Molk.-Butter

geformt oder in Fässern abzugeben. Angebote mit Preis erb. (9931
Central-Molkerei Neuemühle
Krs. Altena in Westfalen.

Quarg

frisch, trocken, metallfrei, absolut einwandfreie Ware, kauft bei prompter Kasse zum Tagespreis
Käserei Buckow - Nennhausen
Krs. Westhavelland.

Quadratkäse

hat ständ. abzugeben p. Pfd. 20 ₰

Pa. Steinbuscher

p. Pfd. 75 ₰ ab hier gegen Nachn. oder pa. Bankreferenzen. (9938
J. Rosenow, Berlin W.
Helmstedterstr. 26.

Habe noch wöchentlich einige To. einwandfreien (9967

Sauermilchquarg

abzugeben.
Molkerei Ditfurt
bei Quedlinburg a. H.

Habe regelmäßig 20—25 prozent.

Romadur

in Stanniol und Etikett, sowie

Quadratkäse
Speisequarg

gegen Kasse abzugeben, auch in kl. Posten. Meld. erbeten mit Preis.
Molkerei Wilkau, Krs. Namslau. in Schlesien. (9947

Angereiften ¼ fetten

Quadratkäse und Romadur

Zentner 35—40 ℳ, prima Ware, verkauft in Käufers Kisten (9949
Molkerei Rabuhn
Kreis Kolberg.

Habe wöchentlich 2—3 Zentner

Butter

abzugeben. (9943
Molkerei Eimke
Kreis Uelzen.

Empfehlenswerte Bücher:

Verschiedenes.

Ahlborn, Otto E. Ueber die Behandl. von Molk.-Abwässern. 1919. 14 S. 0,25 ℳ.
Aufsberg. Singet und trinket. Ein Liederbuch f. Milchleute. 1912. 32 S. 0,25 ℳ.
Berger, Handbuch des Wissens. 543 Seiten 12,— ℳ.
Brudny, Dr. B. Yoghurt als Heilmittel. 0,25 ℳ.
Dallmayr, Dr. A. Die volkswirtschaftlich Bedeutung der Milchzentrifuge. 1913 75 S. 1,— ℳ.
Davidis-Holle. Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. 58. Aufl. 666 Seiten. 1922.
Eppner, F. Die Wurstfabrikation. Anweisung alle gebräuchl. Fleischwaren zu bereiten, zu pökeln, zu räuchern u. aufzubewahren. 6. Auflage. 126 S. 1905. 1,— ℳ.
Gersbach, Direktor, **Rob.** Dressur u. Führung des Polizeihundes. 12. Aufl. 245 S. mit preisgekrönt. Abbild. 3,50 ℳ.
Keller, Prof. Dr. A., Dr. W. Birk und Dr. A. T. Möller. Kinderpflegelehrbuch. 125 S. mit 43 Abbild. 1917. Karton. 1,— ℳ.
Knigge, A. v. Umgang mit Menschen. Geb. 2,— ℳ.
Lustig, Hans. Wie mache ich mein Testament ohne Rechtsanwalt und Notar? 4. Aufl. 1913. 30 S. 1,10 ℳ.
Most, K. Leitfaden für die Abrichtung des Polizei- und Schutzhundes, m. psycholog. Begründungen. 5. Aufl. 189 Seiten. Illustriert. 2,— ℳ.
Pescatore, Dr. M. Pflege und Ernährung des Säuglings. Ein Leitfaden für Pflegerinnen und Mütter. 7. Aufl. von Prof. Dr. Leo Langstein. 108 Seiten. 1920. Karton. — ℳ.
Rattenvertilgung, Die. Bearbeit. im Kaiserl. Gesundheitsamt. 26 S. mit 16 Abbild. 1918. 0,25 ℳ.
Roeder, Dr. Hans, Der Käserei-Beruf und andere milchwirtschaftliche Berufsarten. 1925. 40 S. 1,75 ℳ.
Rohr, Felix. Das Kaninchen. Seine Zucht und Verwendbarkeit im Haushalte des Menschen. 3. Aufl. 64 S. 2,— ℳ.
Schilling, J. Ist Hühnerhaltung gewinnbringend? Hühnerhaltung ist der beste Nebenerwerb. 6. Aufl. 1,— ℳ.
Teichert, Kurt. Wenn im Osten der Morgen graut. Ein Buch vom Milch- u. Sennvolk, reich illustriert von Julius Gerstmann-München, Rich. Pfeiffer, Gertrud Pfeiffer-Korth und Bischoff-Königsberg, 252 Seiten 8°. Geb. 4,— ℳ.
Tillmann, Dr. J. Wasserreinigung und Abwässerbeseitigung. 157 S. mit 21 Abb. 1912.

Schweinehaltung.

Arnim, Graf zur Lippe-Weißenfels, Schweinezucht. Vollständ. neu bearb. v. Priv.-Dozent Dr. Fr. Dettweiler, Landestierzuchtinspektor in Rostock. 92 S. 2. Aufl. 1909. Geh. 1,20 ℳ.
Dettweiler-Müller, Lehrbuch d. Schweinezucht. 918 S. u. 381 Abb. 24,— ℳ.
Hilfreich, Dr. Das kranke Schwein. Frühjahr 1925 neue Auflage
Koch, Dr. B. Die rationelle Ernährung und Haltung des Schweines. 108 S. 1,50 ℳ.
Lamberger, R. Schweinefütterung u. Mästung in Kriegs- u. Teuerungszeiten. 6. Aufl. 1,25 ℳ.
Lemke, Ludwig. Schweinezucht in mittleren u. kleinen Wirtschaften. 1905. 63 Seit. 1,— ℳ.
Meyer, Schweinezucht. Praktische Anleitung zur Rassenauswahl, Zucht, Ernährung. Haltung u. Mast der Schweine. 9. Aufl. 215 S. mit 20 Abbildungen. 4,— ℳ.
Nörner, Prakt. Schweinezucht. 3. Aufl. 431 S. 112 Abb. 6,— ℳ.
Schmidt, Zucht- und Mastschweine, ihre sachgemäße Haltung und Ernährung. 96 S. u. 2 Rassebild. 2. Aufl. 1914. 2,— ℳ.
— Schweineaufzucht bis zur Reife. 4. Aufl. 47 S. 1,— ℳ.
Steuert, Schweinezucht. 140 S. mit 44 Abb. Geb. Vergriffen. 0,80 ℳ.
Strauch. Die Schweinewage in der Tasche.

Milchbezahlung.

Frost, Bezahlung von Milch und Rahm nach Butteranteilen 48 S. 1916. 2,— ℳ.
Helm, Wilh. Die Milchbezahlung. 115 S. 1909. 5,— ℳ.
— Tabellen für d. Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt, für Genossenschaften und Milchpächter. Alte Ausgabe 1,— ℳ.
— Tabelle für die Bezahlung von Milch u. Rahm nach Gewicht u. Fettgehalt für Genossenschaften und Milchpächter. Neue Ausgabe. 2,— ℳ.
Hesse, Dr. A. Tabellen für die Berechnung der Butteranteile aus Milch und Rahm. 1913. 59 Seiten. 2,50 ℳ.
Höft, Dr. H. Die gebräuchlichst. Bezahlungsweisen der Milch. 1898. 0,80 ℳ.
— Tabellen z. Berechnung des Milchpreises bei Bezahlung nach Fettgehalt. 1. Teil. Einheitspreis 1,5—3,1 Pf. 1,— ℳ. Dasselbe 2. Teil, Einheitspreis [illegible]—4,4 Pfg. 1,— ℳ.
Magermilch-Rückgabe-Tabellen für Rückgabe von 15 Proz., immer um 5 Proz. steig. bis zu 90 Prozent. 1,50 ℳ.
Mund, W. Die Bezahlung der Milch nach Fettprozenten. 44 S. 1896. 1,20 ℳ.

Milchuntersuchung.

Barthel, Die Methoden zur Untersuchg. von Milch und Molkereiprodukten. 3. Aufl. 296 S. mit 72 Textabb. 1920. Gebund. 9,— ℳ.
Freudenreich, Dr. Ed. von. Die Bakteriologie in der Milchwirtschaft für Molkereischüler, Käser und Landwirte. 3. Aufl. 106 S. m. 4 Abb. und 1 Tafel. 1,80 ℳ.
Gerber, Dr. N. Die praktische Milchprüfung einschließend d. Kontrolle von Molkereiprodukten. 1914. 8. Aufl. mit 57 Abbild. und 18 Tabellen. 131 Seit. Gebunden 3,— ℳ.
Grimmer, Dr. W. Chemie u. Physiologie d. Milch. Kurzes Lehrbuch für Human- u. Veterinärmediziner, Nahrungsmittelchemiker und Studierende sowie Milchwirtschaftler. 364 S. m. 37 Textabb. 1910. Gebunden 10,— ℳ.
Hesse, Dr. A. Die Rahmuntersuchung. Anleitung z. Untersuchung des Rahms für Molk.-Fachleute. Mit 10 Abbildungen. 1907. 1,— ℳ.
Hußmann, Dr. J. F. Molkerei-bakteriologisches Praktikum. Leitf. für Molk.-Fachl., Landwirte, Landwirtschaftslehrer, Studierende. 144 S. u. 19 Taf. 1918. Geh. 4,50 ℳ.
Jilke, Dr. und R. Pfister. Tabelle des berechneten Fettgehaltes der Milchtrockensubstanz. 0,30 ℳ.
Klocpfer, Dr. Die Schwankungen im Fettgehalte der Milch und die Milchkontrolle. 39 S. 1908. 1,— ℳ.
Morres, Wilh. Praktische Milchuntersuchung. Anleitung zur zweckmäßigen Ausführung der einfachen Verfahren der Untersuchung von Milch und Molkereiprodukt. 82 Seiten mit 48 Abbildungen u. einer Farbentafel. 3. Aufl. 5,— ℳ.
Orla-Jensen, Dr. Die Bateriologie in der Milchwirtschaft. 182 S. m. 60 Abbild. 6,50 ℳ.
Schwankungen im Fettgehalt der Milch und ihre Ursachen. 3. Aufl. 1922. 0,25 ℳ.
Sobbe, Oskar v. Die in der Milchchemie gebräuchlichsten Fettbestimmungsmethod. Praktische Anleitung für Chemiker, Hospitanten und Betriebsleiter. 1911. 19 S. und 1 Tabelle. Geh. 0,25 ℳ.
— Milchchemisches Praktikum. 2. Auflage. 353 S. mit 22 Abbildungen. 6,— ℳ.
Teichert, Dr. Kurt. Methoden z. Untersuch. von Milch u. Molkereiprodukten. 1909. 54 Abb. u. 27 Tabellen. 11,40 ℳ.
Tiemann, Dr. H. Die Untersuchungsmethoden der Milch u. deren Produkte m. besond. Berücksichtig. d. Milch- u. Butterkontrolle. 62 S. 1898. 1,20 ℳ.
Weigmann, Prof. Dr. H., Die Pilzkunde der Milch. 2. Aufl. 379 S. mit 111 Abb. 1 Farbendrucktafel. 20,— ℳ.
Wolff, Dr. A. Molkereibakteriologische Betriebskontrolle. 118 S. mit 9 Abbild. 4,80 ℳ.

Fütterungslehre.

Honcamp, Prof. Dr. Landw. Fütterungslehre. 6,— ℳ.
Kellner, Grundzüge der Fütterungslehre. 7. Auflage. 223 S. 5,— ℳ.
Koch, Dr. Theoretische und praktische Winke für die Ernährg. des Rindes. 0,90 ℳ.
Kühn, J. Die zweckmäßigste Ernährung des Rindviehs. 13. Auflage. Geh. 7,— ℳ.
Linth, G. Die Fütterung der landwirtsch. Nutztiere. Vergriffen.
Mommsen, Chr. Gemeinverständl. Anleitung zur Fütterung von Rindvieh u. Schweinen. 2. Aufl. 123 S. 1914. 2,— ℳ.
Müller, Dr. W. und von Wendt, Dr. G. Grundzüge einer wirtschaftlichen Ernährung der Milchkühe nebst Anleitung zur schnellen Berechnung der Futterrationen und Einschätzung des Futterwertes der Ernte. 64 S. 1909. 1,20 ℳ.
Passon, Dr. M. Die Bekömmlichkeit der gebräuchlichsten Kraftfuttermittel. 186 S. Leipzig 1905. Geh. 3,— ℳ.
Strauch, R. Anleitung zur Aufstellung von Futterationen und zur Berechnung der Futtermischungen und der Nährstoffverhältnisse. 31. u. 32. Auflage. 71 Seit. 1924. 1,— ℳ.
Stutzer, Prof. Dr. A. Berechnung d. Futterrationen. Praktische Anleitg. für Landwirte u. Kontroll-Vereine. 3. Auflage. 1910. 1,50 ℳ.
— Fütterungslehre. In kurzer, gemeinverständlich. Form für praktische Landwirte und Schüler landwirtschaftl. Lehranstalten. 1912. 3,— ℳ.
Wulff, C. Der Futtermeister. Ein Handbuch für den prakt. Landwirt sowie für Behörden und landw. Lehranstalten. 163 S. 1911. 2,50 ℳ.
Janen, Prof. Dr. J. und Grosbüsch, Dr. J. Wie soll ich mein Vieh füttern? Kernige Fütterungsregeln für d. Praxis. 0,50 ℳ

Tierheilkunde.

Haubners Landw. Tierheilkunde. 19. Aufl. 788 Seiten mit 168 Abbild. Berlin 1921. 14,— ℳ.
Merk-Hoffmanns Haustierheilkunde f. Landwirte. 14. Aufl. m. 168 Abb. 6,— ℳ.
Nörner, Dr. C. Geburtshilfe und Geburtspflege. 2. Auflage. 112 S. m. 48 Abb. 2,40 ℳ.
Steuert, Prof. Dr. L., Nachbars Rat in Viehnöten oder wie der Landmann erkranktes Vieh pflegen und heilen soll. 3. Aufl. 184 S. m. 77 Textabb. 1914. Geb. 4,— ℳ.

Buchhandlung der Molk.-Ztg. Hildesheim.

Roggenkleie 155—158 — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 267—269, Mai 282—280 u. B., Juli 275—273, Roggen, märkischer 220—224, Andienungsschein vom 25. 5.: 225, Mai 226,50, Juli 221—220, Sommergerste 226—242, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 200—218, Hafer, märkischer 229—237, per Mai 219, per Juli 190,50, Mais (loko Berlin) 208—210, Mai 204—206, Juli 198, Weizenmehl 34—36,75, Roggenmehl 30,25—32,50, Weizenkleie 17, Roggenkleie 14,80—14,90, Viktoriaerbsen 22—27, kleine Speiserrbsen 22,25, Füttererbsen 19—21, Peluschken 18,50 bis 20 Ackerbohnen 19—21 Wicken 20—22,50, Lupinen, blau 10—11, do., gelb 11,50—14, Serradella 13—15,25, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 9,80—10, Kartoffelflocken 19,50—19,70.

Hamburg, 25. Mai. Getreide. Stetig. Weizen 264—270, Roggen 230—240, Hafer 230, Inlandsgerste 224—236, Auslandsgerste 212—220, Mais 215, Leinsaat 22—22,50 Gulden.

Magdeburg, 25. Mai. Weizen stetig, 12,70—12,90, Roggen ruhig, 11,50—11,60, Hafer fest, 12,10—12,30, Sommergerste stetig, 13,50—14,50.

Bremen, 25. Mai. Weizen: Manitoba 15,25, Chile 14,80, Barusso 70 Kg., 15; Roggen: amerikanischer 2 12, russischer 12,80; Gerste: russische 11,20, amerikanische Malz- 10,90; Hafer: Kanada-Western 2 11,80, desgl. 3 11,10, amerikanischer white clipped 38 Lbs.; Mais: La Plata 11,60, Donau Galfox 11,50, Java mixed 11,10; Grahamerbsen 10,60.

Emden, 23. Mai. Bericht der Internationalen Import- udn Export-Handels-Gesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais ab Hamburg oder Bremer Kai 10,50—11,00, Mixed-Mais ab Hamburg oder Bremer Kai 10,65—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,00—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,50—4,00, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,00, inländischer Hafer 11,20—11,80, inländischer Weizen 13,00—13,30, inländischer Roggen 11,15—11,50, inländische Sommergerste 11,10—12,00, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10.00

Mannheim, 25. Mai. Weizen inländischer 25—27, ausländischer 30 bis 32, Roggen, inländischer 24,50, ausländischer 24,50, Hafer, inländischer 19,50—22. ausländischer 20—23.50, Braugerste 27,50—29.50, Futtergerste 21—23, Mais mit Sack 23,50, Trockentreber 16,50—17, Weizenkleie 13,25, Weizenmehl Basis 0, 39,50—40, Weizenbrotmehl mit Sack 30,50—31, Roggenmehl mit Sack 32—33. Tendenz: ruhig.

Betriebsleiter

25 Jahre alt, ledig, seit 5 Jahren technischer und kaufmännischer Leiter einer mittleren Stadtmolkerei, in ungekündigter Stellung, sucht anderweitig Wirkungskreis. In Tilsiter- sowie Camembertkäserei gute Kenntnisse. Angebote sind zu richten unter Nr. 9986 an diese Zeitung.

Fachmann

27 Jahre alt, sucht Stellung, wo er sich in Käserei vollständig ausbilden kann. Gefl. Angeb. erb. **Otto Krüger, Blankenhain, Thür.** (Bhnh).

Molkereiverwalter!

In gesetzten Jahren mit kl. Familie sucht baldigst Stellung zur Leitung einer mittleren Molkerei auch mit Müllerei u. Schweinemast. Suchender ist mit allen ins Fach schlagenden Arbeiten durchaus vertraut, sowie in der Herstellung versch. Sorten Käse. Kaution in Höhe von 3000 Goldm. bar kann sofort gestellt werden. Offerten unter **9976** an diese Zeitung.

Kutscher

21 J. alt, sucht zu sof. od. später Dauerstellung. Gute Zeugn. vorhand. Angeb. unter **National 9873** an diese Zeitung erbeten.

Tüchtiger Betriebsleiter

eines stadtgroßen Betriebes, verh., sucht zwecks Veränderung Dauerst. Selbiger ist mit allen Facharbeiten und Buchführung aufs Beste vertr., Molkereischule bes., gute langjähr. Zeugnisse stehen zur Verfügung. Kaution wird gestellt, Antritt kann nach Vereinbarung erfolgen. Molkereien, denen an tücht. Kraft gelegen ist werden gebeten, Angebote unter **R 9978** a. d. Ztg. zu senden.

Stellungsgesuch. Suche für mein. jg. Mann, gel. Molk.-Fachm., der bei mir als Vorarbeit. tätig ist und den ich aufs beste empfehl. kann, Stellg. in der Molk.-Branche. Selbiger übernimmt alle in der Molk. vorkomm. Arbeiten u. hat gute Erfahrung in der Käs., Müllerei und Schweinezucht. Angeb. erb. (9813

Klingenberg, Spargelplantage
Rietze, Krs. Peine.

Fachmann

27 Jahre, Molkereischule mit gutem Erfolge absolviert, bewandert in allen Facharbeiten, auch Käserei, aufs beste vertraut mit allen der Neuzeit entsprechenden Maschinen sowie Kühlanlage. sucht zum beliebigen Antritt Stellung als Verwalter, Obermeier, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Letzte Stelle als Obermeier im städtischen Betriebe. Kaution kann gestellt werden. Gute Zeugnisse vorhanden. Suchender ist Landwirtssohn und scheut keine Arbeit. Werte Angebote erbeten an (9977

Hans Krohn, Badenhausen
bei Osterode a. Harz.

Strebsamer, solider Fachmann

36 Jahre alt, verheiratet, sucht Stellung als **Maschinist** in größerem Betriebe. War mehre Jahre als Maschinenmeister im Großstadtbetriebe tätig. Uebernehme sämtliche Reparaturen. Ia Zeugnisse stehen znr Verfügung. Gefl. Angebote unter **P. R. 9997** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe

24 Jahr., sucht Stellg. zwecks weiterer Ausbildung in allen einschlägigen Arbeiten. Suchender sieht mehr auf Dauerstellung und gut. Verpflegung, als auf hohen Lohn. Angeb. erb.
Johann Festner, München,
9985) **Ackerstraße 1, III.**

Tüchtiger Heizer und Maschinist

30 J. alt, verh., gel. Molkereigehilfe, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, Lebensstellung. Angebote unter **10011** an diese Ztg. erbeten.

Tücht., zielbewußter Weichkäser

35 J. alt, sucht Stelle z. 20. Juni od. 1. Juli, wo er m. sein. Frau als alleiniger den Betr. führ. kann. Frau arb. tüchtig mit, beide keine Stundenarbeiter. Gehilfenzimmer genügt zur Wohnung. Uebern. a. Stellung als **Betriebsleiter, Oberkäser** oder **Gutsmeier** bei bescheid. Ansprüchen. Bin noch in ungek. Stelle. W. Ang. m. Geh.-Angabe erb. **Weichkäser Molk. Hardenbeck,** Uckermark, Krs. Templin. (9876

Molk.-Gehilfe, 22 J. alt, gewiss. u. selbst. arbeit., s. Stellg. in Käs. od. in Butterei. Stadtbetr. bevorzugt, jedoch nicht Beding. Geg. gl. Angeb. m. Geh.-Angabe erb. **Herb. Holzenberger, Pr. Holland,** Ostpr., Schloßplatz 1. (9932

Jg. Gehilfe, 19 J. alt, gesund u. kräft., sucht Stelle in Gen. m. Vollbetrieb. Erw ist, in all. Abteilung. arb. zu könn. **Walter Trauschke, Dresden,** Leubenmarkt 17. (9887

Gehilfe, 21 J. alt, m. all. im Fach vorkommend. Arbeit. vertraut. Spez.-Maschin. Auch Erfahrung i. Weichkäserei, sucht z. 1. 6. event. einig. Tage spät. anderw. Stellg.
W. Kempen, (10000
Niederrheinische Molkerei und Weichkäserei Hasselt bei Cleve.

Tücht. Molkereigehilfe

20 Jahre, der gute Kenntnisse in Käserei besitzt, wünscht sich zum 15. Juni evtl. später zu verändern, wo Gelegenheit geboten, sich in Weichkäserei zu vervollkommnen.
Angeb. an **Kurzweg, Molk. Soest.**

19 jähr. kräftiger Bursche

sucht bis 1. Juni od. später Stelle in einer Hart- od Weichkäserei, wo er diese erlernen kann. Zuschriften erbeten unter **Nr. 9929** durch diese Zeitung.

Suche f. mein. Sohn, der das Molk.-Fach erlernt hat, **Stelle zur** weiter. Ausbildung. **Max Schultz,** Käs.-Betriebsl., **Liegnitz,** Jägerstr. 7

Tücht Molkerei- u. Käsereigehilfe 23 J. alt, sucht zu sofort od. später Stellung in größ. Betr. Selb. ist m. Butt., Tils. Käserei, Milchannahme und Milchuntersuchung vertraut und besitzt gute Zeugnisse und Empfehlungen. Gefl. Angeb. an
F. Neumann, Fischhausen, Ostpr.

Ält. Molk.-Fachmann, verh., der längere Zeit aus dem Betrieb ist, sucht zum 15. 6. oder spät. Stell. als

Milchkutscher

und für sonst. vorkomm. Arbeiten, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich im Molk.-Betrieb wieder einzuarbeiten. Angebote mit Gehaltsangabe erb. (9779

Wilh. Daschkewitz
Buer-Erle in Westfalen
Bismarckstraße 244.

Kräftiger, strebsamer

junger Mann

Sohn achtb. Eltern, 20 J. alt, bereits 3 J. in gr. Harzkäsefabr., in ungek. Stelle, sucht zum 15. Juni Dauerstelle a. **Geschäftskutscher;** ev. in mod. Molk., nebenb. z. Erlern. d. Molk.-Faches. Ang. m Geh.-Ang. erbitte unt 9880 durch ds. Zeitung.

Strebs., jg. Mann, 22 J. alt, s. zu sofort Stellung als

Milchkutscher

Angeb. u. 9882 an ds. Ztg. erbeten.

Suche z. 3. Juni Stelle als **Meierin** in größ. Betriebe zur weiter. Ausbildung. **Elisabeth Scherner, Friedrichstadt** a. d. Eider, Eiderbrückenstraße. (9893

Aeltere, ehrliche Meierin

tüchtig im Fach und Haush., sucht, gest. auf gute Zeugn., zum 15. Juni Stellung. Werte Angebote unter **A. B. 1000 postlagernd Halverde** bei Recke (Westf.) (9974

Ält., erfahr. ehrliche Meierin

m. all. Arb. best. vertr., sowie mit Verkauf, Abrechn. u. Führung des Haushalts erfahr., durchaus geschäftsgewandt u. tüchtig, worüber gute Zeugn., sucht Dauerstellung z. 1. Juni od. später. Werte Angeb. erbittet (9680
Leupacher, Molk. Gerzwalde
Uckermark.

Suche eine Stelle als

Haushälterin, Verkäuferin

auch als Gehilfin in der Molkerei. Habe in Tilsiter Käserei u. Butterei gründlich gelernt und während meiner Lehrzeit Betrieb bereits 1 Jahr allein geführt, dann 20 J. in meinem Geschäfte gewesen. Wegen Zwistigkeit zeitlang fortzugehen in Privat-Molkerei znm beliebigen Antritt, am liebsten Ost- od. Westpreußen. **Auguste Köhnke, Wildeshausen** i. Oldenb., b. Bremen.

Jg., kräft. Meierin, 2½ J. i. Fach, gute Zeugn., s. Stelle, mögl. f. Butterei. Eintritt n. Wunsch. (9740
Gertrud Braun, Elbing
Brauerei Engl. Brunnen.

Witwe mit 4 jähr. Tochter, sucht in frauenlos. Haush. **Stellg.** Mann war Verwalter. Bin mit Kessel, Maschin., Annahme, auch □-Käserei vertraut. Angebote unter **A. P. Post Hinzendorf,** Krs. Naugard.

Meierin, 25 J. alt, in größ. Betrieb. tätig gewes., an selbst. Arbeiten gewöhnt, s. Stellung. **Meierin Olga Kalinner, Lüdgen-Dortmund,** Wilhelmshöhe Str. 11. (9480

Geschäftstücht., ansehnl. Mädchen 26 Jahre alt, selbständig, möchte zwecks späterer

Heirat

in Briefwechsel treten. Nur ernstgemeinte Zuschriften, wenn möglich mit Bild erb. unter **Daheim 9941** an diese Zeitung.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen voriger Woche.

Berlin. Mittwoch, 20. Mai. 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 23. Mai. 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 21. Mai. 155 Mark je Zentner.
Auktion am 20. Mai. Höchstpreis 166,— Mark, Durchschnitt 160,75 Mark.

Köln. Dienstag, 12. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.
Freitag, 22. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Freitag, 22. Mai. 422 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 433 Kronen.

Berlin, 26. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 157 G.-M., 2. Qualität je Zentner 139 G.-M., abfallende je Zentner 119 G.-M. Tendenz: stetig.

Köln, 22. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 M, 2. Qualität 1,40—1,50 M. Tendenz: stetig.

Leeuwarden (Holland), 22. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 195 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 203—207 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 23. Mai. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Die Einlieferungen feinster Butter waren in den ersten Tagen der Woche noch nicht sehr belangreich, wogegen recht gute Kauflust bestand. Bei der fruchtbaren Witterung hat jedoch die Produktion allgemein zugenommen und waren demzufolge die Zufuhren in der zweiten Hälfte der Woche recht groß. Die Notierung blieb unverändert, doch hat es den Anschein, als ob nunmehr die seit dem 18. April unverändert gebliebenen Preise sich nicht mehr behaupten lassen. Hamburg setzte trotz des unveränderten Auktions-Ergebnisses die Notierung um weitere 5 M auf 153—155 M herab; Kopenhagen notierte 11 Kr. niedriger, auch die schwedische Notierung erfuhr einen Abstrich von 4 Kronen, dagegen ist sibirische Butter, die weiter gut gefragt blieb, im Preise gestiegen. — Die Unstetigkeit auf dem Schmalzmarkt hielt an und notierte Amerika in der Berichtswoche wieder höher. Während der Markt drüben als fest bezeichnet wird, kann hier nur weiter von einem lustlosen Geschäft gesprochen werden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard je Zentner 38 Dollar, Purelard je Zentner 39 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht unterzucht.

Leipzig, 23. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Buttergeschäft war auch in den letzten Tagen lebhaft. Die Einlieferungen fanden flotten Absatz. Durch den Rückgang der Kopenhagener Notierung wurde die Preislage für deutsche Butter allerdings etwas gedrückt. Die Grünfütterung wird nunmehr in vollem Umfange eintreten, jedoch glaubt man vor Pfingsten die Preise trotzdem aufrecht zu halten, während nach dem Fest billigere Preise zur Belebung des Verbrauchs notwendig sind.

Dresden, 23. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Man hatte mit Ende der abgelaufenen Woche bereits durchweg reine Grasbutter erwartet. Dies war nicht der Fall, ja zum Teil wurde noch reine Stallbutter geliefert. Die Produktion hat sich wesentlich erhöht, doch die Eingänge genügten nicht, um den durchaus befriedigenden Bedarf zu decken. Es sind daher wiederum größere Bezüge in Auslandsbutter vorgenommen worden

Wien, 22. Mai. Bericht der Firma M. Medak. Die Inlandszufuhren sind infolge der durch die günstigen Witterungsverhältnisse erheblich gesteigerte Produktion größer geworden. — Die Molkereien liefern bereits hochprima Grasbutter, wogegen die Qualität der Auslandsbutter, insbesondere die holländische, viel zu wünschen übrig läßt. Der Markt war reichlich mit Ware beschickt, so daß die Preise auch im Einklange mit der Kopenhagener Tendenz reduziert werden mußten. — Es wurde notiert im Großhandel: Bauernbutter S. 5,60—5,80, inländische Molkereibutter S. 7,30—7,50, holländische Molkereibutter S. 6,90—7,10, dänische Molkereibutter S. 7,30—7,50.

Bremen, 22. Mai. Bericht von Herm. Schwarz. Die Zufuhren in deutscher Butter waren sehr groß, der Absatz schleppend. Alles wartet auf größere Zufuhren reiner Grasbutter und niedrigere Preise, die im Interesse des Konsums zu wünschen wären. In Kolonialbutter ist zur Zeit kein Geschäft, da die Forderungen der Ablader zu hoch sind. In sibirischer Butter, die in ausgezeichneter Qualität angebracht wird, war das Geschäft ziemlich rege, auch hierin wartet alles auf reine Grasware, die jedoch erst in 4—5 Wochen zu erwarten ist.

London, 25. Mai. Wachsende einheimische Buttererzeugung infolge der fruchtbaren Witterung, in Verbindung mit überreichlichen Zufuhren kolonialer Butter verhinderten in der Berichtswoche, daß die zeitweilige Störung des Verkehrs infolge der Arbeitsschwierigkeiten in Dänemark einen nennenswerten Einfluß auf den Markt ausübten. Die Aussicht auf eine vorübergehende Unterbrechung der dänischen Importen ließ die Verbraucher sehr kalt, denn es mangelt nicht an anderen Sorten, die eine etwaige Knappheit verhindern würden. Daher kam es auch, daß die Notiz dänischer Ware, die infolge abwesenden Angebots nominell war, nur 178—180 Sh. lautete, während holländische Rahmbutter 174—178 Sh. erzielte. Die Zufuhren aus den beiden britischen Kolonien, Australien und Neuseeland, dauern in riesigem Umfange fort, und sie übersteigen diejenigen zur gleichen Zeit vorigen Jahres sehr bedeutend. Wenn trotzdem die Preise dieser Herkünfte beträchtlich höher stehen, als damals, so hängt dies einzig und allein mit der bereits mehrfach an dieser Stelle erwähnten, strengen Kontrolle der Exportausschüsse zusammen, so daß der Markt in kolonialem Produkt nicht durch die natürlichen Einflüsse von Angebot und Nachfrage, sondern durch künstliche Aufrechterhaltung der Preise geleitet wird. Feinste ungesalzene neuseeländische Butter notierte diesmal 174—178 Sh., und australische gleicher Qualität 166 bis 170 Sh. In sibirischer fanden leidliche Umsätze zu 142—150 Sh. statt, während argentinische 144—160 Sh. galt. Auf den Märkten zu Manchester und Liverpool herrschte ein lustloser Ton, und die Käufer gingen angesichts der reichlichen Versorgung mit allen Sorten, ausgenommen dänischen, sehr vorsichtig zu Werke.

Käse.

Köln, 22. Mai. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett, 2,60—2,70 M. Holländer Gouda, 45 proz. 2—3 M, Holländer Edamer 40 proz. 1,90—2,00 M, Emmentalerkäse 3—3,30 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 M.

Hamburg, 22. Mai. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Zufuhren auf dem Tilsiter Käse-Markt sind nicht so sehr groß, so daß die geringe Nachfrage ausreicht, um die Bestände langsam zu räumen. Es scheint, als ob ein weiteres Heruntergehen der Preise für Winterware erst in dem Augenblick eintritt, wo frische Sommerkäse auf den Markt kommen. So lange werden sich die augenblicklichen Preise wohl noch halten. Für prima Ware werden von dem hiesigen Großhandel Preise von etwa 105—108 M je Zentner ab Hamburger Lager bezahlt. Abfallende vollfette Ware ist entsprechend billiger zu haben. — Das Geschäft in Schweizer Käse ist nach wie vor ruhig. Die Preise haben sich trotz der geringen Nachfrage für prima großgelochte finnische Käse auf 115,— Mark je 100 Pfund ab Hamburger Lager gehalten. Abfallende Ware stellt sich auf etwa 90—95 Mark.

Dresden, 23. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Es wird fast allgemein angenommen, daß sich die Preise für Allgäuer Weichkäse vorläufig in beinahe unveränderten Bahnen bewegen werden. Die Nachfrage ist anhaltend gut. Das Gleiche gilt für Emmentaler. Gefragt ist weiter vollfetter Edamer, wogegen in Camembert kein großes Geschäft zu verzeichnen ist. Die Quargproduktion nimmt zu, das Angebot wird größer. Die Großhandelsverkaufspreise betrugen für Lokoware je Zentner in Mark: pa echter Emmentaler 170—173, pa bayrischer Emmentaler, vollfett 145—150, bayrischer Schweizerkäse 130—135, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 58—62, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 58—62, pa. bayrischer Stangenkäse, 40 proz. 90—95, pa. bayrischer Romadur, 20 prozentig, in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz. in Stanniol und Etikett 95—100, pa. bayrischer Weißlacker vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 97—98, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert, in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr. schwer, 1/1 bis 8/8 teilig, 0,90—0,95 je Stück.

Leeuwarden (Holland), 22. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 62—66 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 76—78 holl Gulden, 40 proz. Käse mit 90 bis 94 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Eier.

Köln, 22. Mai. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier. Frische, über 60 Gr. 12½, do., über 55 Gr. 10—11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 13 bis 14, do., über 55 Gr. 10—12, unter 55 Gr. 9—10.

Vieh.

Berlin, 23. Mai. Amtlicher Bericht vom Viehmarkt. Auftrieb: 1970 Rinder, 2425 Kälber, 10 165 Schweine. Preise: Ochsen 1. 55—60, 2. 50—53, 3. 45—48, 4. 37—42; Kälber 1. —, 2. 78—88, 3. 65—75, 4. 50 bis 60, 5. 40—48; Schweine 1. —, 2. 65—66, 3. 64—65, 4. 62—73, 5. 60 bis 61, 6. 58—60.

Bremen, 25. Mai. Schweinemarkt. Auftrieb: 739 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennigen: 1. 72 für 360 Stück, 2. 70—71 für 34 Stück, 3. 67—69 für 158 Stück, 4. nicht notiert. Handel: lebhaft.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	23	10165	66—62	61—58	Lebendgew.	ruhig
Bremen	20	1516	67—64	63—60	„	sehr langsam
Breslau	20	2864	62—58	57—55	„	gut
Chemnitz	18	104	70—62	60—55	„	mittel
Danzig	19	1630	58—53	52—48	„	langsam
Dortmund	18	2772	73—69	67—64	„	langsam
Dresden	20	367	64—61	60—59	„	langsam
Düsseldorf	19	1923	74—69	68—65	„	rege
Elberfeld	19	4097	68—64	62—55	„	schleppend
Essen	19	3891	74—70	67—64	„	langsam
Frankfurt a. M.	22	565	69—66	65—60	„	langsam
Hamburg	22	3135	65—60	60—52	„	ruhig
Hannover	20	1519	66—63	60—58	„	langsam
Karlsruhe	18	930	74—69	65—60	„	langsam
Köln	18	5770	72—66	64—58	„	
Leipzig	22	659	69—65	64—58	„	mittel
Magdeburg	18	3465	64—61	58—55	„	langsam
Mannheim	20	31	72—67	62—58	„	ruhig
München	23	510	72—64	60—53	„	mittel
Stettin	22	570	63—60	60—56	„	lebhaft
Stuttgart	19	1930	69—62	60—50	„	langsam
Zwickau	18	1078	73—70	68—64	„	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 25. Mai. Das Geschäft am hiesiegen Getreidemarkt war recht ruhig. Vom Ausland lauten die Depeschen ziemlich fest und das stützte auch hier die Tendenz für Weizen. Es liegen etwas mehr Kündigungen in La Plata Weizen vor, welche glatt aufgenommen wurden, so daß die Lieferung fest blieb. Die Nachfrage nach inländischer Ware, welche seitens hiesiger Mühlen und aus der Provinz besteht, ist nur durch Magdeburger Weizen zu befriedigen. Das Mehlgeschäft ist bei knapperem Angebot leicht gebessert. Roggen still bei schwach behaupteten Preisen. Die gestern im Reich niedergegangenen Regen haben die ohnehin guten Ernteheoffnungen weiter gehoben. Für ausländisches Getreide in sämtlichen Arten besteht Nachfrage. Gerste blieb still. Hafer noch weiter ziemlich fest. Futterartikel ruhig. — Am Frühmarkt notierten amtlich loko frei Wagen oder ex Waggon in Reichsmark je 1000 Kg.: Hafer guter 252 bis 260, mittlerer 242—251, Gerste 230—254, Taubenerbsen 265—270.

Wir suchen zu sofort tüchtigen
Gehilfen
für Annahme und Maschinen und Hilfe in der Käserei. Es wollen sich nur solche melden, die keine Stundenarbeiter sind und welche mit Maschinenwesen aufs beste vertraut sind. Die Stellung ist dauernd. Anf.-Gehalt 50 ℳ bei freier Station und Kassen. Gute Verpflegung und Behandlung. Angeb. m. Zeugnisabschrift. u. Altersang. erbeten an (9979
Meierei Selent, Bez. Kiel.

Wir suchen zum 1. Juni 1925 ein. jüngeren (9992
Gehilfen
für städtischen Betrieb in Dauerstellung für alle Arbeiten. Anf.-Gehalt 40 ℳ und freie Kassen. Angebote an
Dampfmolk. Könnern a. Saale e. G. m. b. H.
Thießen.

Suche für sofort oder etw. später einen in jeder Beziehung zuverläss., arbeitswill., kräft.
Molkereigehilfen
kein Std.-Mensch, für Butt., Quargbereitung u. Harzkäs. Selb. muß vor allem in der Lage sein, besten, marktfähig. Harzkäse herzustell. Hilfspersonal steht zur Seite. Bei zufriedenstell. Leistung gewähre hohen Lohn nebst fr. Kassen, sowie Kost und Logis. Gefl. Angebote wolle man unter **M. N. 9994** an ds. Ztg. send.

Zum 15. Juni suche einen tücht., sauberen, ordnungslieb. (9983
1. Gehilfen
der mit Buttersertiger und Kühlmaschine zu arbeiten versteht, mit Milch- u. Sahneverf. vertr. ist u. bei meiner öfter. Abwesenheit den prakt. Betrieb voll u. ganz versteht. Anf.-Geh. 50 ℳ. Zeugnisabschrift. und Altersangabe erb.
Molk. Sottrum, Bez. Bremen.
Fr. Löhr.

Wir suchen zum sofortigen Antritt einen jungen, fleißigen (10002
Gehilfen.
Gehalt bei freier Station u. Kassen monatlich 40—50 ℳ.
Molk.-Genoss. Zell
Krs. Alsfeld, Oberhessen.

Suche zu sofort einen nicht zu jg. brauchbaren (10001
Gehilfen
in angenehme Stellung. Gehalt n. Leistung. Angeb. erb.
H. Lüken, Molk.-Gen. Stapelmoor
bei Weener, Ostfrsld.

Suche zum 15. Juni einen tücht., fleißig., an alle Arbeiten gewöhnt., sauberen (9996
Gehilfen
bei Kessel, Maschin., Butterei. Derselbe muß auch mit Pferden umgehen können. Gehalt monatlich 40 Mk., freie Station und Kassen.
Dampfmolkerei Burkhards
Post Gedern, Oberhessen.

Tücht. Gehilfe als (10005
Milchverkäufer
zu sofort gesucht. Geschäftstüchtig., strebs., jung. Mann ist hohe Verdienstmöglichkeit geboten. Etwas Kaution erwünscht, doch nicht Bedingung. Zeugn.-Abschrift. erbeten.
Herm. Grothe
Solingen, Hauptstraße 78.

Suche zum 1. Juni etwas früher oder später einen ehrlichen, kräftig.
Kutscher
zu 2 Pferden, für Milch- und Bahnfuhren. Guter Lohn wird zugesich. Angebote erb. unter Abgabe von Zeugnisabschriften an (9498
Dampfmolkerei Meseberg
Station Osterburg, Altmark.

Suche für sofort einen tüchtigen
älteren Mann.
Bedingung unermüdlich fleißiger Arbeiter dafür gute Behandlung u. Bezahlung, Stellung lebenslänglich. Arbeiten sind vor dem Betrieb 6 Pferde zu versorgen, städt. Milchtour besorgen und im Betrieb helfen. (9801
Molkerei Berges, Barmen U.
Hirschstraße 25—31.

Suche einen Lehrling oder junges Mädchen
zur Erlernung des Molkereifaches. Etwas Taschengeld, Kost u. Logis werden gewährt. (9644
Dampfmolkerei Possessern, Ostpr.
Kr. Angerburg.

Suche zu sofort einen (9697
Molk.-Lehrling
oder einen jüngeren Gehilfen.
Für Lehrling freie Kost, Logis und Taschengeld. Alter von 15—16 J. groß und kräftig.
Thode, Meierei-Gen. Hassendorf
Post Hutzfeld b. Eutin, Holstein.

Suche für meinen Vollbetrieb m. Camembertkäs. einen braven, tücht. jungen Mann aus guter Familie als (9865
Lehrling
gegen gut. Taschengeld, fr. Station Kassen, gute Behandlung. Junge Leute, welche etwas tüchtig. lernen wollen, wollen sich sofort melden.
Dampfmolkerei u. Weichkäserei Laubach i. Hessen. **L. Etling.**

Sohn achtbar. Eltern
welcher Lust hat, **das Molkereifach zu erlernen**, kann sich meld. Lehrzeit 3 Jahre. Nicht unter 16 Jahre.
Dampfmolkerei u. Käserei Rieth in Pommern.

Tüchtige Meierin
für Butterei, Betrieb und Hilfe im Haushalt gesucht. Angebote mit Gehaltsforderung erbeten (9948
Detlef Christensen
Meierei Gettorf b. Kiel.

Kath. Lehrling
gesucht, Sohn achtbarer Eltern, am liebsten Fachmannssohn für mod. Molkereibetrieb. (9953
Molk. Allendorf, Kr. Arnsberg.

Chauffeur
für 3 Tonnen-Kraftwagen stellt ein 9946) **Meierei Brauer**
Berlin-Oberschöneweide.

Suche zu sofort od. 1. Juni einen **jg. Meieristen** (Buttermeier) b. fr. Stat. Gehalt n. Übereinkunft. Angeb. an **Wilh. Groth, Buttergroßhandlg., Fackenburg** 12 b. Lübeck.

Da mein jetziger Obermeier ein. Betriebsleiterpost. übern., suche zu sof. einen tücht., saub., zuverlässigen
Obermeier
der mit allen Facharbeiten bestens vertraut u. bereits in einem städt. Betrieb tätig gewesen ist, sow. mit Kühlmaschine u. Versand Bescheid weiß. Selb. darf keine Arb. scheuen und muß den Gehilfen ein guter Vorarbeiter sein. Jg. Leute, die diese Eigenschaften besitzen, wollen Zeugn.-Abschrift. einsenden. Ferner suche zu sofort einen jungen, kräft.
Gehilfen
für Transport u. Betrieb. (9855
Molkerei Brinkmann
Lüneburg.

Zum sofortigen Antritt such. wir eine jüngere, gewandte (9907
Meierin
für Betrieb und Haushalt. Angebote mit Gehaltsforderung erb.
Molk.-Gen. Nessin
Post Simötzel, Krs. Kolberg.

Suche zum 1. Juni resp. später
jüngere Meierin
die etwas kochen und backen kann. (Handbetrieb). Zeugnisse u. Gehaltsansprüche senden an (9766
B. Langél, Herzogsthal, Bahn u. Post Grabowen. Tel. Bodschwingken 2.

Suche zum 15. Juni für hiesigen städtischen Betrieb eine junge, gewandte (10004
Meierin
für Butterei und Hilfe im Haush. und Garten. Dienstmädch. ist vorhanden. Angebote mit Gehaltsansprüchen erbittet
J. Reimers, Inspektor
Lage in Lippe.

Ein anständ. junges Mädchen als **Lehrling** f. Molkerei u. Haush. bei Familienanschl. u. Taschengeld ges. Offerten mit kurzem Lebenslauf erb.
Wintziger, Straupitz. Spreewald.

Wegen Krankheit der jetzigen suche ich zum 1. Juni junge, tücht.,
evangelische Meierin
für Butterei, Milchannahme und Hülfe im Haushalt. Anfangsgehalt 35 Mark, Kassen, Steuern, alles frei. Gute Verpflegung. Offerten erbittet **H. Thöle, Molkerei Nahden i. Westf.**

Wir suchen zum 1. Juni einen jungen, sauberen
Buttermeier
für unseren größ. städtisch. Vollbetrieb. Bewerbungen unter **9614** an diese Zeitung.

Suchen zum 1. Juni einen jung., kräftigen, (9443
2 Buttermeier
evtl. 18—25 Jahre alt. Gehaltsansprüche und Zeugn.-Abschrift. erb.
Buttergroßhdlg. Rich. Seifert G. m. b. H.
Dresden-A., Annenstraße 38.

Eine Meierin
für Betrieb und Haushalt zum 1. Juni gesucht. (9775
Molkerei Hägenken
Insel Wollin.

Gehilfenstelle besetzt. Den vielen Bewerbern besten Dank. (9832
M. Groth, Petkus i. Mark.

Gehilfenstelle besetzt. Den Bewerbern besten Dank. (9923
Molk.-Gen. Esens, Ostfrsld.

Gehilfenstellen besetzt, den Bewerbern besten Dank.
Milchverwertungs-Genossenschaft E. G. m. u. H., **Luckenwalde.**

Stellen-Gesuche.

Wegen Verkaufs der 2. Molkerei suche für meinen Bruder, 40 Jahre alt, verheirat., kinderlos, Stelle als
Verwalter
Gutsmeier oder ähnlichen Vertr.-Posten. (9901
Molkerei Walter, Usedom.

Betriebsleiter
eines städtischen Großbetriebes, in ungekündigter Stellung, sucht sich zu verändern. In Käserei, speziell Camembert, ebenfalls firm. Kaution kann gestellt werden. Event. **Beteiligung** mit 2000 Mark. Angebote erbeten unter **Nr 9872** an diese Zeitung.

Molkereifachmann
25 Jahre alt, mit gut. Zeugn., sowie Schule besucht, sucht zum 15. Juni od. frühe: Stellung als Obermeier, Buttermeier oder 1. Gehilfe, am liebsten in städt. Betriebe. Angebote erbittet Paul Jaenicke, Hude i. Oldbg.

Junger Molk.-Fachmann
Mitte Zwanziger, aus bess. Familie, sucht angenehme Dauerstellung bei älterem, christlichem Ehepaar, am liebsten da, wo er sich mit einigen tausend Mark beteiligen kann, oder Einheirat erwünscht ist. Angebote erbeten unter **Pfingstwunsch 9971** an die Molkerei-Zeitung.

Techn. Leiter
eines 5000 Liter-Flaschenmilchbetriebes, arbeitsfreudig, vorwärtsstrebend, langjährige Erfahrungen in Herstellung von Flaschenmilch (sterilisierte u. Degerma-Verfahren), Schlagsahne, homogen. Kaffeesahne, Yoghurtbereitung, Ia Butter und Käse, 6 Jahre umfangr. Versandbetrieb (20000 tägl.) zur vollsten Zufriedenheit der Firma geleitet, Maschinenwesen, elektr. Krafterzeugung, Reparaturen, Abrechnung, Untersuchung vollkommen vertraut, sucht z. 1. Juli ca. passenden Wirkungskreis. 4 Jahre in ungekünd. Stellung, gute Zeugn. Alter 33 J., verh., ohne Kinder. Gehaltsangabe erbeten. Angebote unter **Lebensstellung 9973** an diese Zeitung.

Für jungen, kräftigen (9972
Gehilfen
der seine Lehrzeit beendet hat, suchen Stellung zum weiteren Ausbildung in Käserei zum baldigen Antritt.
Dampfmolkerei Zerbst (Anh.).

Junger Gehilfe
19½ J., sucht zu sofort Stellung. Gegend gleich. Angebote unter **W. S. 9970** an diese Zeitung.

Gehilfe
evangel., 22½ Jahre alt, Norddeutscher, geschäftstüchtig und in Käserei, speziell Camembert und Tilsiter, sowie Milchversand, Maschinen- und Butterei-Wesen erfahren, sucht zu Anfang od. Mitte Juni Stellung, auch in Hartkäserei. Perfekter Rechner u. sicher im Milchannehmen. Garantiere für tadellosen Camembert. Selbständ. Dauerstelle erw. Auf jetzig. Stell. 3½ J. Angeb. erb. (9925
Albert Warmholz
Molkerei-Gen. Claswipper
Post Ohl, Bez. Cöln.

Molkerei- und Käserei-Gehilfe
frei zum 1 Juni od. später. Selb. ist in sämtl. vorkomm. Molk.-Arb. auf das beste unterrichtet Spezialität: „Tilsiter- u. Gouda-Käse“, u. hat auch Erfahr. in Camemb.- und Limburger. Gute Zeugn. steh. zur Verfüg. Gefl. Ang. m. Gehaltsang. erbittet **Max Ihns, Freudenberg**, Post Blunk i. Holstein. (9889

Molkereigehilfe
21 Jahre, sucht Stellung zum 15. Juni. Derselbe ist vertraut m. Tilsiter-Käserei, Butterei, Kessel und Maschinen. Anebote erbittet (9885
Max Krüger
b. Höllger
Usseinen, Post Joneiten
Kreis Niederung.

Molkereigehilfe, 22 J. alt, mit sämtl. Facharbeit. vertr., sucht. gest. a. gute Zeugn., zum 1. Juni, früh. od. später Stelle. Ang. erb. (9875
Wilhelm Janßen
Fischbeck a. d. Weser.

Wir such. f. uns. empfehlenswert. 21 jähr. **ersten Gehilfen**, welch. m. Abrechn. sow. m all. Facharb. best. vertr. ist, f. sof. od einige Tage sp. Stellung. Altm. od. Westfl. bevorzugt. **Molk.-Gen. Drabenderhöhe.**
Angebote an (9884
W Loede, Walbeck
bei Weferlingen, Bez. Magdeburg.

Molkereigehilfe
20 Jahre alt, evang., Ostpr., sucht zu Anfang Juni Stellung. Selbiger ist vertraut mit Maschinenwesen, Butterei, Käserei (Tilsiter). Gegend gleich. Freundliche Angebote mit Gehaltsangabe unter **G. M. 9886** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 57 Hildesheim, den 2. Juni 1925. 39. Jahrgang.

Die Berechnung des Umfanges von Milchverfälschungen (Entrahmungen und Verwässerungen) ohne Formeln.

(Mitteilung aus dem chemischen Laboratorium in Kalkberge-Mark.)

Von Dr. F. Reiß.

Die im Schrifttum verbreiteten Formeln zur Berechnung des Umfanges von Milchfälschungen in Bezug auf Wässerung und Entrahmung gehen lediglich von den Gehalten der Markt- und Stallprobe an Fett und fettfreier Trockensubstanz sowie aus daraus abgeleiteten anderweitigen Werten aus. Diese Beschränkung auf die prozentische Zusammensetzung von Markt- und Stallmilch ist zwar ohne Bedeutung auf einen der Milch einverleibten prozentischen Wasserzusatz, nicht aber auf den Umfang der Entrahmung, wenn derselbe nach dem Vorgang von Herz durch φ = 100 Gr. Milch entzogene Gr. Fett ausgedrückt wird und zwar deshalb, weil der Fettgehalt der entrahmten Milch in Proz. sich danach orientiert, je nachdem ein und dieselbe Menge φ in an Fett mehr oder weniger konzentriertem Rahm von der Milch abgenommen wurde. Eine zahlenmäßige Uebersicht über diese Verhältnisse habe ich an anderer Stelle [1]) wie folgt gegeben:

Entzogene Menge Rahm in % der Milch f im Rahm = 1 %	Fettgehalt der entrahmten Milch	Entzogene Menge Rahm in % der Milch f im Rahm = 1 %	Fettgehalt der entrahmten Milch
2,5	2,36 %	12,5	2,63 %
5,0	2,42 %	15,0	2,71 %
7,5	2,49 %	17,5	2,79 %
10,5	2,55 %	20,0	2,87 %

Diese Unsicherheit in der Bewertung der entrahmten Milch im Vergleiche zur Stallmilch wird ausgeschaltet, wenn unterstellt wird — was seit der allgemeinen Einführung von Entrahmungszentrifugen in zahlreichen Fällen zutrifft — daß die Entrahmung durch Zusatz von Zentrifugenmagermilch — und da diese praktisch fast fettfrei ist — von restlos entfetteter Magermilch vorgenommen worden ist. Auf Grundlage dieser — wie gesagt nicht unbegründeten — Unterstellung stellt sich der Vorgang der Entrahmung als ein additiver Zusatz von fettfreier Magermilch zu Vollmilch dar, so wie der Vorgang der Wässerung als ein Zusatz von — praktisch chemisch reinem — Wasser. Der Zweck vorliegender Abhandlung ist, die Berechnungen, soweit sie den Umfang der Milchverfälschung in Bezug auf Entrahmung und Wässerung, einzeln oder in Kombination, betreffen, so durchzuführen, daß von den gangbaren Formeln des Schrifttums gänzlich abgesehen wird.

Zuvor jedoch erscheint es zweckmäßig, die Unterstellungen zusammenzustellen, welche die Grundlage der vorzunehmenden Berechnungen ausmachen:

1. Der Vorgang der Entrahmung wird als eine Verdünnung der Stallmilch mit fettfreier Magermilch angesehen. Dementsprechend erfährt der Fettgehalt der Stallmilch — gerade so wie bei Wasserzusatz — eine Verringerung im umgekehrten Verhältnis zur Menge des Magermilchzusatzes. Bei alleiniger Entrahmung genügen also die Fettprozentgehalte von Markt- und Stallmilch, um a) die Menge Stallmilch und b) die Menge fettfreie Magermilch in 100 Gr. mehr oder weniger entrahmter Milch zu berechnen.

2. Obwohl die experimentellen Unterlagen dafür fehlen, daß die fettfreie Trockensubstanz der Stallmilch auf 100 minus Fettgehalt der Stallprobe g — durch Entrahmung restlos entfettete — Milch zutrifft, so daß Entrahmung in Bezug auf die Menge der fettfreien Trockensubstanz = Entfettung ist,[2]) habe ich mich aus Zweckmäßigkeitsgründen, von wegen des Nichtvorhandenseins einer anderen schlüssigen Theorie dieser zuerst von T. Günther[3]) und neuerdings von F. Scholler[4]) vertretenen Anschauung bedienen zu sollen geglaubt.

Untersuchung d. Nahrungsmittel 1924, 47, 215—218.

Die gemachten Voraussetzungen setzen instand, im Falle von mit Wässerung kombinierter Entrahmung zu berechnen:

a. den Anteil an Vollmilch aus dem Verhältnis der Fettgehalte von Markt- und Stallmilch — mit 100 multipliziert.

b. den Anteil der fettfreien Magermilch aus dem Verhältnis der zum Anteil fettfreie Magermilch gehörenden Menge fettfreie Trockensubstanz und demgegenüber der Stallmilch erhöhten Prozentsatz fettfreie Trockensubstanz der fettfreien Milch mit 100 multipliziert. Die zum Anteil fettfreie Magermilch gehörende Menge fettfreie Trockensubstanz ergibt sich aus der Differenz des Prozentsatzes fettfreier Trockensubstanz der entrahmt gewässerten Milch und der zu dem — nach a berechneten — Anteil Vollmilch gehörenden Menge fettfreie Trockensubstanz.

Zur besseren Veranschaulichung sollen nunmehr an einem Zahlenbeispiele, an dem J. Rinckleben[5]) den Umfang von Entrahmung und Wässerung mit besonderen Formeln abgeleitet hat, die zweckdienlichen Berechnungen ohne Formeln, nur mit den einfachsten Gleichungen ausgeführt werden:

Stallmilch	Marktmilch
r_1 = 8,57 Proz.	r_2 = 7,46 Proz.
f_1 = 2,86 Proz.	f_2 = 1,72 Proz.

Die Berechnung der Anteile Vollmilch, zusätzliche fettfreie Magermilch sowie Wasser wird durch die Aufstellung einer Bilanz ungemein erleichtert. Zu diesem Zwecke bedienen wir uns des Ausdrucks $\frac{f_2}{f_1} \cdot 100 = \frac{1,72}{2,86} \cdot 100 = 60,14$ Vollmilch und berechnen auf Grund der bekannten Prozentzahlen von r^1 und f^1, die auf den Anteil an Vollmilch entfallenden Gewichte v. g $r^1 + f^1$. 100 — Anteil Vollmilch muß dann von der fettfreien Magermilch + zusätzlichem Wasser gebildet werden.

60,14 g Vollmilch mit 8,57 % r u. 2,86 % f enthalt. 5,15 g r u. 1,72 g f
39,86 g { fettfr. Magerm. mit 8,82 % r u. 0 % f enthalt. 2,31 g r u. 0 g f + Wasser }

Die Unterscheidung der — nur in Sa. vorliegenden — fettfreien Magermilch und dem Wasser wird aus der Differenz von r_2 und dem, auf den bereits bekannten Anteil Vollmilch entfallenden Teil von r_1 auf die Weise berechnet. daß die im Vergleich zur fettfreien Trockensubstanz der Vollmilch folgendermaßen erhöhte fettfreie Trockensubstanz der fettfreien Magermilch $\frac{100 - f_1}{100} = \frac{r_1}{x}; \frac{100 - 2,86}{100} = \frac{8,57}{x}$; x = 8,82 in den auf die fettfreie Magermilch entfallenden Teil $r_1 \times 100$ dividiert, den bilanzmäßigen Anteil fettfreier Magermilch ergibt; $\frac{2,31}{8,82} \cdot 100 = 26,19$.

Der Rest, welcher der Summe Vollmilch + fettfreie Magermilch an 100 fehlt, ist zusätzliches Wasser; 100 — 86,33 = 13,67 Wasser.

Danach sieht die Bilanz der entrahmt — gewässerten Milch folgendermaßen aus:

60,14 g Vollmilch	mit 8,57 % r und 2,86 % f	enthalt. 5,15 g r und 1,72 g f
26,19 g fettfr. Magerm.	mit 8,82 % r und 0 % f	enthalt. 2,31 g r und 0 g f
13,67 g Wasser		
100 g entrahmt — gewässerte Milch		enthalt. 7,46 g r und 1,72 g f

[1]) Die Herzsche Formel zur Berechnung der Entrahmungen von Milch. Zeitschr. für Untersuchung der Nahrungsmittel 1919, 37, 173—176.

[2]) F. Reiß: Ist Milchentrahmung gleich Milchentfettung? Milchwirtschaftl. Zentralbl. 1924, 53, 121—122.

[3]) Zwei Formeln zur Beurteilung von Milchfälschungen. Milchzeitung 1891, 20, 67.

[4]) Kombinierte Milchfälschung und deren Errechnung. Zeitschr. für

[5]) Berechnungen bei Milchfälschungen. Milchwirtschaftl. Zentralbl. 1920, 49, 164—166.

Es ist nicht uninteressant, die Wässerung und die Entrahmung nacheinander rechnerisch wieder rückgängig zu machen, um zu sehen, ob alsdann genau dieselbe Ausgangsmilch sich ergibt.

Um 60,14 + 26,19 = 86,33 unter Wahrung des Verhältnisses auf 100 zu erhöhen, ist 60,14 sowie 26,19 entsprechend $\frac{100}{86,33}$ mit 1,15846 zu multiplizieren, um die folgende Entrahmungsbilanz zu erhalten:

69,66 g Vollmilch	mit 8,57 % r und 2.86 g f	enthalt. 5,97 g r und 1,99 g f
30,34 g fettfr. Magerm.	mit 8,82 % r und 0 g f	enthalt. 2,68 g r und 0 g f
100 g entrahmte Milch		enthalt. 8,65 g r und 1,99 g f

Wenn vorstehende Bilanz nicht vorhanden ist, und lediglich folgende analytische Werte bekannt sind:

Stallmilch	Marktmilch
r_1 = 8,57 Proz.	r_2 = 8,65 Proz.
f_1 = 2,86 Proz.	f_2 = 1,99 Proz.

berechnet sich der Anteil Vollmilch in der Marktmilch aus dem Ausdruck $\frac{f_2}{f_1} \cdot 100 = \frac{1,99}{2,86} \cdot 100 = 69,58$ Vollmilch. Danach bleiben 8,65 — 5,96 = 2,69 gr für den Anteil an fettfreier Magermilch übrig, welche aus dem Ausdruck $\frac{2,69}{8,82} \cdot 100 = 30,5$ fettfreie Magermilch hervorgeht. Es ergibt sich also folgende, mit der rückwärts aus der entrahmt-gewässerten Milch berechneten übereinstimmende Bilanz:

69,58 g Vollmilch	mit 8,57 % r und 2,86 % f	enthalt. 5,96 gr und 1,99 g f
30,50 g fettfr. Magerm.	mit 8,82 % r und 0 % f	enthalt. 2,69 gr und 0 g f
100 g entrahmte Milch		enthalt. 8,65 gr und 1,99 g f

Wenn man nach dem ursprünglichen Vorschlage Rincklebens dem Gehalte an fettfreier Magermilch den Vorzug gibt vor dem Herzschen φ, das nichts anderes als den quantitativen Fettentzug von 100 g Vollmilch angibt, muß man sich darüber klar sein, daß φ gemäß seiner Bedeutung in der entrahmten Milch und in derselben entrahmten Milch, die außerdem noch gewässert ist, den gleichen Wert hat. Wenn man, wie es hier geschieht, von der Voraussetzung ausgeht, daß die Entrahmung der Milch durch Zusatz von fettfreier Magermilch ausgeführt wird, ist φ = der Differenz, der Fettgehalte in der Stallmilch und in der Marktmilch, nämlich 2,86 — 1,99 = 0,87, und derselbe Wert ergibt sich auch für die entrahmt-gewässerte Milch, welche, um der Bedeutung von φ gerecht zu werden, auf lediglich entrahmte Milch umgerechnet werden muß, wie es soeben geschehen ist. An einer anderen Stelle möchte ich mich mit den Zusammenhängen zwischen den bekanntesten Formeln zur Berechnung des Umfanges von. Milchverfälschungen beschäftigen, und möchte hier nur hervorheben, daß die H. K. Böhmländersche[6]) Entrahmungsformel

$$\varphi = f_1 - \frac{r_1}{r_2} \cdot f_2$$

mit dem meinigen übereinstimmende Resultate ergibt:

$$\varphi \text{ der entrahmten Milch} = 2,86 - \frac{8,57}{8,65} \cdot 1,90 = 0,89$$

$$\varphi \text{ der entrahmt-gewässerten Milch} = 2,86 - \frac{8,57}{7,46} \cdot 1,72 = 0,90$$

Dagegen hat es mit der Ungleichmäßigkeit des Gehalts an fettfreier Magermilch in der lediglich entrahmten und in der entrahmt-gewässerten Milch sein Bewenden, indem derselbe in der ersteren 30,50, in der zweiten 26,19 fettfreie Magermilch beträgt. Ich stimme Rinkleben darin bei, daß es viel anschaulicher ist, den Gehalt an fettfreier Magermilch in der entrahmten bezw. entrahmt-gewässerten Milch kennen zu lernen, als den Entzug von Fett aus der Stallmilch.

In der zusammenhängenden Besprechung der einzelnen Fälschungsphasen der Milch hat die lediglich Wässerung der Milch keinen Platz gefunden, was noch nachzuholen ist. Für die Berechnung des Wasserzusatzes in 100 gewässerter Milch dürfte es keinen einfacheren Ausdruck geben, als die Differenz von 100 gewässerte Milch und $\frac{r_2}{r_1} \cdot 100$ für die in 100 gewässerte Milch enthaltene Vollmilch, also $w = 100 - \frac{r_2}{r_1} \cdot 100$. Bei der Einfachheit der Rechnung erübrigt sich ein Zahlen-Beispiel.

Zum Schlusse komme ich nochmals darauf zurück, daß — wie bei allen, einzig und allein auf Markt- und Stallmilch gegründeten Berechnungsarten — die Unterstellung gemacht werden muß, daß die Entrahmung der Milch nicht im ureigenen Wortsinn, sondern durch Zusatz von entrahmter Milch bezw. Magermilch geschehen ist. Eine weitere, selbstverständliche Voraussetzung ist, daß die entrahmte Milch bezw. Magermilch, ob sie nun durch Abrahmen mit dem Löffel oder durch Zentrifugalkraft gewonnen worden, demselben Gemelke entstammen muß, weil sonst — wie soeben gesagt — die nur auf Stall- und Marktmilch gegründeten Berechnungen nicht zutreffen.

Vorstehende Berechnungsart des Umfanges von Verfälschungen der Milch unterscheidet sich von einer früheren Ausführung des Verfassers über denselben Gegenstand[7]) durch die Berücksichtigung der Günther-Scholl erschen Theorie von der Gleichheit der Entrahmung mit der Entfettung in Bezug auf die fettfreie Trockensubstanz. Die damals gegebene Tafel I zur Berechnung des Wasserzusatzes ist gemäß der bezeichneten Theorie nur noch für lediglich gewässerte Milch (ohne Entrahmung) anwendbar. Dagegen behält die Tafel II zur Berechnung des Magermilchzusatzes in entrahmter Milch bezw. des Magermilch- und Wasser-Zusatzes in entrahmt-gewässerter Milch nach wie vor ihre Gültigkeit, nur mit dem Unterschied, daß bei entrahmt-gewässerter Milch nicht mehr das Wasser, sondern die fettfreie Magermilch berechnet wird, so daß sich das zusätzliche Wasser aus der Differenz ergibt.

[6]) Gerichtliche Milchuntersuchungen. Milchztg. 1895, 24, 133—134.

[7]) Zur Berechnung des Umfanges von Milchentrahmung mit oder ohne Wasserzusatz und von Wasserzusatz allein. Molkereizeitung 1924, 38, 1541—1543.

Einführung der Milchbezahlung nach Fettgehalt in den südoldenburger Molkereien.

Während die großen Molkereien im Norden Oldenburgs schon seit Jahren die Milch nach Fettgehalt bezahlen, ist in den südoldenburgischen Molkereien noch immer (einige Jahre der Zwangswirtschaft ausgenommen) in der alten Weise nach Litern bezahlt worden. Mit dem Abbau der Zwangswirtschaft kam auch die Bezahlung nach Fettgehalt wieder in Wegfall. Zumal in den Inflationsjahren begegnete die Durchführung der Fettgehaltsberechnung großen Schwierigkeiten. Wenn die Betriebe einigermaßen mit der Geldentwertung Schritt halten wollten, mußten sie die Milchgeldauszahlung schon so häufig vornehmen, daß die Verrechnung nach Fettgehalt fast zur Unmöglichkeit wurde. So sind denn die meisten Molkereien, vor allem die Privatmolkereien, wieder zur Bezahlung nach Litern zurückgekehrt. Doch sind die Erfahrungen, welche sie damit gemacht, sehr wenig erfreulicher Art gewesen. Vor allem trat im letzten Jahre ein Uebelstand immer krasser in die Erscheinung: das ist die massenhafte Anlieferung fettarmer Milch. Da die weniger fette Milch gerade so hoch bezahlt wurde, wie die hochprozentige Milch. fehlte den Lieferanten der Anreiz, sich um die Anlieferung fettreicher Milch zu bemühen, sei es durch intensivere Fütterung, oder durch Anschaffung guter Milchkühe. Dazu kam der Umstand, daß sehr viele Lieferanten mit Absicht nur die fettarme Morgenmilch ablieferten, die fettreichere Mittags- und Abendmilch aber zu Hause behielten.

Es gab auch nicht wenige Landwirte, welche die günstige Gelegenheit ausnützten, und den Fettgehalt der Milch durch Rahmabnahme und dergl. künstlich zu drücken suchten. Durch die Anlieferung dieser vielen fettarmen Milch erwuchsen den Molkereien die größten Schwierigkeiten. Sie konnten die Milch nun nicht so hoch bezahlen, wie es ihnen möglich gewesen wäre, wenn sämtliche Lieferanten ihre ganze Tagesmilch so abgeliefert hätten. Die natürliche Folge der niedrigen Milchpreise war ein beträchtlicher Rückgang der Milchlieferung. Die Landwirte suchten die Lieferung möglichst einzuschränken oder stellten sie auch ganz ein, weil ihnen der Milchpreis nicht genügte.. Den Molkereien mit Milchversand erwuchsen noch besondere Schwierigkeiten beim Verkauf der fettarmen Milch. Der Fettgehalt der Versandmilch erreichte vielfach nicht die für Trinkmilch in den Großstädten vorgeschriebene Mindestgrenze, wodurch dann Konflikte mit der Polizei und den Abnehmern entstanden.

Um diesen unhaltbaren Zuständen ein Ende zu machen, und so die gefährdete Existenz der südoldenburger Molkereien zu sichern, hat sich die rührige milchwirtschaftliche Abteilung der oldenburger Landwirtschaftskammer ins Mittel gelegt und den Molkereien die Wiedereinführung der Milchbezahlung nach Fettgehalt empfohlen. Die Molkereien sind der Anregung gefolgt und haben einstimmig beschlossen, die Milch in Zukunft nach ihrem wirklichen Werte (denn nur das Butterfett hat Wert für die Molkerei), also nach ihrem Fettgehalt zu bezahlen.

Daß diese Bezahlungsart die einzig gerechte ist, weil sowohl die Molkereien wie alle reellen Lieferanten einer normalen Milch dabei zu ihrem Rechte kommen, braucht in einem Fachblatt nicht noch besonders hervorgehoben zu werden. Jeder Molkereifachmann weiß das. Worauf es aber ankommt, ist, nun auch die Lieferanten zu der Erkenntnis zu bringen, daß bei der Bezahlung nach Fettgehalt auch ihre Interessen am besten gewahrt werden. Und da gilt es vor allem, das übliche Mißtrauen der Landwirte gegen die Richtigkeit der Milchuntersuchungsergebnisse zu zerstreuen. Jeder Landwirt pflegt ja zu glauben, daß gerade seine Milch die beste sei. Kommt dann die Abrechnung und der Lieferant sieht, daß er ½ oder einen ganzen Pfennig weniger ausbezahlt erhält je Liter, als sein Nachbar, dann kommt ihm nur zu leicht der Argwohn, daß die Molkerei nicht richtig untersucht habe. Um nun diesen Unzuträglichkeiten vorzubeugen, um das Vertrauen zu der Molkerei zu erhalten und zu stärken, sind die Molkereien des Bezirks dahin einig geworden, die Untersuchung der Milchproben von der milchwirtschaftlichen Versuchsstation in Oldenburg ausführen zu lassen. Es ist dies auch schon aus dem Grunde zu empfehlen, weil die gewissenhafte, sorgfältige Untersuchung von so und so viel Milchproben täglich so viel Arbeit erfordert und so viel Zeit in Anspruch nimmt, daß manche Verwalter garnicht in der Lage sind, die Milchprüfung selbst vorzunehmen.

Will nun eine Molkerei dennoch die Milch selbst untersuchen, so ist dringend anzuraten, einen Landwirt oder eine unparteiische Person mit dazu heranzuziehen. Auch bei der Probenahme muß stets einer der Lieferanten oder eine Person, die das volle Vertrauen der Landwirte besitzt, zugegen sein. Am besten ist es, zu der Untersuchung und Probenahme möglichst die unzufriedenen Lieferanten heranzuziehen, an denen es im Anfang jedenfalls nicht fehlen wird. Weiter müssen diese dann über die Ursachen der Schwankungen im Fettgehalt aufgeklärt und ihnen Winke und Ratschläge an die Hand gegeben werden, wie sie den Fettgehalt ihrer Milch erhöhen können. Viele Landwirte, namentlich die Lieferanten von Privatmolkerien, sind deshalb Gegner der Milchbezahlung nach Fettgehalt, weil sie glauben, sie könnten dann nicht mehr die Richtigkeit des Anzahlungspreises nachkontrollieren. Diese Nachkontrolle ist aber sehr wol möglich, wenn die Landwirte über den Durchschnittsfettgehalt ihrer Milch unterrichtet sind, deren Kenntnis durch die Kontrollvereine vermittelt wird.

Hoffentlich wird die Bezahlung der Milch nach Fettgehalt, welche sich in Nordoldenburg so gut bewährt und so viel zum Aufblühen des Molkereiwesens beigetragen hat, auch im südlichen Oldenburg bald Eingang und Ausbreitung finden zum Segen für die Molkereien und für die Landwirtschaft.

—ie—

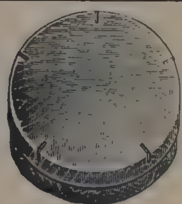
unerreicht in Qualität: „Mit den Branth's Schutzfarben sind wir **bestens zufrieden,** wir haben dieselben für Steine-, Holz- und Eisen-Anstrich verwendet und **überall haben sie sich gleich gut gehalten.** Unserer Meinung nach stehen die Branth's Schutzfarben **bisher unerreicht in Qualität da."** **gez.** Meiereibetriebsleiter Sch. in P. (Holstein). Bevor man irgend etwas malt, verlange man stets erst Prospekt und Gratisdose vom staatl. Lieferant **A. B. Branth, Hamburg 8,** gegründet 1887. Weitere neue Anerkennungen folgen in nächster Nummer an dieser Stelle.

Dieser Ausgabe ist ein Prospekt der Firma **Vereinigte Schleswig-Holsteinische Meiereiverbände G. m. b. H. Kiel** betr. **Pferdegeschirre** beigefügt.

Normal-Säure-Entwickler „Probat"

Rein-Aromakultur

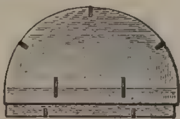
Die beste Reinkultur der Gegenwart.



Holzspanschachteln

und

Käsehorden

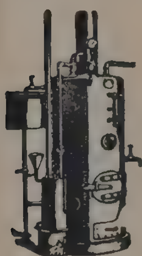


kaufen Sie am billigsten beim Hersteller.

Heinrich Bauermeister, Clauen

b. Hohenhameln

Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.



Hoch- u. Niederdruck-

Dampfkessel

Dauerbrand- und Heizkessel

Dampfkochkessel, Rührwerke, Wasserbadkessel

Billige Preise.

SCHIKORR & LOCK, G. m. b. H.

Fabrik für Dampfkessel- und Apparatebau

Griesheim b. Frankfurt a. M.

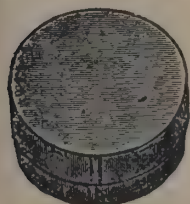
Ia **verzinkte**

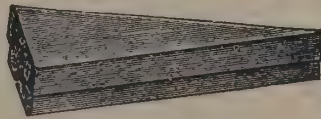
Flaschenkasten

liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535

Gustav Borghoff, Dortmund

Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.







Käseschachteln

in allen Größen und Ausführungen liefern schnell und preiswert

Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.

Zweigfabrik in Böhmen.

Milchkannen

in erstklassiger Ausführung, vom Gutem das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit Steckdeckel Mk. 11.50, mit Bügelverschluß Mk. 12.75. (1207

Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.

Stellen-Angebote.

Suche zu sofort oder später einen jungen, zuverlässigen (9927

Gehilfen

Anf.-Gehalt 50 *M* netto. Ausbild. im Kontor möglich. Angeb. erb.
Stinze, Molk.-Gen. Holtland
Ostfriesland

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, zuverlässigen (9098

Gehilfen

für beschr. Betrieb. Gehalt 45 bis 50 *M* netto. Ausbildung im Kontor möglich. Bewerbungen m. Empfehlungen erbittet
Stinze, Verwalter
Molk.-Gen. **Holtland** b. Leer.

Wir suchen zum 1. Juni 1925 ein. jüngeren (9992

Gehilfen

für städtischen Betrieb in Dauerstellung für alle Arbeiten. Anf.-Gehalt 40 *M* und freie Kassen. Angebote an
Dampfmolk. Könnern a. Saale e. G. m. b. H.
Thießen.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen (10081

Gehilfen

der bewandert ist mit Butterei und Tils. Käserei.
Molk. Wittmannsdorf
Ostpreußen. **A. Raabe.**

Suchen zum 15. Juni einen jung., fleißigen (10111

Gehilfen

für Butterei und Rückgabe. Selb. kann sich auch in der Weichkäserei ausbilden. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an
Molkerei Uthlede
Bezirk Bremen.

Suche zum baldigen Antritt ein. jungen, zuverlässigen (10070

Gehilfen

für Maschinen, Butterei u. Käserei. Gehalt 45—50 *M* p. Monat.
Dompfmolk. Kaltennordheim.
Wigger.

Jg., kräft. Gehilfe

gesucht. Altersang., Geh.-Ford. u. Zeugn.-Abschrift. erb. an (9906
Molk. e. G. Kirchhain, N.-Laus. Bahnhof.

Suche zu sofort einen jg., ehrlich.

Gehilfen

für Butterei. Geh. 40—50 *M* je n. Leistung. (10116
Zimmermann, Molkereibes.
Zinnowitz auf Rügen.

Gehilfe

für unseren städtisch. Vollbetrieb zu bald oder später gesucht, der auch in Käserei bewandert ist. Anfangsgehalt 50 *M* bei freier Station u. fr. Kassen. (10 113
Molk.-Gen. Polzin i. Pomm.

Zum 15. Juni suchen wir einen tüchtigen, ersten (10074

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 55 *M* bei freier Station. Angebote mit Zeugnisabschriften ev. Empfehlung sind zu richten an
Molkerei-Gen. Holte e. G. Holterbarge
Post Stickhausen-Velde, Ostfr.

Ein jg. Gehilfe

kann sofort eintreten. Gehalt nach Uebereinkunft. (10026
Dampfkäserei Tiegenhagen
Freistaat Danzig.

Wegen Erkrankung eines unserer

Gehilfen

suchen wir zu sofort Ersatz. Zuverlässige, kräft. Gehilfen, die Interesse für alle vorkomm. Arbeiten haben, werden um Einsendung von Angeboten ersucht. Gehalt über westfäl. Tarif. Freie Reise. (10062
Molk. Ramsdorf i. W. e. G. m. u. H. **Voges.**

Suche zum 15. Juni einen jung., fleißigen, ehrlichen (10059

Gehilfen

Gehalt nach Übereinkunft. Angeb. mit Zeugn.-Abschriften an
H. Meinecke
Molkerei Steinhorst b. Celle.

Suche zum sofortig. Antritt tücht.

Gehilfen

mit gut. Masch.-Kenntn., Eismasch. Desgleichen Erfahrung in Fabrikat. von Schlagsahne bei gutem Gehalt und dauernder Stellung. (10057
Dampfmeierei Welt
bei Garding in Schleswig.

Wir suchen für Kessel u. Maschin. tüchtigen und sauberen

Gehilfen

Stellung dauernd. Angebote mit Zeugnisabschriften unter **10054** an diese Zeitung.

Zum baldigen Antritt angehend.

Gehilfe oder Lehrling

gesucht. Betrieb ist mod. m. Kühlanlage und Dauererhitzung eingerichtet. Es kommen nur streng solide, zuverlässige Leute in Frage.
Molk.-Gen. Börgeln i. Westf.
H. Kirchhoff. (10091

Tücht., jg. Gehilfe

der keine Arb. scheut, kann 1. Juni oder einige Tage später antreten. Geh. Tarif, evtl. mehr. Kassen fr. Angeb. erbittet (10044
Molk.-Gen. Lückstedt, e. G. m. b. H.
Krs. Osterburg, Altm.

Wir suchen für sofort **zwei tüchtige** (10087

Molkereigehilfen

im Alter bis 24 Jahre, f. alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 70 Mark ohne Abzüge bei freier Stat.
Central-Molkerei Pustleben
bei Nordhausen.

Da engagierter Gehilfe nicht angetreten ist, suche ich zu sofort oder 1 Juni jungen, tüchtigen (10 108

Gehilfen

für Butterei und Betrieb. Gehalt 60 Mark.
P. Wunsch, Molk. Ahmstorf
bei Neindorf
Bezirk Braunschweig.

Suche zu sofort oder später einen jungen (10148

Gehilfen

für Maschinenwesen, Butterei und Milchversand. Gehalt nach Tarif.
Molkerei Uentrop
Kreis Hamm.

Suche zu sofort tüchtigen (10166

Gehilfen

für Butterei (Butterfertiger). Bewerbungen, denen Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Forderung. beizufüg. bitte, sind zu richten an
Molkerei Rambin a. Rügen.

Zum Eintritt am 15. Juni oder etwas früher suche tüchtigen (10203

Gehilfen

der in der Herstellung kl. Camemb. voll- u. halbfett, selbsttätig eingearbeitet ist. Muß sich auch sonst jeder Arbeit unterziehen. Anf.-Geh. 70 Mk. Zeugn.-Abschrift. über Tätigkeit in Camembert einsenden.
Buttner, Schlitz, Hessen.

Suche zu sofort tüchtigen (10204

1. Gehilfen

Gehalt 50 *M* monatlich netto. Angebote erbittet
Molk.-Gen. Schönewalde
Bez. Halle, Stat. Holzdorf, Elster.
Winter.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen, fleißigen (10193

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. Anfangsgehalt 50 *M* ohne Kassen bei freier Station. Bewerb. mit Leb.-Lauf und Zeugnisabschrift. erb.
Schweriner Zentral-Molkerei e. G. m. u. H., Schwerin in Mecklbg.

2

Suche zu sofort tücht., jungen
Gehilfen.
Gehalt über Tarif. (10175
Molkerei Bleckenstedt.
Britz.

Suche zu sofort einen jüngeren
Molkereigehilfen
erfahren in Sahneschicht- u. Tilsit.-Käse. Gehalt nach Übereinkunft.
Degerma Molk. Ebkeriege 2
(Wilhelmshaven).
Bes. **H. Janßen.** Telefon 540.

Jg., tücht. Gehilfe
der sich vor keiner Arbeit scheut, find. am 15. Juni angen. dauernde Stellung. Gehalt 60 M. Angeb. mit Zeugn.-Abschrift. u. Altersangabe an (10167
Molkerei Nochen
bei Berghausen, Rheinland.

Wir suchen zum 15. Juni f. uns.
1. Gehilfen
Stellung zum belieb. Antritt. Derselbe ist 22 Jahre alt, 2 Jahre in hies. Betriebe tätig gewesen, besitzt gute Handschrift und ist flotter und sich. Rechner. Wir können den jg. Mann bestens empfehl. Gefl. Angebote sind zu richten an **Gehilfen Karl Schröder,** b. Martens, **Hamburg,** Langereihe 87, Hs. 1 p.
Rupprecht, Inspektor, **Wilsum.**

Zu sofort junger (10207
Gehilfe
gesucht, der auch mit Pferden umgehn kann für alle Arbeiten. Kassen frei. Monatlich 35 M.
Dampfmeierei Friedrichskoog
Holstein.

Suche für sofort einen tüchtig., jg.
Gehilfen
Derselbe muß mit der Ahlb. Kühlmaschine vertraut sein. Gehalt nach Übereinkunft. (10153
Molkerei Hintersee
Krs. Ückermünde i. Pomm.

Suche jungen (10177
Molkereigehilfen
in Vorzugsmilchwirtschaft zum baldigen Antritt. Angeb. mit Zeugn. u. Gehaltsansprüchen an
A. Steyer
Miltitz bei Leipzig.

Suche zu sof. einen jungen, tücht.
Gehilfen
der auch mit Pferden umzugehen weiß. (10154
Molkerei Fischerhude
Station Sagehorn
Strecke Bremen-Hamburg.

Jg. Molk.-Gehilfe
der mit der Bedienung der Kühlmaschine, u. Dauererhitz.-Anlage, sowie der Weich- und Harzkäserei vertraut ist, wird zum sofortigen Eintritt gesucht. Angeb. mit Geh.-Ansprüch. sind zu richten an (10171
Milchzentrale Kaiserslautern
Rheinpfalz.

Suchen zum 1. 6. od. einige Tage später einen tüchtigen, umsichtigen
Gehilfen
für Butterei, Maschinen und Kontor. Gehalt bei freier Station und Kassen 65 M. (10190
Molk. Appeldorn, N.-Rhein
Kreis Cleve.

Suche zu sofort oder etwas spät. einen jüngeren, fleißigen (10189
Molkereigehilfen.
Gehalt 40 M und freie Station. Kassen frei. Angeb. erb.
H. Backhus, Molkereibesitzer
Kirchhatten, Oldenburg
Stat. Huntlosen.

Wir suchen für unseren Betrieb zu sofort einen tüchtigen, fleißigen und durchaus ehrlichen (10187
Gehilfen
der während Abwesenheit d. Chefs den Betrieb selbst leiten kann. Gehalt monatlich 65—70 M und freie Station.
Emder Molkerei-Gesellschaft
Emden, Ostfriesland.

Suche zum 5. 6. oder einige Tage später einen fleiß., ehrlichen (10149
Gehilfen
im Alter von 17—20 Jahren, der mit Maschinen gut umzugehen versteht. Gehalt nach Übereinkunft.
Molkerei-Genoss. Willerstedt
bei Buttstädt i. Thür.

Für meinen städtischen Betrieb suche ich zu sofort strebs., fleißigen
Gehilfen
im Alter von 17—21 Jahren, für alle vorkomm. Arbeiten. Anfangsgehalt 50 M neben freier Station und freien Kassen. Reise wird vergütet. (10150
E. Ferdinand Hatje
Hamburg 35, Ausschlägerweg 26.

Tücht., jg. Gehilfe
in Dauerstellung gesucht. Gehalt 60,— M. (10184
Molkerei Ostiem
Post Heidmühle, Oldbg.

Suche für sofort einen jüngeren
Gehilfen
für Milchverkauf am Wagen und sonstige Mithilfe in der Molkerei.
Wendelin Baur
Molkerei Säkingen, Baden.

Junger, ehrlicher, zuverlässiger
Gehilfe
der auch mit Pferden umzugehen versteht, zum 15. Juni gesucht.
Molkerei Kattern
bei Breslau. (10172

Wir suchen einen in jed. Hinsicht umsichtigen Fachmann als (10155
Obermeier
welcher es versteht, das Betriebspersonal anzustellen und zu beaufsichtigen. Ferner die Ausgabe der Waren zu kontrollieren hat u. die Zurücknahme derselben besorg. muß. Auf gewissenhaftes Untersuchen von Milch und Sahne wird ebenfalls Gewicht gelegt. Unverheirat. Fachleute im Alter bis 30 Jahren, die sich diesen Anforderungen gewachsen fühlen, woll. Zeugnisabschriften u. Geh.-Forderung. an uns umgehend einsenden. Wohnung u. fr. Stat. wird gewährt. (10155
Zum sofortig. Antritt suchen wir noch einen jungen, tüchtigen
Gehilfen
für Milchannahme.
Stettiner Molkerei-Gesellschaft
Stettin, Turnerstraße 68/70a.

Suche sofort jungen, zuverlässig.
Kutscher od. Gehilf.
welch. alle Arbeit. mit übernimmt. Selbiger hat hier Gelegenheit zur Ausbildung als Atuoführer. (10164
Martins Molkerei, Heidenau i. Sa.

Zum baldigen Antritt suche einen jungen, kräftigen Mann als
Lehrling
zur Erlernung des Malkereifaches.
Molk. u. Weichkäs. Falkenwalde
bei Hammerstein i. Grenzm.

Suche zum sofortigen Antritt ein. tüchtigen jungen Mann als (10019
Lehrling
Molkerei Broose, Neustadt a. S.

Suche zu sofort einen durchaus zuverlässigen (10151
Kutscher
für einen Kleinverkaufswagen. Gelernter Meierist, welcher Lust hat, einen solch. Wagen zu fahren, wird bevorzugt. Alter nicht unter 18 J. Freie Station und gutes Gehalt.
Wilhelm Sellmann, Stotel
Krs. Geestemünde. Fernruf 83.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen
Käsereigehilfen
oder Käsemeister, welcher nachweisbar ein haltbares, gutes Produkt in Harzerkäsen herstellt. Angeb. mit Zeugnissen erwünscht unter **10110** an diese Zeitung.

Praktische Schweinezucht von Dr. C. Nörner ist ein Hand- und Lehrbuch für Landwirte und Tierärzte betitelt, das in vollständig umgearbeiteter 3. Auflage erschienen ist. Das gut gebundene, 316 Seiten starke Buch ist in folgende Abschnitte zergliedert: Der Schweinestall und seine zweckentsprechende Einrichtung — Schweinerassen — Fütterung — Züchtung — Aufzucht — Schweineseuchen und ihre Bekämpfung — Hebung der Schweinezucht — Sachregister — Autorenregister. Gegen Einsendung von 6 Mark erfolgt postfreie Lieferung durch die **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen voriger Woche.

Berlin. Dienstag, 26. Mai 157 Mark je Zentner.
Donnerstag, 28. Mai 154 Mark jr eZntner.
Sonnabend, 30. Mai 154 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 28. Mai 152 Mark je Zentner
Auktion am 27 Mai. Höchstpreis 159.50 Mark, Durchschnitt 153.40 Mark.

Köln. Dienstag, 26. Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.
Freitag, 29 Mai. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 28. Mai, 434 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 422 Kronen).

Höchstnotierungen für Monat Mai 1925.

Berlin: 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.—, 160.— ,160.—, 157.—, 154.—, 154.— ℳ je Zentner, **Monatsdurchschnitt 158.75** ℳ gegen 167.15 ℳ im April.

Hamburg: 165.—, 160.—, 155.—, 152.— ℳ je Zentner. **Monatsdurchschnitt 158.—** ℳ gegen 167,20 ℳ im April.

Hamburger Auktion: 165.54, 160.81, 160.75, 153.49 ℳ je Zentner, **Monatsdurchschnitt 160.15** ℳ gegen 167.82 ℳ im April.

Köln: 165.—, 165.—, 170.—, 170.—, 170.—, 170—, 170.—, 170.—, 170.— ℳ je Zentner, **Monatsdurchschnitt 168.89** ℳ gegen 180.38 ℳ im April.

Berlin, 2. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger **und Großhandel.** Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 154 G.-M., 2. Qualität je Zentner 136 G.-M., abfallende je Zentner 116 G.-M. Tendenz: ruhig.

Berlin, 30. Mai. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 154 G.-M., 2. Qualität je Zentner 136 G.-M., abfallende je Zentner 116 G.-M. Tendenz: ruhig.

Kempten, 27. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 160.— Mark. 2. Qualität 140—148 Mark. Tendenz: guter Absatz.

Leeuwarden (Holland), 29. Mai. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 203 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 211—215 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 28. Mai. Bericht des Vereins der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Buttergeschäft im Einzelhandel ist in der vergangenen Woche auch vor Ultimo anhaltend zufriedenstellend gewesen. Trotzdem mußten die Erzeugerpreise wegen der großen Zufuhren zweimal herabgesetzt werden, und zwar am Dienstag von Mk. 1,60 auf Mk. 1,57 und heute auf Mk. 1,54 je Pfund für feinste Molkereibutter. Auch die Kleinhandelspreise haben sich ermäßigt und bewegen sich jetzt zwischen Mk. 1.60 und 2.10 pro Pfund. Im Großhandel wurde mit Mk. 1.62 bis 1.90 pro Pfund notiert. — Das Schmalzgeschäft war bei unveränderten Preisen sehr ruhig; in Margarine etwas mehr Nachfrage nach Spitzenmarken.

Berlin, 28. Mai. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Inlandsproduktion zeigt eine große Zunahme und wurde diesem Umstand auch bei der heutigen Notierung Rechnung getragen, indem dieselbe um 3 ℳ herunterging. — Der dänische Markt ist hingegen fest und erhöhte Kopenhagen heute um 12 Kronen. Auch sind die Forderungen für Balten und Finnen viel höher, als in der Vorwoche, was auf den Rückgang der Produktion in diesen Ländern zurückzuführen ist.

Berlin, 30. Mai. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. In dieser Woche trafen außerordentlich große Zufuhren ein; infolgedessen füllten sich bei den Grossisten die vorzugsweise deutsche Butter handeln, die Läger imer mehr und mußte die in unserem Sonnabendberikcht angekündigte Preissenkung eintreten. Die Notierung wurde am Dienstag ,als auch am Donnerstag um je 3 Mks auf 154 Mk. ermäßigt, auf ewlchem Stand sie heute belassen wurde. — Auch von Hamburg wird die Lage des deutschen Buttermarktes ähnlich geschildert und waren auch dort die Preise trotz des festeren dänischen und holländischen Marktes weichend. — Schmalz. Infolge höherer amerikanischer Notierungen wurde die Preise trotz schwachen Absatzes heraufgesetzt. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard je Zentner 39 Dollar, Purelard je Zentner 40 Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Hamburg, 28. Mai. Bericht von A. F. C. Fick. Nach der anhaltenden Trockenheit, die bereits Anlaß zu größerer Besorgnis gab, ist in der Berichtswoche nicht nur in Deutschland, sondern auch in Dänemark und Holland teilweise recht ausgiebiger Regen gefallen. Auch die Temperaturen sind überall zurückgegangen, so daß die Aussichten für eine bleibende größere Produktion vor der Hand sehr günstig sind. Der Handel selbst erforderte von vornherein größere Preiskonzessionen, um einen Absatz zu gewährleisten. Von einem stärkeren Bedarf zum Fest war nur von einzelnen Plätzen etwas zu spüren. Am hiesigen Platz entwickelte sich das Geschäft in unverändert ruhigen Bahnen. Die Eingänge von Schleswig-Holstein hatten eine weitere Zunahme aufzuweisen. Die Butter kam aber in ganz vorzüglicher Beschaffenheit zu Lager und da auch die Qualitäten zum größten Teil wirklich hervorragend ausfielen, konnten größere Lagerbildungen vermieden werden. — Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein hatte fast 1000 Dritteltonnen zur Verfügung, die auch restlos verkauf wurden. Bezahlt wurde für Schutzmarkenbutter bis 159,50 ℳ, für andere Sachen bis 155,60 ℳ — im Durchschnitt 153,49 ℳ —. Die hiesige Großhandelsnotierung ging heute um weitere 3 ℳ auf 152 ℳ zurück. Ob wir hiermit schon den niedrigsten Stand der Preise erreicht haben, ist zwar heute noch nicht mit Bestimmtheit zu sagen, immerhin aber durchaus möglich. Die Entwicklung nach dem Fest wird hierüber völlige Klarheit bringen. — Der dänische Markt stand in dieser Woche im Zeichen der Spekulationen. Man scheint dort keinesfalls billigere Preise zu erwarten und hält außerdem die jetzigen Qualitäten für am besten und haltbarsten, um größere Posten für spätere Zeiten zurückzustellen. Der vorwöchigen Ermäßigung mußte heute eine Heraufsetzung von 12 Kronen auf 434 Kronen folgen. — In sibirischer Butter sind die Vorräte fast restlos ausverkauft. Reine Stallbutter bleibt gesucht, so daß auch für die neuen Ankünfte in der kommenden Woche Interesse vorhanden sein dürfte.

Leipzig, 30. Mai. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Pfingstgeschäft verlief gestern und heute noch sehr gut. Die Nachfrage war stark und die Läger sied geräumt. Wie sich das Geschäft nach dem Fest gestaltet, ist heute noch nicht zu übersehen. Jedenfalls hängt die Entwicklung sehr davon ab, daß der Weidegang durch große Trockenheit nicht leidet, in diesem Fall würde die Produktion zweifellos benachteiligt. Weitere Preisrückgange erwartet man vorläufig nicht.

Dresden, 30. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf Wir stehen jetzt im Zeichen der Hochproduktion und müssen die großen Zufuhren teils zu Lager genommen werden. Eigentümlicherweise ist das Ausland fest gestimmt und hat sogar seine Notierungen diese Woche erhöht.

Bremen, 29. Mai. Bericht von Herm. Schwarz. In Anbetracht der bevorstehenden Feiertage war die Nachfrage nach feinster und deutscher Butter ziemlich rege. Die Zufuhren waren auch in dieser Woche bedeutend größer. Soweit wirklich feinste, gut ausgearbeitete Butter geliefert wurde, konnten die Läger einigermaßen geräumt werden, sodaß in diesen feinsten Sachen sich keine größeren Bestände angesammelt haben dürften An den deutschen Märkten gingen die Notierungen weiter zurück. Berlin notierte am 26. cr. Mk. 3.— niedriger und zwar Mk. 157.—, Hamburg ebenfalls Mk. 3.— = Mk. 152.— und der Durchschnitt der diesswöchigen Hamburger Butterauktion lag mit Mk. 153.49 Mk. 7.— unter der vorwöchigen Durchschnittsnotierung. Diese weiteren Abschwächungen sind gewiß ein Zeichen dafür, daß in Anbetracht der guten Witterung, die Produktion im Lande ganz bedeutend zugenommen hat. Dänemark dgegen liegt in dieser Woche fester. Die heutige Notierung wurde um Kr. 12.— auf Kr. 434.— erhöht. In sibirischer Butter sind die Läger fast geräumt und die Preisforderungen lagen über die der Vorwoche. Die Nachfrage hiernach dürfte infolge der verhältnismäßig geringen Preisspanne zur deutschen Butter nachlassen, zumal 2. Sorten deutsche Butter reichlich vorhanden und auch billiger abgegeben werden. Ueber die Preis gestaltung in der nächsten Woche läßt sich kaum etwas sagen. Es ist nicht ausgeschlossen, daß die bestehende Nachfrage etwas abnimmt, und es bleibt abzuwarten, ob dann die reichlichen Zufuhren glatt plaziert werden können.

Breslau, 28. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die ersten Tage dieser Woche brachten ein flottes Geschäft, so daß man zu der Annahme veranlaßt war, daß diesmal der Ultimo einen Einfluß auf das Buttergeschäft nicht auszuüben vermag. Die Kaufkraft hat aber doch etwas nachgelassen, denn die Nachfrage ist etwas zurückgefallen. Da aber Lohn- und Gehaltszahlungen noch rechtzeitig vor dem Fest erfolgen, daß die Einkäufe für das Fest vorgenommen werden können, so dürften die letzten Tage wieder eine etwas lebhaftere Nachfrage zeigen. Die Grünfütterung hat jetzt allgemein eingesetzt, doch hat sich die Mehrproduktion noch nicht recht fühlbar gemacht. Offenbar nimmt der eigene Bedarf auf dem Lande viel auf und dürfte erst nach dem Pfingstfest die Mehrproduktion bei uns fühlbar werden. Es bleibt nur zu hoffen, daß die Molkereien bei der Herstellung der Butter alle Sorgfalt anwenden. Vielleicht trägt die heute stattgefundene Butterprüfung auch einen guten Teil hierzu bei. Die ganze Frage ist uns aber so wichtig, daß wir trotz Wiederholung heute nochmals darauf aufmerksam machen, daß nur wirklich prima Ware die höchsten Preise beanspruchen darf. Abschmeckende Sachen müssen billiger abgerechnet werden, und diejenigen Betriebsleiter, die Verluste vermeiden wollen, müssen für beste Ware Sorge tragen.

Kopenhagen, 27. Mai. Bericht der Firma A. Rindom & Restorf, Aktiengesellschaft. Der Markt eröffnete in dieser Woche unter dem Druck der noch nicht beigelegten Arbeiterunruhen. Indessen lagen gute Aufträge von England vor, und da es sich gleichzeitig herausstellte, daß die Butter ohne größere Schwierigkeiten eingeladen werden konnte, so nahm der Markt allmählich einen festeren Charakter an, sodaß es zu erwarten ist, daß die Notierung morgen um 10 Kronen per 100 Kg. erhöht wird. — Die Produktion der dänischen Butter scheint jetzt zu kulminieren, so kann man sicher mit einem fortdauernd guten Markt rechnen, umso mehr als die Dosenpacker nächste Woche anfangen erhebliche Quantitäten abzunehmen. — Bezüglich der sibirischen Butter sind die Zufuhren aus Sibirien wesentlich überschätzt worden, indem es sich herausstellt, daß die Zufuhr im Mai sich nur auf ca. 30—40 Proz. von dem ursprünglich erwarteten Quantum beläuft. — Dieses hat gemacht, daß die Preise fester liegen, insbesondere für Winterbutter, wovon es jedenfalls nicht zu viel wird. — Der Preis hat je nach der Qualität um 152—160 Mark herum, cif deutschem Hafen, gelegen. Markttendenz: Fest.

Wien, 29. Mai. Bericht der Firma M. Medak. In der abgelaufenen Woche stieg die Inlandsbutter sehr beträchtlich. Der Absatz vollzog sich sehr schleppend und zu gedrückten Preisen, da einerseits der Markt mit Ware überschwemmt, andererseits die Kaufkraft des Publikums mit Rücksicht auf den herannahenden Ultimo gesunken war. Es wurden notiert im Großhandel: Bauernbutter S 5.40—5.80, je Kg., inländische Molkerei-Butter S 7.10—7.30 je Kg., dänische und holländische Molkereibutter 6.80 bis 7.20 S je Kg.

Käse.

Berlin, 29. Mai. Das dieswöchige Käsegeschäft verlief infolge des herannahenden Pfingstfestes recht lebhaft. Gute Umsätze wurden namentlich in Emmentaler, Holländer und Tilsiter erzielt. Leider ist pa. Tilsiter nicht in genügender Menge erhältlich, Holland tritt bereits mit höheren Forderungen hervor. Stark vernachlässigt sind noch immer alle Weich- und Sauermilchkäse. Als Großhandels.preise für greifbare Ware in Mark gelten. Tilsiter vollfett pa. 1,15—1,25, 2a 1,00—1,10, halbfett 0,60 bis 0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnl. Emmentaler, großgelocht, 1,35—1,45, mittelgelocht, 1,15—1,25, bayer. Emmentaler 1,40—1,50, bayer. Schweizer 1,20—1,35, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do, geringere Ware 0,20—0,25, Camembert 0,30—0,45, bayerischer Limburger 0,62—0,66, bayerischer Stangenkäse ,64—0,67, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 0,70—0,90, Steinbuscher, vollfett 0,90—1,00, holl. Edamer Käse, 40 proz. 0,95—0,98, do., 30 proz.0,85—0,88., do., 20 proz. 0,65—0,68, holl Gouda, 45 proz., Septemberkäse 1,75—1,80, do., 45 proz., Winterkäse 1,15—1,20, do., 40 proz. 0,95—0,98, do., 30 proz. 0,85—0,88, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,10—1,20, bayerischer Kräuterkäse 0,80—0,90.

4

Hamburg, 29. Mai. Bericht von C. H. Dancker. Der Markt für Tilsiter Käse hat sich insofern schwieriger gestaltet, als die Produzenten ihre Käse viel zu jung zum Versand bringen, so daß bei der herrschenden Hitze die hier angekommenen Käse vielfach auf dem Transport gelitten haben. Diese jungen Käse sind hier schwer abzusetzen, wogegen ältere, abgelagerte Ware schlank verkauft wird. Für die abgelagerten Käse geben die Kaufleute gern 105—106 ℳ je Zentner aus. Dagegen finden die frischen Sachen so schlechten Absatz, daß sich die Läger hiermit zu füllen beginnen. Für die frischen Käse werden kaum 100 ℳ erzielt und bedingen Käse, die qualitativ geringer sind, noch niedrigere Preise. — Auf dem Schweizer-Käse-Markt ist keine Belebung eingetreten, doch hielten sich die Preise trotz der geringen Nachfrage für prima großgelochte Ware auf 115 ℳ und für abfallende und klein gelochte Käse auf 90—95 ℳ je Zentner ab Hamburger Lager.

Dresden, 30. Mai. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Infolge des Festes sind alle Käsesorten, d. h. aber nur wirklich einwandfreie Ware, gut gefragt bei unveränderten Preisen. Die Quargproduktion ist groß und findet dieser Artikel momentan keine Beachtung. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 145 bis 150, bayrischer Schweizerkäse 130—135, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 58—62, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 62, do., 40 proz. 90 bis 95, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 78—80, do., 40 proz. in Stanniol und Etikett 95—100, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett 105—110, pa. holländischer Edamer, vollfett 97—98, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gramm, 1/1 bis 8/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

Breslau, 28. Mai. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Das Geschäft lag unverändert. Man konnte nach der einen oder anderen Seite eine befriedigende Nachfrage feststellen. Im ganzen genommen könnte aber das Urteil dahin lauten, daß wir ein lebhafteres Käsegeschäft vertragen könnten. — Quarg. Das Angebot hierin ist dringend. Da das Harzer-Käse-Geschäft keine besondere Belebung erfahren hat, werden die Preise für das Rohmaterial in den nächsten Wochen wahrscheinlich sehr stark zurückgehen.

Kempten, 27. Mai. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 40—42 Mark, Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—134 Mark. Tendenz: Gute Nachfrage nach erstklassiger Ware.

Leeuwarden (Holland), 29. Mai. Bericht der Firma S. S. Gevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 64—70 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 76—80 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 94 bis 100 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 22. Mai. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 29. Mai bis 4. Juni festgesetzt in

Berlin: 17 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 30. Mai. Bericht vom deutschen Eiermarkt. In der Pfingstwoche war das Geschäft ziemlich lebhaft und die Preise zogen vereinzelt etwas an bezw. konnten sich sonst durchweg behaupten. Gegen Schluß der Woche flaute das Geschäft etwas ab. Auf den nachstehenden Märkten notierten im Engroshandel je Stück in Pfennige: Berliner Markt 7—11, sächsischer Markt 8—11, Oldenburger Markt 8—11, schlesischer Markt 8—10, süddeutscher Markt 7—10, westdeutscher Markt 8—12,5

Berlin, 28. Mai. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück: Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 13½, frische, über 55 Gr. 11—11½, do., unter 55 Gr. 10—10½; Auslandseier: extra große 14¼, große 11½—12¾, normale 7—9, kleine und Schmutzeier 6—7.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 29. Mai. Bericht der Berliner Produktenbörse. Am heutigen Berliner Produktenmarkt herrschte Feiertagsstimmung. Die von Nordamerika gemeldete leichte Befestigung machte auf den hiesigen Markt nicht den geringsten Eindruck, zumal mit Rücksicht auf die ungeklärte Erntelage alle Teile Zurückhaltung üben. Brotgetreide hatte sehr kleines Geschäft. Hier eingetroffene bahnstehende Ware wurde mit Rücksicht auf die hohen Lagerkosten unter Notiz mit geringem Erfolg angeboten. Hafer fest bei kleinem Geschäft. Hochwertige Futtermittel hatten nur geringen Umsatz. Oelsaaten andauernd still. Die sehr festen Meldungen aus England regten im handelsrechtlichen Lieferungsverkehr die Kauflust für 1. Juli an; besonders Weizen erfuhr eine Steigerung von etwa 2 Mark, Roggen 1 Mark gegen gestern. — Frühmarkt Hafer, guter inländischer 264—268, do., mittel 250—263, do., amerikanischer 258—266, Gerste 244—252, Futterweizen 258—262, Roggenkleie 148—154, alles je 1000 Kg. ex Waggon oder frei Wagen.

Hamburg, 29. Mai. Die Börse verlief infolge der Feiertagsstimmung ruhig bei leichter Abschwächung. Preise in Rentenmark je 100 Kg.: Weizen 266—277, Roggen 224—228, Hafer 228—236, Gerste 224—236, alles ab inländischer Station einschließlich Vorpommern. Auslandsgerste 214 bis 230, Mais frei Kaiwagen 213—215, Oelkuchen ruhig und geschäftslos.

Magdeburg, 29. Mai. Weizen 12,90—13,10, stetig, Roggen 11,50 bis 11,60, ruhig, Sommergerste 13,50—14,50, stetig, Hafer 12,20—12,40, ruhig, Weizen- und Roggenkleie 7,60—7,75, ruhig, Mais 10,40, still, Viktoriaerbsen 12—13, still, Trockenschnitzel 6, stetig, Kartoffelflocken 11,20, stetig, Baumwollsaatmehl 12, stetig, Reisfuttermehl 7,20, stetig, Palmkuchen 8,10, stetig, Rapskuchen 8,10, stetig, Kokoskuchen 10,50, stetig.

Bremen, 29. Mai. Weizen: Chile 14,80, australischer 14,80, Barusso 78 Kg. 15,25, Manitoba 4 15,60; Roggen: amerikanischer 2 11,90, russischer 12,80; Gerste: russische 11,30, amerikanische Malz- 10,85; Hafer: Kanada Wsteern 2 11,80, 3 11,30, amerikan. white clipepd 10,25; Mais: La Plata 10,60, Java-Mixed 11,40; Grahamerbsen 10,60 Mark.

Emden, 29. Mai. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handels-Gesellschaft m b. H. Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,75—10,85, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,60—10,75, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländischer Hafer 11,33—11,75, inländischer Weizen 12,90—13,30, inländischer Roggen 11,35—11,80, inländische Sommergerste 10,35—11,83, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00—10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Mai	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	27	16386	65—61	60—58	Lebendgew.	ruhig
Bremen	27	1309	75—70	69—70	„	lebhaft
Breslau	27	3027	62—57	55—51	„	langsam
Chemnitz	25	2350	72—65	64—55	„	mittel
Danzig	26	1298	63—60	58—54	„	geräumt
Dortmund	25	2470	78—70	69—65	„	flott
Dresden	28	1015	65—61	59—55	„	langsam
Düsseldorf	26	1705	79—72	70—65	„	mittelmäßig
Frankfurt a. M.	28	845	77—51	72—70	„	überstand
Hamburg	29	2441	73—70	66—60	„	rege
Hannover	27	1572	70—68	66—60	„	lebhaft
Karlsruhe	25	1010	74—70	69—65	„	mittel
Köln	26	3897	80—72	70—58	„	flott
Leipzig	28	1070	68—63	62—55	„	mittel
Magdeburg	26	2670	67—62	60—55	„	mittelmäßig
Mannheim	28	1070	68—63	62—55	„	mittel
München	29	856	75—73	70—66	„	langsam
Stettin	29	730	63—60	59—55	„	glatt
Stuttgart	28	519	78—73	70—60	„	lebhaft
Zwickau	25	50	74 70	68—60	„	mittel

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber=Kiel, Dr. F. Lauterwald=Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth=Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 58 | **Hildesheim, den 4. Juni 1925.** | 39. Jahrgang.

Inhalt.

Alkoholische Milchgärungen.

Von P. Wiegleb.

Die Gärung ist eine Zuckerspaltung; die am häufigsten vorkommende ist die „Milchsäuregärung“, die von zahlreichen Bakterienarten hervorgerufen wird.

Die Milchsäuregärung wurde 1780 von Scheele entdeckt, aber zuerst von Pasteur 1857 untersucht; dieser stellte dabei eine spezifische Bakterienwirkung fest. Die Züchtung von Milchsäurebakterien in Reinkulturen gelang jedoch erst Lister im Jahre 1877. Die Bildung der Milchsäure erfolgt bei der Spaltung des Zuckers nach der Gleichung



$$C_6H_{12}O_6 = 2\,C_3H_6O_3$$

wobei Di- oder Polysaccharide vor der Gärung unter Bildung von Hexosen hydrolisiert werden müssen.

Bei der Milchsäuregärung bildet sich Milchsäure:



$$CH_3\,.\,CH\,(OH)\,.\,COOH.$$

Diese ist in drei verschiedenen optischen Varietäten bekannt und zwar einer rechts- (Para-), einer links drehenden (Aethyliden-) und einer inaktiven Milchsäure. Es ist anzunehmen, daß zuerst eine optisch inaktive Säure entsteht, die, sobald eine der Isomeren zersetzt wird, die Polarisationsebene nach der einen oder anderen Seite dreht. Allgemeine Angaben lassen sich jedoch hierüber nicht machen. Péré stellte fest, daß Bact. coli aus Dextrose rechts Milchsäure, aus Fructose inaktive —, aus Glykose rechts —, aus Galaktose, Mannose und Mannit links —, aus Arabinose mehr links — als rechts Milchsäure, aus Saccharose mehr rechts — als links Milchsäure und aus Lactose inaktive Säure bildet; ein anderer Stamm von Bact. coli erzeugt aus allen Zuckerarten links Milchsäure. Nach den Angaben von Péré kann Bact. coli nicht nur alle drei Modifikationen der Milchsäure, wenn ihm verschiedene Zuckerarten geboten werden, erzeugen, sondern es kann auch unter wechselnden Ernährungsbedingungen aus einer Zuckerart die drei verschiedenen Formen der Milchsäure bilden.

Der Milchsäuregärung unterliegen: Hexosen (Glykose, Lävulose, Galaktose), Disaccharide (Rohr-, Malz- und Milchzucker), Pentosen (Arabinose), vielatomige Alkohole (Glycerin, Mannit, Dulcit), vielbasische Säuren (Aepfelsäure) und Eiweißsubstanzen.

Einige der Gärungserzeuger produzieren Milchsäure nur in beschränkter Quantität. Es sind dies der Cholera vibrio und der Milzbrandbazillus, während bei Bact. coli, Proteus vulgaris, Bac. prodigiosus die Produktion eine höhere ist, doch nicht so, als wie bei den eigentlichen Milchsäurebakterien.

Die Gärung geht am besten bei einer Temperatur von 30—37 Grad vor sich. Nach Beijerinck liegt das Temperaturoptimum für Laktobazillen bei 37—40 Gr., für kokkenförmige (Laktokokken) bei 20 bis 30 Gr. C. Bei noch tieferen Temperaturen entwickeln sich schleimbildende Arten (Bac. aromaticus).

Die Tätigkeit einiger Milchsäurebakterien wird durch freien Sauerstoff verstärkt, während sie bei anderen Arten unter diesen Umständen angehalten wird.

Die Milch unterliegt der Milchsäuregärung am schnellsten, da sie alle für die Bakterienernährung erforderlichen Verbindungen enthält. Sie ist daher auch am schwersten zu konservieren. Schon die frisch gemolkene Milch enthält viele Bakterien, die beim Durchgang der Milch durch die Milchkanäle derselben beigemengt werden. In 1 ccm frisch gemolkener Milch fand Freudenreich 2—3000 Keime und nach einer Aufbewahrung während 24 Stunden bei 25 Gr. C. waren in demselben Quantum Milch bereits 500 Millionen Keime enthalten. Bei einem Gehalt von nur 0,2 Proz. Milchsäure scheidet diese das Kaseingerinnsel aus und es entsteht saure Milch.

Als Ursache der natürlichen Milchsäuerung ist am häufigsten ein kurzes, sporenloses, unbewegliches Stäbchen, das zu Gruppen oder auch zu Ketten vereinigt ist, das Bact. lactis acidi, anzusehen.

Bact. lactis acidi bildet eine rechtsdrehende Milchsäure und ruft eine Gärung von Milchzucker fast ohne Bildung von Nebenprodukten und ohne Gasausscheidungen hervor. Die Gärung stockt, sobald ein Säuregehalt von 6—7 Gr. im Liter erreicht ist. Eine Zersetzung des gesamten Milchzuckers wird erreicht, wenn die gebildete Milchsäure durch Kreide neutralisiert wird.

Weitere Erreger der Milchsäuregärung sind: Bac. acidi lactici, ferner der unbewegliche Bac. aerogenes und das sehr bewegliche, gewöhnliche Bact. coli. Diese scheiden bei der Gärung Wasserstoff und Kohlensäure aus und bilden flüchtige Fettsäuren. Die Milchsäure ist rechtsdrehend. Eine linksdrehende Milchsäure wird durch Micrococcus laevolactici erzeugt.

Ein anderer Milchsäure-Gärungserreger ist das „bulgarische Stäbchen“, das Bac. bulgaricum, das aus dem Yoghurt ausgeschieden werden kann. Unter anaeroben Bedingungen gedeiht das Bac. bulg. besser als bei Luftzutritt. Es bildet bis zu 32 Gr. Milchsäure im Liter, also ca. 5 mal mehr als die vorher genannten. Durch die Fähigkeit, sich im Darme anzusiedeln und dort die Fäulnisbakterien zu vernichten, erklärt sich die Bedeutung dieses Bakteriums als ausgezeichnetes diätetisches Mittel.

Seltener findet sich in der Milch der Streptococcus hollandicus, der zuerst von Weigmann aus der holländischen schleimigen Milch ausgeschieden worden ist. Der Bac. bifidus spielt nach Untersuchungen von Tissier bei der Verdauung der Säuglinge eine Rolle, da er Fäulnisbakterien vernichtet.

Der Bac. acidificans longissimus kommt auf keimenden Gerstenkörnern vor, er bildet Stäbchen, die sich bei 40 bis 50 Gr. Cels. entwickeln und Glykose, Lavulose und Maltose unter Entwicklung von linksdrehender Milchsäure oxidieren. In der Milch verursacht er keine Säuerung. Er wird bei der Weinproduktion gern gesehen, da er die Entwicklung von Buttersäurebakterien verhindert.

Die Milchsäurebakterien sind sporenlose Arten, sie werden durch Erhitzen der Milch während 20 Minuten auf 75 Gr. Cels. unter darauf folgendem raschen Abkühlen bis zu 7 Gr. getötet. Das Sauerwerden pasteurisierter Milch erfolgt durch sporenbildende Buttersäurebakterien.

Uebergießt man Kolonien von Milchsäurebakterien mit einer 3 prozentigen Wasserstoffsuperoxydlösung, so findet keine Sauerstoffausscheidung an den Kolonien statt. Dieses Fehlen der Katalase ist ein charakteristisches Merkmal der Milchsäurebakterien. Kolonien anderer Arten bedecken sich dabei infolge der Sauerstoffausscheidung mit Schaum. Die Mannigfaltigkeit der Arten von Milchsäurebakterien ist eine außerordentlich große. Es finden sich Kokken, Streptokokken, kurze Diplobazillen und lange Stäbchen.

Die Bedeutung der Milchsäurebakterien steht den Hefepilzen der Alkoholgärung nicht nach. — Die Zahl der Hefearten, die Milchzucker zu spalten und zu vergären vermögen, ist ziemlich beschränkt. — Die Zubereitung von saurer Milch, saurem Brotteig, saurem Kohl, sauren Gurken, die Käsereifung, die Zubereitung einiger saurer alkoholhaltiger Getränke wie Kefir, Kumys usw., sind Prozesse, denen

die Tätigkeit von Milchsäurebakterien zugrunde liegt. Da für die Leser dieses Blattes nur die gegorenen sauren Milchgetränke Interesse haben, wollen wir auch nur diese behandeln.

Die Getränke dieser Art haben einen therapeutischen Wert und stellen jahrhundert alte Nationalgetränke orientalischer Völker dar, die sich infolge ihres Wohlgeschmackes und ihrer bekömmlichen Wirkung auch bei uns teilweise eingeführt haben. Als Träger der alkoholischen Gärung in der Milch dient der Milchzucker, der durch die in den Hefen befindliche Laktase in Traubenzucker und andere Zuckerarten zerlegt wird.

Wie bei allen alkoholischen Gärungen, geht diese auch bei der Milch durch Zusatz einer bestimmten Pilz- oder Hefenart vor sich. In der Milch sind neben dem Milchsäurebazillus, auch Saccharomyceten sowie Torulapilze vorhanden, die in Gemeinschaft den Milchzucker in Alkohol, Kohlensäure und Milchsäure zerlegen, wobei sie die Eiweißstoffe peptonisieren.

Der Kefir wird durch Infektion der Milch mit einem besonderen Ferment — den sog. Kefirkörnern — die aus dem alten Getränk immer wieder gewonnen werden, hergestellt. Dieselben bestehen aus gelblichen bis grünlichen Pilzkörnern von 0,2 bis 5 cm. Dicke. Sie besitzen einen eigentümlichen Geruch, der an Käse und ranzige Butter erinnert. Der Ursprung der Kefirkörner und wie sie entstehen, ist nicht bekannt. Die Kefirkörner sind jedoch auch bei uns leicht zu erhalten.

Es sind in den Kefirkörnern gewöhnlich vier verschiedene Bakterienarten anzutreffen und zwar: eine Hefenart, Saccharomyces Torula Kefir, sodann in Kettenform geordnete Kokken, Streptococcusa, kleinere Kokken, Streptococcusa b und ein besonderer Bazillus, Bac. caucasicus.

Die Wirkungen dieser Bakterien auf Milch ergeben ein dickflüssiges, schäumendes und sehr wohlschmeckendes Getränk, das ein ausgezeichnetes diätetisches Mittel darstellt. Es besitzt einen prickelnden, schwach säuerlichen und erfrischenden Geschmack.

Die mittlere Zusammensetzung von Kefir ist nach Fleischmann:

Wasser	88,915	Peptonkörper	0,067
Fett	3,088	Mineralstoffe	0,708
Kasein	2,904	Alkohol	0,720
Laktalbumin	0,186	Milchsäure	0,727
Zucker	2,685		

Je länger die Gärung andauert, desto alkohol- und kohlensäurereicher wird der Kefir, doch ändert sich bei zu langer Gärung der Geschmack in ungünstiger Weise. Die Bereitung von Kefir geschieht in folgender Weise:

Die Kefirkörner werden mit Wasser von 30 Grad übergossen und mehrere Stunden stehen gelassen, dann gießt man das Wasser ab und wäscht sie durch Schütteln mit reinem destillierten Wasser noch mehrere Male. Hierauf werden sie mit der zehnfachen Milchmenge übergossen, die vorher abgekocht wurde, um alle fremden Keime zu töten, und auf 20 Grad abgekühlt ist. Alle Stunden wird die Mischung kräftig durchgeschüttelt, bei einer Temperatur von 20 Grad Cels. erhalten und unter Weggießen der alten Milch dieses Verfahren jeden Morgen und Abend erneuert, bis nach Ablauf von etwa 5—7 Tagen der Geruch des Gemisches rein sauermilchartig geworden ist und die Kefirkörner vollständig gequollen sind und nach oben steigen. Nun wird die Milch nicht mehr fortgegossen, sondern zur Herstellung der Kefirmilch verwendet, die dann mit der dreifachen Menge Milch verdünnt, auf Flaschen gefüllt und 24 Stunden bei 15—18 Gr. C. der Nachgärung überlassen wird. Diese dann dickgewordene Milch wird schließlich zur Herstellung der eigentlichen lichen Kefirmilch verwendet, indem dieselbe mit der zehnfachen Menge Milch verdünnt, auf Flaschen gefüllt und unter häufigem Umschütteln der Nachgärung überlassen wird. Zur weiteren Darstellung von Kefir werden am nächsten Tage mehrere der fertigen Milchflaschen vom vorhergehenden Tage mit der zehnfachen Menge Milch versetzt und so lange täglich damit fortgefahren, als sich Aroma und Geschmack erhalten. Zweckmäßig macht man alle 8 Tage einen neuen Ansatz aus dem Abguß der Pilze. Diese müssen vom Säureüberschuß durch Auslaugen mit 1 prozentiger Sodalösung befreit werden, sie sind dann unbegrenzt haltbar.

Durch Zersetzung der Milch mit Cryptococcus cerevisiae, oder durch Einleiten von Kohlensäure in Milch erhält man ein ähnliches Getränk, das jedoch keinen Alkohol enthält. Infolge seiner umständlichen Bereitungsweise konnte sich der Kefir trotz seiner großen Vorzüge nicht einführen.

In Rußland sehr verbreitet ist ein anderes saures, alkoholhaltiges Getränk, der „Kumys" (Milchwein oder Milchbranntwein), der von den Kalmücken, Baschkiren und Kirgisen in den Oststeppen Rußlands aus Stutenmilch oder Kamelmilch hergestellt wird. Der Kumys war bereits den alten Skythen bekannt und wird schon von Herodot erwähnt. Der Name soll von dem des Volksstammes der Kumanen entlehnt sein.

Der Kumys ist von weißlich-gelber Farbe und besitzt einen säuerlich pikanten Geschmack. Infolge der in ihm enthaltenen Kohlensäure moussiert derselbe schwach. Als wirksame Arten sind bei der Kumysbereitung beteiligt: ein Milchsäurebazillus, der augenscheinlich mit Bac. bulgaric. identisch ist und die Hefe Torula Kumys. Nach Schipni ist der Kumysbezillus fähig Eiweiß zu peptonisieren. Der Kumysbazillus kommt jedoch erst dann zur Geltung, wenn die Bedingungen für seine Entwicklung durch Bac. bulgaris oder Bac. acidi lactici vorbereitet sind.

Seine Zusammensetzung wechselt nach dem Alter und der Rohstoffe. Er enthält bis zu 2 Prozent Alkohol und bis zu 1 Prozent Milchsäure. Nach König sind folgende Werte anzunehmen:

Kumys aus:	Wasser	Alkohol	Milchsäure	Milchzucker	Stickstoffsubstanz	Fett	Asche	Kohlensäure
Stutenmilch	91,29	1,72	0,87	1,98	2,27	1,46	0,41	0,73
Kuhmilch	89,20	1,14	0,55	4,09	2,66	1,83	0,43	0,86
Magermilch	89,55	1,38	0,82	3,95	2,89	0,88	0,53	0,77
Molken	91,07	1,38	1,26	4,34	1,01	0,15	0,79	—

Das spez. Gewicht von 6—8 Tage alten Kmuys beträgt bei 15 Gr. Cels. 1,008 bis 1,020.

Die Einwohner der ostrussischen Steppen unterscheiden zwischen frischen eintägigen oder schwachen (Kumys Saumal) und älteren, drei- bis fünftägigen oder mittelstarken und fünf- bis siebentägigen oder starken Kumys (Kumyssu). Die Tataren bereiten den Kumys auf folgende Art:

Die noch warme Stutenmilch wird mit einem durchlöcherten Brett stark geschlagen und auf zehn Teile ein Teil fertiger Kumys hinzugesetzt. Unter wiederholtem Umrühren läßt man zwei bis drei Stunden stehen. Das in dem zugesetzten Kumys enthaltene Milchsäureferment führt zunächst den Milchzucker der frischen Milch zum Teil in Milchsäure über und diese verwandelt den größeren übrig bleibenden Teil des Milchzuckers in gärungsfähigen Zucker, der unter dem Einflusse hefenhaltiger Milchreste in Alkohol verwandelt wird. Nachdem die Mischung der frischen Milch mit fertigem Kumys zwei bis drei Stunden gestanden hat, wird sie in verschließbare Gefäße gefüllt und in einem kühlen Raum einer schwachen Nachgärung überlassen. Nach drei bis sieben Tagen beginnt der Kumys stark zu schäumen und nimmt einen angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack an.

Nach einer Vorschrift von Fleischmann wird Kumys auf folgende Weise gewonnen:

100 Liter Magermilch werden mit 72 Liter Wasser, 1,75 Kg. Rohrzucker, 0,75 Kg. Milchzucker und 160—180 Gramm Preßhefe bei 37 Grad Cels. angestellt, 2 Stunden stehen gelassen und während dieser Zeit sechsmal umgerührt. Hierauf wird in Schaumweinflaschen abgefüllt und höchstens 6 Tage bei 12 Grad Cels. aufbewahrt.

Der Kumys ist zur Behandlung der Lugentuberkulose empfohlen worden.

Der aus der Türkei und Bulgarien stammende Yoghurt hat sich in neuerer Zeit besser als die beiden vorgenannten Milchgetränke bei uns eingeführt. Derselbe ist ebenfalls eine Sauermilchart mit verhältnismäßig geringem Alkoholgehalt. Der Yoghurt wird aus dem Ferment „Maya" hergestellt, das aus drei Bakterienarten besteht: Bac. bulgaricum, welches den eigenartigen Geschmack hervorruft, Kettenkokkus, und Bact. lactis acidi. Das Bac. bulgaricum bildet Stäbchen, die eine chlorhydropeptische Verdauung begründet. Das Maya selbst ist nichts weiter als eingetrockneter Yoghurt.

Zur Herstellung des Yoghurt wird Milch auf ein Drittel eingedickt, das Ferment zugesetzt und die Masse bei gleichbleibender Temperatur von 50 Gr. Cels. gehalten. Nach 8—10 Stunden ist dieselbe reif. Sie besitzt die Festigkeit eines Puddings und einen rahmartigen, süßen, sowie leicht säuerlichen Geschmack. Der Geruch des Yoghurt ist spezifisch und der Geschmack angenehm sauer. Buttersäure darf in keinem Falle wahrgenommen werden. Zur bequemen Herstellung des Yoghurt kommen Tabletten in den Handel, die die wirksamen Bestandteile der Maya enthalten.

Obgleich die Yoghurt-Bakterien thermophil sind und das Maximum ihrer Wirkung bei 45 Gr. Cels. liegt, besitzen sie doch die Eigenschaft, bei gemeinschaftlicher Einwirkung die Milch auch bei niedern Temperaturen zu säuern, so daß der fertige Yoghurt schnell unbrauchbar wird, wenn nicht mittels Eis gekühlt wird.

Man kann auch auf 50 Grad erwärmte Milch mit Maya impfen, oder mit einem Eßlöffel fertigen Yoghurt versetzen, worauf nach 8 bis 12 Stunden die Gerinnung eintritt. Der Säuregrad schwankt je nach dem Alter zwischen 130—170 n-Alkalilauge. Die Zusammensetzung des Yoghurt aus unverdickter Milch ist:

Wasser	85,83	Milchzucker	4,90
ungelöstes Kasein	2,40	Milchsäure	1,10
gelöstes Kasein	1,60	Asche	0,82
Fett	3,35		

Einige weniger bekannte Gerinnungsprodukte aus Milch sind: Mazum, Gioddu, Araka und Skyr.

In Armenien wird aus Milch von Kühen, Schafen oder Ziegen eine Art saurer geronnener Milch, die sich von der gewöhnlichen sauren Milch sowohl durch ihren aromatischen Geschmack wie durch den Gerinnungszustand unterscheidet, hergestellt. Dieselbe ist so steif geronnen, daß sie mit einem Messer in Stücke geschnitten werden kann. Dieses ist der Mazum. Die Mazumhefe besteht aus einem Gemisch von Bazillen, Kokken und Hefepilzen. Der Alkoholgehalt ist nur gering.

Die Zubereitung geschieht auf folgende Weise:

Die abgekochte und auf Blutwärme abgekühlte Milch wird mit einem Rest alten Mazum verrührt und in einem Topf, der mit einem leinenen Tuch bedeckt und umhüllt wird, an einem warmen Ort beiseite gestellt. Hier bleibt sie 1—2 Tage stehen und ist dann fertig. Älter als drei Tage soll der Mazum nicht werden, da sonst die reichlich zunehmende Säure den Geschmack beeinflußt. Mazum wird entweder wie Käse, oder mit Wasser verdünnt als Getränk genossen.

Gioddu ist eine fermentierte Milch, in Art des Kefir oder Kumys, die von den Bewohnern der sardinischen Berge bereitet wird. Es wird dazu die Milch der Kühe, Schafe und Ziegen benutzt. Besondere Vorzüge gegenüber Kefir oder Kumys bestehen nicht.

Araka ist ein Milchgetränk von hohem Alkoholgehalt, das von den halbwilden Völkerschaften der sibirischen Steppen hergestellt wird und berauschend wirkt.

Skyr ist eine syrupartige Flüssigkeit, die in Island aus saurer Milch durch Gärung unter gleichzeitigem Zusatz von Lab hergestellt wird. Seine Zusammensetzung ist folgende:

Wasser	81,07	Milchsäure	2,69
Stickstoffsubstanz	11,09	Asche	1,74
Fett	3,28		

Bei allen diesen gegorenen Milchgetränken ist das Eiweiß in einfachere Substanzen wie Albuminosen und Peptone zerlegt und leichter verdaulich, als das reine Milchkasein. Hierauf beruht die leichte Bekömmlichkeit und Verdaulichkeit der angeführten Getränke. Die berauschende Wirkung ist infolge des Fettgehaltes nur gering.

Metschnikoff schreibt den gegorenen Milchgetränken, besonders aber dem Yoghurt, einen besonders günstigen Einfluß auf die Verdauung zu. Die Milchsäurebakterien sollen die Colibazillen des Darmes u. a. schädigen und deren Abscheidungen von schädlichen Toxinen unterdrücken. Andere Forscher bezeichnen diese Vorteile als durch die Milchsäure bedingt.

Über den Wert der Verfütterung von Milch an Geflügel.

Von Dipl.-Landwirt Dr. rer. nat. H. Lößl.

Besonders in letzter Zeit findet die Vitaminfrage in den Fachschriften über Geflügelzucht wiederholt Erwähnung. Bei Verfolgung der wichtigsten tierzüchterischen Literatur kann die Beobachtung gemacht werden, daß dieser Punkt in der Haustierfütterung nirgends so unterstrichen wird, wie beim Geflügelbesitzer, und so kommt eigentlich von selbst die Frage nach der Ursächlichkeit dieser Erscheinung: Es muß hier ausgesprochen werden, daß es in der Geflügelfütterung heute noch weit wichtigere Dinge als die Rolle der Vitamine in der Futterration gibt, aber der Geflügelzüchter besitzt nun scheinbar ein ganz besonderes Interesse für diese so rätselhaften Stoffe. Gar nicht verschwiegen soll auch die Tatsache werden, die vor Ueberschätzung der Bedeutung der Vitamine warnen, denn man ging schon langsam dazu über, allen Erfolg und Mißerfolg einzig den Vitaminen zuzuschreiben. So wurden sie zum willkommenen Trost- und Ausredemittel, wenn man zu bequem war, nach den eigentlichen Ursachen zu forschen.

So geheimnisvoll die Herkunft und der Charakter aller zu dieser Gruppe von Verbindungen zu zählenden Stoffe sind, ist doch durch Versuche festgestellt worden, daß sie zur gedeihlichen Jugendentwicklung und dauernden Gesunderhaltung des ausgereiften Tierkörpers unbedingt notwendig sind. Auch sind die durch besonderen Gehalt ausgezeichneten Futter- und Nahrungsmittel, sei es nach oben oder unten hin, ziemlich ausreichend bekannt. Es muß hier auf die einschlägige Literatur verwiesen werden und soll im folgenden nur das Beachtenswerteste bei der so viel gelobten Verfütterung von Milch an unser Hausgeflügel beachtet werden.

Besonders im letzten Jahre wurde die Milchfütterung an Jung- und Alt-Geflügel durch die erstmalig auch auf dem deutschen Markt erscheinenden Milchindustrieerzeugnisse stark betont und an dieser Stelle manches Wider und sehr viel Für vertreten. Einer geschickt und großzügig angelegten Reklame ist es anrechenbar, daß im vergangenen Jahre dieses neue Futtermittel starke Verbreitung und Anwendung fand. Ziemlich in der Mehrzahl der Fälle handelte es sich um ausländische, meist amerikanische Milchprodukte und höchst selten um wirkliche Frischmilch. Nun kann aber mit Leichtigkeit behauptet werden, daß Milch keineswegs Milch ist! Die eingeführten Milchsorten bedeuteten schon rein äußerlich nicht dasselbe wie frische Milch, da es sich teilweise um eingedickte Milch mit oder ohne Zusatz fremder Stoffe handelte. In allen Fällen war der Ausgangsstoff zwar Milch — es darf dies wenigstens unter Hinweis auf den Namen angenommen werden — aber im Endprodukt waren der Milch ein Teil ihrer wertvollen Stoffe, vor allem das Fett, absichtlich genommen, und der Rückstand sollte nach erfolgter Butterfettausbeute anderweitig Verwertung finden.

Es ist allgemein bekannt, daß Milch, so wie sie vom Muttertier geliefert wird, das idealste Futtermittel für den Tierkörper darstellt, und das im verstärkten Maße für den zur selben Tierart als das Muttertier gehörigen. Das schon deshalb, weil die Natur es so gewollt und diese alles in zweckmäßigster Form vorsieht. Abgekühlte Milch ist schon nicht mehr so wertvoll, weil das aufnehmende Tier die durch die Abkühlung verlorenen Kalorien ersetzen muß. Abgekochte Milch ist schon etwas ganz, ganz anderes und weit nicht mehr so wertvoll. Viel ist schon vom Nährstoffverhältnis gesprochen und geschrieben worden; die Milch gibt uns auf Grund ihrer von Natur aus gewollten Zweckmäßigkeit den einzig richtigen Fingerzeig für das wachsende Tier an. Wir wissen, daß beim günstigsten Nährstoffverhältnis alle im Futter enthaltenen Stoffe höchste Ausnützung zeigen. Verändern wir durch Verringerung eines Bestandteiles das Verhältnis, so werden auch die noch verbleibenden Stoffe nicht mehr Höchstausnutzung aufweisen. Durch Entrahmen der Milch ist es deshalb recht zweifelhaft ob das rückständige Eiweiß, auch wenn es sonst keine Veränderung erfahren hat, noch vollständig, und das hieße in diesem Falle restlos assimiliert wird. Von allen übrigen in der Milch ebenfalls recht zweckmäßig vorhandenen Stoffen gilt dasselbe.

Frische Milch ist nicht nur ein unvergleichbar gutes Futter für unsere Haustiere, sie gibt auch infolge ihrer trefflichen Zusammensetzung einen vorzüglichen und beliebten Nährboden für eine Anzahl Kleinlebewesen ab. Allgemein gesagt, geht die Milch bei normaler Temperatur in Gärung über und verändert ihren Charakter, zugleich aber auch ihren Nährwert. Sie wird wertloser auf jeden Fall, weil ein Teil ihrer Bestandteile für den Lebensunterhalt der Erreger gedient hat und von diesen „verbrannt" worden ist. In Gärung begriffene Milch ist außerdem gefährlich und schädlich! Die anfänglich übliche milchsaure Gärung — so genannt, weil Milchsäure entsteht! — wird bei weiterem Selbstüberlassen besonders bei höherer Temperatur, in die buttersaure Gärung übergeführt. Dabei wird sogar das Eiweiß zerstört, die Milch wird zum Gift! Daneben spielen sich noch einige unwesentliche Gärungsvorgänge ab, die für den vorliegenden Fall ohne Bedeutung sind.

Schon frühzeitig hat die Menschheit versucht, die Milch vor dem Verderben zu bewahren, sie zu konservieren. In unseren Breiten gelingt das selbst im Sommer bei einiger Reinlichkeit sehr gut, in den warmen Ländern herrschen größte Schwierigkeiten schon deshalb, weil die Abkühlung als erstes Vorbeugemittel schwierig ist. Neben der Abkühlung sind die üblichsten Vorbeugemittel: Abkochen zwecks Zerstörung der enthaltenen Erreger; Pasteurisieren und Sterilisieren durch Erwärmen bis zu einem bestimmten Grade mit nachfolgendem Verwahren bei Luftabschluß; Biorisieren (kurzes Erhitzen der fein zerstäubten Milch auf 72 Gr. C.); Durchlüftung der Milch (die meist anäroben Erreger werden durch den Sauerstoff getötet!); durch Zusatz verschiedener keimtötender, chemischer Mittel (Wasserstoffsuperoxyd, Natron, Salizylsäure usw.); endlich durch Kondensieren (oft mit starkem Zusatz von Zuckerkonservierungsmitteln) und durch Trocknung bezw Eindicken durch Austreiben von Wasser. Bei den letzten beiden Arten wird das Butterfett vorher ausgebeutet, oft auch des Milchzucker.

In allen den hier aufgeführten Fällen erleidet die ehemals höchst sinnreich zusammengesetzte Milch eine mehr oder weniger weitgehende Veränderung und verliert auf jeden Fall an Wert. Für die Verfütterung an Geflügel kommen neben Frischmilch hauptsächlich folgende Produkte in Betracht:

1. Eingedickte Magermilch.
2. Eingedickte Buttermilch.
3. Milchpulver (Trockenmilch) aus Magermilch.
4. Milchpulver (Trockenmilch) aus Buttermilch.

Unter Aufrechterhaltung des vorhin Gesagten sollen nun diese Sorten einzeln auf ihren Futterwert besprochen werden. Eingedickte Magermilch enthält alle Bestandteile der Vollmilch minus Milchfett. Das Eiweiß hat durch das Eindicken meist stark gelitten. Durch Zusatz chemischer Konservierungsmittel leidet meist die Bekömmlichkeit, die Verdaulichkeit von Eiweiß ist nie dem chemischen Gehalt entsprechend voll anzusetzen und kann selbst ganz unbedeutend sein. Dasselbe gilt von eingedickter Buttermilch. Der Fettgehalt ist noch geringer, die anderen Stoffe haben oft bei saurer Aufrahmung noch stärker gelitten. Trockenmagermilch enthält sämtliche Bestandteile der Magermilch bis auf den Milchzucker, oft Zusätze von Mehl, Gips und dergl. Die Verdaulichkeit des Eiweißes ist stark herabgemindert und kann unbedeutend sein. Auch das Anrühren mit warmem Wasser verleiht keinen reinen Milchgeschmack. Aehnliches gilt von Trockenbuttermilch in stärkerem Ausmaße. Wert noch geringer.

Gerade der Bestandteil, dessentwegen unsere Geflügelzüchter die ausländischen Milchprodukte verfüttern wollten, wird durch die Herstellungsmethode stark in seinem Werte geschmälert, wenn nicht ganz entwertet. Schon ein verhältnismäßig kleiner Zusatz von Salizylsäure zu frischer Milch macht diese zwar unbegrenzt haltbar, aber auch gänzlich wertlos! Wollte man sich doch überlegen, daß es sich um Abfallstoffe handelt, zumindest um Nebenprodukte, die, wenn sie den weiten Weg bis zu uns gemacht haben, sicher zu teuer zu stehen kommen. Es ist unverständlich, daß die viel rentabelere und stark gepriesene amerikanische Geflügelzucht sich nicht stärker damit bedient. An der Fähigkeit zur Aufnahme kann nicht gezweifelt werden; auch ist die Milch drüben viel billiger.

In der Presse wurde regelmäßig in Erwähnung der Milchfütterung eine Nebenwirkung der Milch, auf ihrem Vitaminreichtum beruhend, stark unterstrichen und oft die Verfütterung amerikanischer Milchprodukte schon aus diesem Grunde wärmstens empfohlen. Unstreitbar spielt neben Eiweiß der Vitamingehalt der Milch die größte Rolle; denn Milchfett und Milchzucker können durch Stärke voll ersetzt werden. Vitamine sind ihrem Wesen nach noch recht große Fragezeichen, und das selbst für den, der sich eigens mit diesen Geheimnissen abgibt. In der Hauptsache wissen wir so viel, daß es sehr unbeständige, recht empfindsame Stoffe sind, deren Fehlen auch bei Vorhandensein aller anderen zum Aufbau und zur Erhaltung notwendigen Stoffe selbst im Ueberfluß ganz charakteristische Erkrankungen hervorruft. Für den Haushalt des Tierkörpers genügen schon recht kleine Mengen, die wir aber wegen schwieriger Darstellbarkeit nicht als solche verabfolgen können. Ueber den Vitamingehalt eines Futtermittels entscheidet einzig der Tierversuch (der nicht schwer, aber ganz exakt ausgeführt werden muß) und ändert sich die von Natur in einem Futtermittel enthaltene Vitaminmenge mit dem Alter, der Art der Aufbewahrung und Zubereitung. Ganz besonderen Einfluß üben die Konservierungsmethoden aus. Hier sei über einen Versuch berichtet, der mit verschiedenen Milchsorten durchgeführt wurde und auch für den Geflügelzüchter wertvolle Ergebnisse zeitigt.*)

In den letzten Jahren trat unter den in Berliner Kinderheimen untergebrachten Säuglingen auffallend oft Skorbut auf, trotzdem die Ernährung nach langjähriger Erfahrung entsprechend war. Allein die Milch als skorbutverhütendes Mittel konnte hier in Betracht kommen und dahingehend wurden mit verschiedenen Milchsorten Berlins Versuche an Meerschweinchen angestellt.

Längere Aufbewahrung in eisgekühltem Zustande (bis 70 Tage!) ergab keine Skorbuterkrankungen. Frischmilch mit ¾ Prozent Na: keine Erkrankung. Sobald aber die Frischmilch erhitzt (Pasteurisieren, Sterilisieren und Biorisieren) wurde, verlor sie die Fähigkeit, Skorbut zu verhindern oder zu heilen. Auch 3 Prozent Wasserstoffsuperoxydzusatz rief Erkrankungen an Skorbut hervor, ebenso „gelüftete" Milch (s. o.).

Eingedickte und Trockenmilch werden aber unter weit höheren Hitzegraden hergestellt, so daß ihr Wert als vitaminreiches Futter zweifellos verschwindet. Der skorbutverhindernde Faktor ist der Faktor C.

Ganz interessant ist der unter einem beschriebene Versuch mit frischer Ziegenmilch, zur Klärung der Frage der „Ziegenmilchanämie" angestellt. Darnach trat auch dann Skorbut auf, wenn die Ziege mit vitaminreichem Grünfutter gefüttert wurde und die frische Ziegenmilch verabfolgt worden ist.

Es wäre zu begrüßen, wenn unsere einheimischen Milchindustrien sich mit der Herstellung derartiger Abfallerzeugnisse befassen würden, um die Einfuhr von Milchfuttermitteln zu unterbinden. Es braucht nicht bezweifelt werden, daß die inländischen Erzeugnisse nicht nur wertvoller, sondern auch billiger sein dürften.

*) L. F. Meyer und E. Nassau, Berlin: Klinische Wochenschrift 1924, Nr. 47, Berlin.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verein ehemaliger Schüler der Molkerei-Lehranstalt und Milchw.-Centralstelle zu Güstrow i. M. Schon lange hegten die ehemaligen Schüler der Molkerei-Lehranstalt zu Güstrow den Wunsch, einen Verein zu gründen. Die Schüler des letzten Lehrganges haben diesen Wunsch in die Tat umgesetzt und einen Aufruf an sämtliche Schüler ergehen lassen. Es wurde in dem Aufruf ersucht, die Gründungsversammlung, welche zum 16. Mai, nachmittags 4 Uhr im Bahnhofs-Hotel zu Güstrow einberufen war, zu besuchen. Es hatten sich zu dieser Versammlung 27 ehemalige Schüler eingefunden und wurde von diesen die Gründung des Vereins freudig begrüßt. Kollege Guter eröffnete um 4 Uhr die Versammlung und hieß die Gäste willkommen. Hierauf verlaß Guter die entworfenen Satzungen des Vereins, welche von der Versammlung einstimmig angenommen wurden. Das Eintrittsgeld sowie der vierteljährige Beitrag wurde je auf 1 ℳ festgesetzt. Der Verein zählt augenblicklich 36 Mitglieder. Zu Vorstandsmitgliedern wurden die nachstehenden Kollegen gewählt: Höppner-Jördenstorf zum Vorsitzenden, Hillmer-Güstrow zum Schriftführer, Bössow-Güstrow zum Kassierer.

Am selbigen Abend fand im Kurhaus zu Güstrow ein Abschiedsball der Schüler statt, welcher gut besucht war. Die Schüler sowie der Wirt hatten es verstanden, den Abend recht gemütlich und festlich zu gestalten. Das Motorboot „Schwalbe" sorgte für den Hin- und Rücktransport, sodaß die Verbindung mit der Stadt Güstrow stets aufrecht erhalten blieb. Erst in vorgerückter Morgenstunde brachen die Festgenossen auf und strebten der Behausung zu.

Satzungen des Vereins ehem. Schüler der Milchw. Centralstelle und Molkerei-Lehranstalt zu Güstrow.

§ 1. Die hier Versammelten gründen unter dem Namen „Verein ehemaliger Schüler der Milchwirtschaftlichen Centralstelle und Molkerei-Lehranstalt zu Güstrow i. M." einen Verein zum Zwecke der Wahrung wirtschaftlicher Interessen, sowie gemeinsamer Zusammenkünfte. Sitz des Vereins ist Güstrow i. M.

§ 2. Mitglied des Vereins kann jeder ehemalige Schüler der Molkerei-Lehranstalt Güstrow werden, der mit einem Zeugnis entlassen ist.

§ 3. Die Mitgliedschaft wird durch Anmeldung beim Vorstand erworben. Gleichzeitig ist ein Eintrittsgeld von 1 ℳ an die Vereinskasse zu zahlen. Das Eintrittsgeld wird beim Austritt nicht zurückgezahlt.

§ 4. Die Vertretung des Vereins, gerichtlich und außergerichtlich, sowie die Verwaltung des Vereinsvermögens und Führung der Geschäfte geschieht ehrenamtlich durch den Vorstand. Dieser besteht aus dem Vorsitzenden, dem Schriftführer und dem Kassierer, sowie je einem Stellvertreter. Der Vorstand wird auf drei Jahre gewählt. Alle Jahre scheidet ein Vorstandsmitglied und ein Stellvertreter aus. In den ersten beiden Jahren entscheidet hierüber das Los, später das Dienstalter. Wiederwahl ist zulässig.

§ 5. Jährlich einmal wird eine Mitgliederversammlung abgehalten, in welcher die Wahlen vorgenommen werden. Außerdem finden jährlich noch drei weitere Versammlungen statt, die dem Austausch von Erfahrungen und geselligem Beisammensein gewidmet sind.

§ 6. Jedes ordentliche Mitglied hat an jedem Quartalsersten einen Beitrag von 1 ℳ an die Vereinskasse zu zahlen.

§ 7. Die Mitgliederversammlung kann beschließen, daß unverschuldet in Not geratenen Mitgliedern eine Unterstützung aus der Vereinskasse gezahlt wird.

§ 8. Die Mitgliederversammlung wählt jährlich eine aus 3 Mitgliedern bestehende Komission, die sämtliche Akten und die Kasse des Vereins zu prüfen hat. In der nächsten Mitgliederversammlung hat sie über das Ergebnis der Revision Bericht zu erstatten.

§ 9. Alle Bekanntmachungen und Einladungen zu der Mitgliederversammlung werden in der Molkerei-Zeitung, Hildesheim und in der Deutschen Milchwirtschaftlichen Zeitung, Stendal veröffentlicht.

§ 10. Die Auflösung des Vereins kann nur in einer Mitgliederversammlung, zu der in der Einladung die Auflösung ausdrücklich erwähnt ist, stattfinden. Es müssen in dieser Versammlung dann mindestens ¾ der anwesenden Mitglieder für die Auflösung sein. Das Vereinsvermögen fällt bei einer Auflösung wohltätigen Zwecken zu, worüber die Versammlung beschließt.

Güstrow i. M., den 16. Mai 1925.

Rundschau

Schädigung des Grundeigentümers durch eine benachbarte Fabrikanlage. Ein Grundstückseigentümer fühlte sich dadurch geschädigt, daß von der Fabrik, die an sein Grundstück grenzte, Lauge auf sein Gebäude übertrat, die sein Erdreich und seine Anpflanzungen verdarb. Er strengte daher gegen den Fabrikbesitzer die Abwehrklage an, mit der er auch in der ersten Instanz Erfolg hatte, da die Schädigungen vor Gericht festgestellt wurden. Nachdem der Beklagte Berufung gegen das ihn verurteilende Erkenntnis eingelegt hatte, forderte der Grundstückseigentümer seinerseits Verurteilung des Beklagten zur Herstellung eines 1 Meter tiefen ausgemauerten Sammelgrabens entlang der Grenze mit Abfluß in das städtische Siel. Der Beklagte wurde in der 2. Instanz auch demgemäß verurteilt, und nun legte er Revision hiergegen ein, indem er geltend machte, es sei unzulässig ihn zu bestimmten Maßnahmen zu verurteilen. Wenn der Anspruch des Klägers schon berechtigt sei, so müsse es doch ihm selber überlassen bleiben, welche Schutzmaßnahmen er zur Behebung des Mißstandes zur Anwendung bringen wolle.

Das Reichsgericht hat jedoch die Entscheidung des Vorderrichters gut geheißen. Es sei richtig, daß im Rahmen des § 906 B. G. B. die Verurteilung auf Unterlassung bestimmter Einwirkungen nur ganz allgemein ausgesprochen werden könne und die Bezeichnung der zur Abwehr erforderlichen Maßnahmen der Zwangsvollstreckung vorbehalten bleibe. Die Bezeichnung der Einrichtungen zur Abhilfe sei überhaupt nicht Sache des Klägers, sondern liege lediglich dem Beklagten ob, der in der Auswahl der Schutzmaßnahmen nicht beschränkt werden dürfe, sodaß die Verurteilung zu einer bestimmten Schutzmaßnahme in der Tat eine unzulässige Beschränkung des Beklagten enthalte. Im vorliegenden Falle hat indes der Kläger seinen ursprünglich allgemein gehaltenen Klageantrag dahin geändert, daß er die Herstellung des erwähnten Grabens verlangte. Der Beklagte hat dieser Antragsänderung nicht widersprochen, namentlich nicht geltend gemacht, daß er dadurch in der Auswahl der Schutzeinrichtungen unzulässig beschränkt werde. Dieses Verhalten muß dahin gedeutet wer-

den, daß der Beklagte — falls wirklich Lauge auf das Gelände des Klägers übertritt, und der Anspruch auf Schutzmaßnahmen als berechtigt anerkannt wird — gegen die vom Kläger geforderten Maßnahmen nichts einzuwenden habe. (Reichsger. 5, 53/24.)

Zur Neuregelung der Milchversorgung. Die Milchversorgung vom Standpunkt der Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung erörterte Geh. Regierungsrat Prof. Dr. A. Juckenack (Berlin), Ministerialrat im preußischen Wohlfahrtsministerium, gelegentlich der am 23. Mai in Münster in Westfl. stattgefundenen Tagung des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker. Wie er mitteilte, soll die Reichsmilchverordnung vom 6. Juni 1924 vom 15. Juni 1925 ab teilweise oder ganz aufgehoben werden. Daher beschäftige zur Zeit die Frage, wie eine ausreichende und einwandfreie Milchversorgung zu gestalten sein werde, alle an der Milchversorgung beteiligten Kreise, sowohl Wissenschaft wie Wirtschaft, Landwirtschaft und Handel, Verwaltung und zwar Reichs-, Staats- und Kommunalverwaltung. Es handele sich bei der Aufhebung der Reichsmilchverordnung vom 6. Juni 1924 in der Hauptsache um die beiden Fragen, ob erstens die Gemeinden darauf verzichten könnten, alle Milch, die in ihrem Bezirk gewonnen oder in ihren Bezirk eingeführt werde, einer besonderen Verteilungsregelung zu unterwerfen, und zweitens, ob es zum Schutz der Bevölkerung für die Gemeinden noch erforderlich sei, weiterhin das Recht zu besitzen, den Milchhandel von einer besonderen Erlaubnis abhängig, also gewissermaßen konzessionspflichtig zu machen. Darüber hinaus seien aber noch eine Reihe von Fragen zu erörtern, insbesondere, ob der Erlaß eines Reichsmilchgesetzes erforderlich sei, wie es im Laufe der Zeit schon wiederholt gefordert wurde.

Der Vortragende ging auf die Fragen ein, die vom Standpunkt der Volksernährung besonders beachtenswert sind. Es habe sich der Milchviehstand Deutschlands in den letzten Jahren ständig gehoben und seit einigen Monaten übersteige das Angebot an Milch zum Teil erheblich die Nachfrage. Diese Überproduktion sei jedoch nur scheinbar, denn der Milchverbrauch der Bevölkerung, namentlich in den Grenzstädten und Industriegebieten sei immer noch geringer als vor dem Kriege, was zum hauptsächlichsten Teil auf die wirtschaftliche Lage der Bevölkerung zurückzuführen sei. Es müsse daher immer wieder auf die große Bedeutung der Milch für die Volksernährung hingewiesen werden.

Was nun die Aufhebung der Reichsmlichverordnung vom 6. Juni 1924 betreffe, so sei eine Zwangsbewirtschaftung im Sinne des § 1 dieser Verordnung nicht mehr erforderlich und sei auch in neuerer Zeit im allgemeinen schon aufgegeben worden. Der Zusammenschluß von Verbrauchern, Händlern und Erzeugern, der die Milchverordnung gemischtwirtschaftlich übernommen hat, sei an ihre Stelle getreten und leistungsfähig. Der Vortragende betonte, daß Zwangswirtschaft in einem Kulturstaat nur in Zeiten der Not ihre Berechtigung habe, weil sie der Entfaltung der freien Kräfte in Wissenschaft und Wirtschaft Fesseln anlege. Deshalb könne die Aufhebung des § 1 der Reichsmilchverordnung auf Grund der angegebenen wirtschaftlichen und wissenschaftlichen Verhältnisse zugestimmt werden. Anders jedoch stehe der Vortragende zu § 2 der Reichsmilchverordnung und es müsse seiner Meinung nach eine Ermächtigung für die Einführung des sogen. Konzessionszwanges gegeben werden. In neuester Zeit sei von einem Verband süddeutscher Milchbedarfsgemeinden ein Entwurf für ein Reichsmilchgesetz bearbeitet worden.

Hierzu äußerte sich der Vorsitzende, Geh. Medizinalrat Professor Dr. Beckurts (Braunschweig) dahin, daß Reichsgesetze über einzelne Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände den Nachteil haben, daß sie nicht nach Bedarf schnell geändert werden können. In so kurzer Zeit, bis zum 15. Juli dieses Jahres, ein Reichsmilchgesetz zu erlassen, sei bedenklich, weil solche Gesetze in Ruhe auf weite Sicht geschaffen werden müßten, zurzeit aber die Entwicklung der Verhältnisse noch unübersichtlich sei. Es sei darauf verwiesen, daß wir unmittelbar vor der Vorlage und Beratung des Entwurfes eines neuen Lebensmittelgesetzes stehen. Im neuen Lebensmittelgesetzentwurf sei zwar noch nicht die Möglichkeit vorgesehen, den Milchhandel von einer Genehmigung abhängig zu machen, doch könne dies durch eine generelle Ermächtigung nachgeholt werden.

Zum Schluß betonte der Vortragende, daß es außerordentlich schwer sei, die bestmöglichste Regelung des Verkehrs mit Milch zu treffen. Die Prüfung der Frage dürfe aber nicht einseitig erfolgen. Wissenschaft und Wirtschaft hätten wohl das Recht, weitgehende Forderungen zu stellen, aber Gesetzgeber und Verwaltung müßten diese Forderung sorgfältig gegeneinander abwägen und prüfen, was tatsächlich erreichbar sei, um der Bevölkerung das Beste zu gewährleisten, was unter den jeweiligen wirtschaftlichen Verhältnissen geboten werden könne.

Die Lage der Niedersächsischen Molkereiindustrie im 1. Vierteljahr 1925. Der Industrie- und Handelskammerverband Niedersachsen-Cassel, dem die Industrie- und Handelskammern Bielefeld, Braunschweig, Cassel, Detmold, Göttingen, Goslar, Hannover, Hildesheim, Harburg a. E., Lüneburg, Minden, Oldenburg, Osnabrück, Verden und Wesermünde angehören, hat über die Wirtschaftslage der Molkereiindustrie im 1. Vierteljahr 1925 eingehende Erörterungen angestellt und berichtet hierüber folgendes: Im Molkereiwesen entsprach die inländische Erzeugung im Hildesheimer Bezirk nicht der Nachfrage, so daß große Mengen aus dem Ausland bezogen werden mußten. Im Oldenburger Bezirk war die Milchanlieferung ständig günstig. Die Zunahme der Milchmenge gegenüber der gleichen Zeit im Vorjahre betrug im Durchschnitt etwa 55 Proz. Der Inlandabsatz war gut, die Betriebe voll beschäftigt. Es bestand ständig eine starke Nachfrage, vor allem nach guter Oldenburger Butter, für die durchweg — nicht zuletzt wegen ihrer besonders guten Qualität — höhere Preise bewilligt wurden als für Auslandsware und andere Inlandware. Die Preise für Butter bewegten sich bis Mitte März dauernd nach oben, gingen darauf langsam zurück, jedoch nicht bis zu dem Anfangsstand. Die Preise für Käse haben demgegenüber ständig fallende Tendenz. Veränderungen in der Zahl der Arbeiter und Angestellten sind nicht eingetreten. Für die Zukunft wird mit einem starken Sinken der Preise zu rechnen sein. Dementsprechend wird der Verkehr im Butterhandel lebhafter werden. H.

Nebengeschäfte einer Molkereigenossenschaft. A., der Betriebsleiter einer Molkereigenossenschaft, und der Aufkäufer P. waren auf Grund des Hausiersteuergesetzes vom 3. Juli 1876 angeklagt und verurteilt worden, weil A. den Aufkäufer P. beauftragt habe, Rüben auf dem Lande für die Genossenschaft aufzukaufen, ohne einen Gewerbeschein zu haben. Das Amtsgericht verurteilte die beiden Angeklagten. Diese Entscheidung focht A. allein durch Revision beim Kammergericht an, welches beide Angeklagte freisprach und u. a. ausführte, die Genossenschaft betreibe nach

ihrer Satzung außer einer Meierei den Verkauf von Futter= und Düngemitteln zur Abgabe an die Genossen. Nach dem Urteil des Amtsgerichts soll A. als Geschäftsführer der Genossenschaft P. mit dem Ankauf von Rüben für die Genossenschaft beauftragt haben. Die Genossenschaft werde durch 2 Mitglieder des Vorstandes gerichtlich und außergerichtlich vertreten; die Genossenschaft sei nicht einer Gesellschaft mit beschränkter Haftung gleichzustellen, die gerichtlich und außergerichtlich durch die Geschäftsführer vertreten werde; die Voraussetzung für die Verurteilung des Geschäftsführers A. liege auch deshalb nicht vor, da P. die Rüben nicht für Rechnung von A., sondern für Rechnung der Genossenschaft vorgenommen habe; letztere sei Vertragspartei gegenüber den Landleuten gewesen und habe auch den Kaufpreis zu zahlen gehabt. Aber auch P. sei nicht strafrechtlich verantwortlich und müsse im Hinblick auf § 357 der Strafprozeßordnung freigesprochen werden, obschon er keine Revision eingelegt habe. P. sei nur Vermittler bei den Ankäufen von Rüben gewesen, er habe die Landleute ausfindig gemacht, wo die Genossenschaft für ihre Mitglieder Rüben kaufen konnte und habe dann zwischen der Genossenschaft und den Landleuten das Kaufgeschäft vermittelt. P. habe sich ebensowenig wie A. gegen das Gesetz vom 3. Juli 1876 vergangen. M.

Geschäftsjubiläum. Die Firma Albert Wöhrmann Söhne, Dampfmolkereien, Käse= und Buttergroßhandlung in Wesel a. Niederrhein feiert am 6. Juni 1925 ihr 50 jähriges Bestehen. Aus allerkleinsten Anfängen heraus vom „Händler im blauen Kittel“ dürfte diese niederrheinische Firma mit ihren zehn Fabrikations= und Handelsniederlassungen in Deutschland und Holland mit zu den größten milchwirtschaftlichen Unternehmungen zählen; sie beschäftigt heute 45 Angestellte und über 100 Arbeiter. Ca. 300 Vertreter im ganzen deutschen Reiche verkaufen heute Käse, Butter und Milch für den Konzern der Firma Wöhrmann, der sich eines großen Kundenkreises erfreut.

Entwurf zu einem Butterlieferungsvertrag. Die Geschäftsleitung des Reichsverbandes deutscher Molkerei=Besitzer und =Pächter hat ein neues, von juristischer und sachverständiger Seite gutgeheißenes Schema entworfen und stellt den nachstehend abgedruckten Entwurf zur Erörterung. Etwaige Abänderungsvorschläge bittet der Vorstand, bis zum 1. Juli an ihn gelangen zu lassen.

Butterlieferungs=Vertrag

Zwischen dem Molkereibesitzer (Pächter) . . . . einerseits sowie dem Herrn . . . . andererseits ist heute nachstehender Vertrag geschlossen:

§ 1. Herr . . . . verpflichtet sich, dem Herrn . . . . für das Jahr . . . allwöchentlich . . . . Pfund Butter zu liefern, zum Preise von . . . Mark je 100 Pfund.

Oder: Herr . . . . zahlt . . . Mark über Berliner Höchstnotiz, wobei jeweils die Sonnabendnotiz für die in der betreffenden Woche empfangene Ware gilt.

Oder: Als Preis gilt der in der Lieferwoche von der Auktionsverkaufsstelle . . . für Ia Ware erzielte Höchstpreis.

§ 2. Der Preis versteht sich ab Station . . . . Eisenbahnfracht und Rollgeld usw. am Orte des Empfängers geht zu Lasten des letzteren.

Mit der Ablieferung an den Frachtführer gilt die Uebergabe als erfolgt (§ 446 BGB.)

§ 3. Die Butter darf nicht mehr als 16 Prozent Wasser enthalten, beim ersten Kneten dürfen nur 3 Prozent Salz verwendet werden.

Im übrigen handelt es sich um einen Gattungskauf gemäß § 360 HGB. Der Verkäufer ist also auch berechtigt, im Falle seine eigene Produktion nicht ausreicht, eine von ihm nicht hergestellte Ware zu liefern.

§ 4. Käufer hat wöchentlich, und zwar in der nächsten auf die Lieferungswoche folgenden Ware, für die in der Lieferungswoche erhaltene Ware Zahlung zu leisten. Bleibt er mit dieser Zahlung im Rückstande, so kann Verkäufer die Lieferung einstellen und den Vertrag unter Vorbehalt seiner Schadenersatzansprüche aufheben. Käufer ist in diesem Falle verpflichtet, für jede vertragsmäßig noch zu liefernde Menge von 100 Pfund 15 Mark Schadenersatz an Verkäufer, unbeschadet dessen weiterer Ansprüche, zu zahlen.

Es steht dem Verkäufer andererseits frei, die nicht abgenommene Ware für Rechnung des Käufers durch einen von ihm Beauftragten verkaufen zu lassen. An die diesbezüglichen Bestimmungen, §§ 383, 386 des BGB. und 375 HGB., ist der Verkäufer in solchen Fällen nicht gebungen. Den Mindererlös hat der Käufer dem Verkäufer zu ersetzen.

§ 5. Ist der Verkäufer im Verzuge, d. h. bleibt er mit einer Sendung im Rückstande, so finden die Bestimmungen im § 4 sinngemäß Anwendung.

§ 6. Zur Verpackung der Butter hat der Abnehmer, den Notierungsvorschriften gemäß, neue Kübel oder neue Tonnen kostenfrei zu stellen. Verkäufer hat die Versandgefäße sauber zu halten und innen mit Pergamentpapier auszulegen. Für ausgepfundete Butter ist ein Zuschlag von . . . Mark vom Abnehmer zu zahlen. Der Verkäufer ist verpflichtet, die ausgepfundete Butter in Pergamentpapier verpackt, in Kisten von 100 Pfund Inhalt zu liefern; während der Monate Mai bis einschließlich August dürfen in den Kisten nicht mehr als zwei Schichten übereinander gelagert werden.

Ausgepfundete Butter ist in Pergamentpapier verpackt in Kisten von 100 Pfund Inhalt zu liefern. Während der Monate Mai bis einschließlich August dürfen nicht mehr wie zwei Schichten übereinander gelagert werden.

§ 7. Das Gewicht ist vom Verkäufer genau festzustellen und dem Käufer bei jeder Sendung Gewichtsnota zugehen zu lassen.

Der Käufer hat sich vor Abnahme von dem Frachtführer die Stücke vorwiegen zu lassen und bei einem abweichenden Bruttogewicht nur gegen eine entsprechende Bescheinigung des Frachtführers (Eisenbahn Spediteur) die Ware abzunehmen. Bei abweichendem Nettogewicht hat der Käufer einen vom Verkäufer ein für allemal zu bestimmenden Vertrauensmann zuzuziehen und in dessen Gegenwart eine erneute Gewichtsbestimmung vorzunehmen, deren Ergebnis für beide Teile bindend ist.

§ 8. Bei Meinungsverschiedenheiten über die Beschaffenheit der Butter entscheidet . . . .

Zu diesem Zweck hat der Verkäufer von jeder beanstandeten Sendung eine Probe von etwa 250 Gramm in Glas gegen Wärme geschützt, als Muster ohne Wert, an die genannte Sachverständigenstelle (z. B. Laboratorium des Reichsverbandes in Berlin) zu senden. Dem Verkäufer steht es gleichfalls zu, eine solche Probe in Gegenwart des in § 7 bezeichneten Vertrauensmannes zu ziehen und an die bezeichnete Stelle zu senden. Die Entscheidung derselben ist endgültig.



§ 9. Wird die Ware als nicht vertragsmäßig befunden, so hat der Verkäufer dieselbe auf seine Kosten zurückzunehmen oder anderweitig darüber zu verfügen und vertragsmäßige Ersatzware zu liefern. Ein weitergehender Anspruch steht dem Käufer nicht zu.

§ 10. Gerichtsstand ist die Niederlassung des Verkäufers oder der Sitz des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter e. V.

Der neue deutsche Butterzoll und der dänische Export. Da Deutschland längere Zeit hindurch als Abnehmer für einen beträchtlichen Teil der dänischen Butterausfuhr aufgetreten ist, findet die Vorlage der deutschen Regierung über dei Erhöhung des Zolles auf eine Reihe von landwirtschaftlichen Produkten in Kopenhagen starke Beachtung, zumal für den dänischen Markt in England die Konkurrenz der britischen Kolonialbutter wesentlich in Betracht kommt. Dänemark hat im ersten Quartal dieses Jahres 8,2 Millionen Kilogramm Faßbutter nach Deutschland ausgeführt gegen 4,7 Millionen Kilogramm im selben Zeitraum des Vorjahres. Berlinske Tidende erinnert daran, daß der deutsche Butterzoll vor dem Kriege 20 Mark für 1000 Kilogramm betrug, und betont, daß dieser Satz jetzt um 50 Prozent, also auf 30 Mark, erhöht werden soll.

Einer der bekanntesten dänischen Butterexporteure, P. M. Plum, äußert in derselben Zeitung über die zu erwartenden Wirkungen des geplanten deutschen Butterzolles auf den dänischen Export: natürlich werde ein Zoll in der vorgeschlagenen Höhe auf die Dauer hemmend auf die dänische Ausfuhr wirken. Mehrere Wochen hindurch habe Dänemark ungefähr ein Drittel seines Butterexports nach Deutschland geliefert. Zunächst werde der Zoll aber den dänischen Export wohl nicht entscheidend beeinflussen. Deutschland habe für die nächsten Jahre wahrscheinlich noch Bedarf für die dänische Butter. Vermutlich werde der Zoll deshalb anfangs von den Konsumenten getragen werden. Der Schaden für Dänemark werde dann jedoch im Laufe der Zeit zur Geltung kommen, wenn Deutschland durch den neuen Zoll veranlaßt werde, die eigene Butterproduktion zu steigern.

Aufhebung der Preistreibereiverordnung. Der Wirtschaftspolitische Ausschuß des Reichswirtschaftsrates beschäftigte sich mit dem von der Reichs-Regierung zur Begutachtung vorgelegten Entwurf einer Verordnung über die Aufhebung notwirtschaftlicher Verordnungen. Der Ausschuß beschloß, sein Gutachten dahin abzugeben, daß die Preistreibereiverordnung vollständig und nicht nur teilweise aufgehoben werden soll. Im übrigen wurde eine von der Reichsregierung geplante Verordnung über Preisschilder und Preisverzeichnisse gebilligt, wonach mit Preisschildern u. a. auch Butter im Kleinverkauf versehen werden soll.

Badischer Molkereiverband. Aus dem Geschäftsbericht des Badischen Molkerei-Verbandes ist folgendes zu entnehmen: Im letzten Jahre wurde die Milchwirtschaft in den Vordergrund des Interesses gestellt. Es zeigte sich dies nicht nur in der Zunahme der Milchkühe, sondern auch in der Zunahme der Milcherzeugung, der erhöhten Frischmilchanlieferung nach denBedarfsstädten und den Molkereien. Der Bestand an Milchkühen hat sich im vergangenen Jahre um rund 10000 Stück erhöht. Die zunehmende Milchproduktion im eigenen Lande machte die Einfuhr von Auslandsmilch entbehrlich. Der Organisation des Verbandes kann es zugeschrieben werden, daß der Milchpreis in Baden das ganze Jahr hindurch sich einigermaßen gleich blieb und die Milch durchschnittlich mit 20 Pfg. pro Liter bewertet werden konnte. Dem zunehmenden Angebot von Frischmilch und Butter stand im letzten Jahr nicht immer der entsprechende Absatz gegenüber. An die Verwertungsstelle des Verbandes wurden angeliefert 53717 Pfd. Butter, 102 213 Pfd. Käse und 17 613 Liter Rahm. Die hierfür gezahlten Preise waren in der Regel um 10—15 Proz. höher als der an der Butterbörse in Kempten notierte Höchstpreis. Die letztjährige Gesamtanlieferung an die Milch- und Molkereigenossenschaften des Verbandes dürfte diejenige von 1914 um 40 Proz. übersteigen, so daß etwa 26 Millionen Liter (1914 22 Millionen) von den Verbandsgenossenschaften erfaßt und verwertet worden sind. Zusammenfassend darf gesagt werden, daß die Verhältnisse des vergangenen Jahres im Hinblick auf die Entwicklung des Verbandes wie auch die Milch- und Molkereigenossenschaften günstig waren. Der Verbandsbeitrag für das nächste Geschäftsjahr beträgt 4 Pfg. für 100 Liter Milch.

Erhöhung des Milchpreises. Bis vor kurzem wurde dem Erzeuger für Milch frei Berlin 15 Pfg. je Liter bezahlt. Es ist wiederholt darauf hingewiesen worden, daß dieser Erzeugerpreis bei den gestiegenen Produktionskosten unzureichend ist. Den Forderungen nach der notwendigen Aufbesserung des Erzeugerpreises für Milch setzte man entgegen, daß im Hinblick auf die allgemeinen wirtschaftlichen Verhältnisse in der Gegenwart die Landwirtschaft sich mit geringerem Verdienst zufrieden geben müsse als vor dem Kriege. Dieser Ausspruch zeugt davon, daß die Kenntnis von den gegenwärtigen wirtschaftlichen Verhältnissen in der Landwirtschaft noch nicht in wünschenswertem Umfange Allgemeingut geworden ist. Im allgemeinen sind die Reinerträge nach den betriebswissenschaftlichen Forschungen zum Beispiel im Wirtschaftsjahr 1923-24 bis auf 25 bis 40 Proz. der Vorkriegserträge gesunken. In der Milchwirtschaft haben die Produktionskosten durchweg eine Verteuerung von 40—50 Prozent erfahren; dabei ist der Verlust durch den Preisunterschied zwischen dem einzustellenden frischmelkenden Vieh und den zum Verkauf gelangenden abgemolkenen Kühen heute 200—300 Mk. gegen etwa 100 Mk. in der Vorkriegszeit. Es kann kein Zweifel bestehen, daß unter solchen Verhältnissen ein Erzeugerpreis von 15 Pfg. je Liter ungenügend war. Es verdient übrigens noch hervorgehoben zu werden, daß bei einem Erzeugerpreis von 15 Pfg. je Liter der Kleinhandelspreis von 26 Pfg. 73 Proz. über dem Erzeugerpreis lag! In der Vorkriegszeit (1913) überstieg der Ladenpreis den Erzeugerpreis nur um 43 Proz. Nach den neuen Preisen beträgt der Ladenpreis immer noch 159 Proz. des Erzeugerpreises.

Der neue Erzeugerpreis von 18,5 Pfg. liegt um 23 Proz. über dem Friedenspreis; die Unkosten in der Milchwirtschaft sind dagegen durchschnittlich um 40—50 Proz. gestiegen. Der Kleinhandelspreis für Milch liegt um 32 Proz. über dem Friedenspreis. (D. L. R.)

Änderung des Lohnabzuges ab 1. Juni. Bei Lohnzahlungen, die für eine nach dem 31. Mai 1925 erfolgende Dienstleistung bewirkt werden, bleiben für den Arbeitnehmer

1. bei Zahlung des Arbeitslohnes für volle Monate 80 R.-Mk. monatl.
2. bei Zahlung des Arbeitslohnes für volle Wochen 18,60 R.-Mk. wöchentlich

vom Steuerabzug frei (steuerfreier Lohnbetrag).

Der steuerfreie Lohnbetrag erhöht sich also gegenüber den bisherigen Beträgen monatlich um 20 R.-Mk., wöchentlich um 3,60 R.-Mk.

Der einzubehaltende Steuersatz von 10 v. H. ermäßigt sich für die Ehefrau und für das erste minderjährige Kind wie bisher um je 1 v. H.

Für das zweite auf der Steuerkarte vermerkte minderjährige Kind ermäßigt er sich um 2 v. H., wenn der Monatslohn 250 ℳ, der Wochenlohn 60 ℳ nicht übersteigt. Ist Monats-, bezw. Wochenlohn, höher, so beträgt die Ermäßigung für das zweite Kind nur 1 v. H.

Für das dritte und jedes weitere auf der Steuerkarte vermerkte minderjährige Kind beträgt die Ermäßigung stets 2 v. H.

Ein Molkereiverwalter mit vier minderjährigen Kindern hat also an Einkommensteuer zu zahlen, wenn das Diensteinkommen einschließlich Wohnung und Produkte beträgt

a) mehr als 250 ℳ monatlich: 3 v. H. seines Einkommens nach Abzug von 80 Mark,
b) weniger als 250 ℳ dagegen nur 2 v. H.

Unlauterer Wettbewerb im Milchhandel. Wegen unlauteren Wettbewerbs wurde der Milchhändler Hannemann in Stettin zu 60 Goldmark Geldstrafe verurteilt. Er hatte im Februar durch seinen Kutscher an Kunden Karten verteilen lassen, auf denen er sowohl Vollmilch als auch Kindermilch sofort lieferbar, anbot, die Milch sollte unter tierärztlicher Kontrolle stehen. Gegen dieses Gebahren wandte sich die Interessengemeinschaft der Molkereibesitzer und Milchhändler von Stettin und Umgegend. Wie die Beweisaufnahme ergab, war der Angeklagte garnicht imstande, derartige Kindermilch zu liefern. Seine Angaben, er hätte zur damaligen Zeit mit einem größeren Gut zwecks Milchlieferung in Verbindung gestanden, hielt das Gericht für den vorliegenden Fall nicht für stichhaltig. Der Angeklagte wollte durch seine Anpreisung ein besonders günstiges Angebot erwecken.

Zu den Milchuntersuchungsfragen. In der Hauptversammlung des Vereins Deutscher Nahrungsmittelchemiker in Münster beschäftigten sich mit den Fragen der Milchuntersuchung Prof. Dr. Tillmans-Frankfurt a. M. und Prof. Dr. Gronover-Karlsruhe. Prof. Tillmanns gab ein neues Verfahren an zum Nachweis der Milchneutralisierung, die besonders im Sommer angewandt wurde, um die Säuerung aufzuheben. Prof. Gronover erörterte die physikalischen und chemischen Methoden zur Untersuchung der Milch und ihre Bewertung bei der Beurteilung verfälschter Milch. Mit Hilfe der Gefrierpunktsbestimmung kann man bei Einzelmilch auch ohne Stallprobemilch geringe Wasserzusätze feststellen und auch bei Sammelmilch Aufschlüsse über die Beschaffenheit erhalten. Es empfiehlt sich, für die Feststellung der Milchzusammensetzung möglichst verschiedenartige Methoden zu benutzen, wodurch man einen besseren Einblick erhält, was für die Beurteilung von höchstem Wert ist.

Bei kondensierter Milch hat die Untersuchung vielfach ergeben, daß sich Erzeugnisse im Handel finden, die bei der vom Hersteller angegebenen Verdünnung keine normale Vollmilch ergeben. Prof. Gronover fordert daher, daß sowohl bei Auslands- wie Inlandsware Firma, Ort der Herstellung, Inhalt nach deutschem Gewicht, Zeit der Herstellung und genaue Angaben des Eindickungsgrades bezw. genaue Verdünnungsangabe zur Herstellung einer normalen Vollmilch angegeben werden müssen.

Milchflaschen aus Papier. Papierflaschen und -kannen für Milch, die wir bei uns noch nicht kennen, erfreuen sich in Amerika einer steigenden Beliebtheit. Um den immer größeren Konsum zu befriedigen, sind neue Maschinen konstruiert worden, die eine Jahresproduktion von zwölf Millionen Stück liefern können. Die Herstellung erfolgt in der Weise, daß aus dem bekannten Rohmaterial, dem Holzschliff, zunächst die Formen gepreßt und diese dann nach dem Trocknen durch Tränken mit Paraffin wasserdicht gemacht werden. Aus einer Tonne Holzschliff lassen sich, wie die „Kälte-Industrie“ mitteilt, ungefähr 60 000 Flaschen herstellen. Die Fabrikation ist jetzt so vervollkommnet, daß eine Milchflasche aus Papier nur den zehnten Teil der Summe kostet, wie eine gleichgroße aus Glas. Da auch in hygienischer Beziehung die nur einmal verwendbare Papierflasche der mehrfach benutzten Glasflasche überlegen sein soll und der Milchhandel durch den Fortfall der kostspieligen Anlage zur Reinigung gebrauchter Milchflaschen sich sehr vereinfacht, so ist die Nachfrage nach Milchflaschen aus Papier sehr groß.

Sprechsaal

Ueber Fettbestimmung in der Milch mit dem Fibubutyrometer mit Fibu-Verschluß. Die Milchfett-Bestimmungen in Butyrometern wurden bisher stets durch das umständliche Verschließen des Prüfers erheblich verzögert; ein Punkt der besonders bei Massenuntersuchungen ins Gewicht fiel. Der alte Verschluß war wohl absolut dicht; jedoch das Einführen des Stopfens in den Butyrometerhals war umständlich, zeitraubend und erforderte mitunter erheblichen Kraftaufwand. Saß der Stopfen dann endlich fest, so war nach dem Schleudern die Einstellung der Fettsäule durch weiteres Hineindrehen oder vorsichtiges Lüften des Stopfens schwierig, da hierbei leicht ein Reißen der Fettsäule eintrat und Teile bis in die Birne geschleudert wurden, oder aber Luft in das Butyrometer eindrang. Ein nochmaliges Erwärmen im Wasserbade war erforderlich, um ein genaues Ablesen zu ermöglichen. Auch ein Zerbrechen des Glaskörpers, besonders bei Verwendung alter, schon etwas harter Gummistopfen, kam hin und wieder vor.

Die Firma Paul Funke & Co., Berlin, hat mit ihrem Fibu-Verschluß eine Neuerung geschaffen, die von diesen Uebelständen frei ist und ein schnelleres Verschließen und Ablesen ermöglicht.

Der Verschluß besteht aus einer Gummikappe, die in eine Metallfassung eingefalzt ist. Ein Füllkörper aus Aluminium drückt die Gummikappe fest gegen den Butyrometerhals an. Die Arbeitsweise mit dem neuen Verschluß ist denkbar einfach. Die Prüfer werden wie sonst mit Schwefelsäure, Milch und Amylalkohol gefüllt und in ein Stativ gestellt. Hierauf nimmt man den Fibu-Verschluß zwischen Zeige- und Mittelfinger und steckt den dazugehörigen Regulierstift in die Gummikappe. Durch leichten Druck auf den Stift wird diese verlängert und in das im Stativ verbleibende Butyrometer eingeführt, bis die Metallfassung fest aufliegt. Nach Herausziehen des Stiftes wird der Füllkörper statt seiner eingedrückt und die Untersuchung wie sonst vorgenommen. Nach dem Erwärmen im Wasserbade hält man das Butyrometer zweckmäßig zwischen Zeige- und Mittelfinger dicht oberhalb des Reaktionsgefäßes und stellt durch Druck des Daumens auf den in die Oeffnung des Füllkörpers gesteckten Regulierstift die Fettsäule auf einen ganzen Teilstrich der Skala ein. Das Heraufdrücken geschieht vollkommen mühelos und gleichmäßig, so daß ein Spritzen des Fettes nicht eintreten kann. Die Ablesung ist sehr genau, da die Fett-

schicht nur um wenige Zehntelprozente verschoben wird und ein Haftenbleiben von Fettteilchen am Glase unterbleibt. Zur Entleerung des Prüfers wird wiederum durch Eindrücken des Stiftes die Kappe verlängert und mühelos entfernt, ohne daß ein Verspritzen von Säure eintreten kann.

Die Zeitersparnis, die durch diesen Verschluß erzielt wird, ist sehr erheblich und von besonderer Bedeutung bei Massenuntersuchungen, wie sie in Versuchsstationen oder großen Molkereibetrieben vorgenommen werden. Hierüber im hiesigen Institut angestellte Prüfungen ergaben folgendes:

Verwendet wurden:

1. Butyrometer mit glattem oder Gewindehals und ein- oder doppelseitig konische noch vollkommen geschmeidige Gummistopfen.
2. Fibu-Butyrometer mit Fibu-Verschluß.

Die Zeit, die zum Verschließen und Ablesen der Butyrometer gebraucht wurde, ist mit den Resultaten der Fettbestimmung in folgender kleinen Tabelle angeführt:

Milch Nr.	Fett in Prozent		Verschließen der Prüfer in Sek.		Ablesen der Prüfer in Sek.	
	Gew.-Prüfer	Fibu-Prüfer	Gew.-Prüfer	Fibu-Prüfer	Gew. Prüfer	Fibu-Prüfer
1	2,95	2,95	10	4	10	4
2	3,20	3,20	16	3	14	2
3	3,10	3,15	12	3	32	2
4	3,20	3,20	12	5	21	3
5	3,15	3,15	14	4	6	3
6	3,40	3,40	22	3	10	2
7	2,80	2,80	15	3	7	8
8	2,75	2,75	16	3	7	2
9	3,10	3,10	18	4	12	2
10	3,10	3,15	12	3	5	3
11	3,05	3,05	13	3	9	4
12	2,95	3,00	11	4	7	3
13	3,20	3,20	18	3	13	3
14	2,40	2,40	14	3	10	3
15	3,00	3,00	11	4	7	2
16	2,60	2,60	15	3	8	3
17	2,75	2,70	10	3	11	2
18	3,00	3,00	12	3	6	3
19	2,90	2,90	14	4	9	4
20	2,85	2,85	13	3	15	3
Durchschnitt:			13	3	11	3

Zum Verschließen von 100 Prüfern würde man demnach rund 20 Minuten bei der bisherigen Art des Verschlusses, aber nur 5 Minuten bei Verwendung von Fibu-Butyrometern gebrauchen, was einer Zeitersparnis von 15 Minuten = 75 Prozent gleichkommt. Das Ablesen in der bisherigen Art und Weise nimmt ebenfalls rund 20 Minuten, bei Verwendung des Fibu-Verschlusses jedoch nur 5 Minuten in Anspruch, so daß auch hier rund 15 Minuten gespart werden; alles in allem eine Zeitersparnis von 30 Minuten bei nur 100 Butyrometern.

Nur einen Nachteil hat die neue Verschlußart, daß sie Spezial-Butyrometer mit gleichmäßigem, glatten, nicht konisch zulaufenden Hals verlangt, so daß die gewöhnlichen Prüfer **nicht** verwendet werden können. Da sich die neuen Fibu-Prüfer aber im Preise kaum von den alten unterscheiden, sollten bei Neuanschaffungen stets Fibu-Butyrometer und -Verschluß verlangt werden.

Dr. Georg Schwarz
(Assistent am Milchwirtschaftlichen Institut der Albertus-Universität Königsberg i. Pr. Direktor Prof. Dr. Grimmer).

Schmierige Tilsiter Käse. Anfrage: Meine Tilsiter Käse haben schon seit längerer Zeit zu viel Schmiere. Die Arbeitsweise ist folgende: Die Milch wird auf 28 Gr. R. eingelabt, nach einer halben Stunde geschnitten, eine Viertelstunde lang wird der Bruch verzogen, eine Viertelstunde lang mit der Harfe zerkleinert, bis er die Größe einer Erbse hat. Darauf wird auf 33 Gr. R. nachgewärmt und dann noch 1—1¼ Stunde lang nachgerührt. Die Räume, in denen der Käse abtropft, gesalzen wird und reift, haben eine Wärme von 10 Gr R. Nachdem der Käse viermal trocken gesalzen ist, kommt er in den Reifungsraum, in welchem er zu viel Schmiere bekommt. Gestrichen wird der Käse mit der trockenen Hand.

Antwort: Ihre Anfrage ist nicht klar genug gehalten, um sicher darüber zu urteilen, worauf die starke Schmiere Ihres Tilsiter-Käses zurückzuführen ist. Ist es schon an sich schwer, ohne Kenntnis der Verhältnisse von ferne die Ursachen irgend eines Käsefehlers festzustellen, so ist das ganz besonders schwierig dann, wenn die Angaben sehr dürftig gehalten sind.

Ihre Arbeitsweise erscheint mir insofern schon nicht ganz richtig zu sein, als Sie wahrscheinlich mehr mit der Uhr als mit dem Gefühl arbeiten. Man kann doch unmöglich immer eine halbe Stunde nach dem Einlaben verschneiden, sondern verschneiden kann man doch erst dann, wenn die Milch so dick ist, daß sie über dem Finger bricht. Es läßt sich ferner keine feste Norm darüber aufstellen, wie lange verzogen, verrührt, zerkleinert und nachgewärmt werden muß. Wer diese Arbeiten Tag für Tag während desselben Zeitraums verrichtet, beweist damit, daß er den Aufgaben eines Käsers nicht gewachsen ist.

Soviel man aus Ihrer Anfrage entnehmen kann, bestimmen Sie den Säuregrad der Milch nicht; die Feststellung desselben ist sehr wichtig und sollte nirgends unterbleiben. Die Milch darf eben nicht so frisch, sondern sie muß „ausgereift" sein (8—8½ S. H.). Ich vermute, daß bei Ihnen der Säuregrad der Milch zu niedrig ist, woraus folgt, daß Sie es von Anfang an (überhaupt bei schematischem Arbeiten) mit einem weichen, klebrigen Teig zu tun haben, der trotz verhältnismäßig langem Arbeiten am Kessel nicht recht griffig und fest wird. Ich würde Ihnen empfehlen, die Milch nicht zu frisch zu verkäsen und dieselbe ja richtig ausdicken zu lassen. Ferner ist Ihr Keller auch etwas zu kalt, namentlich in den Wintermonaten.

Der Keller soll ruhig 14—16 Gr C. warm sein. In den ersten Tagen nach dem Salzen wird sich immer etwas Schmiere einstellen. Der Käse muß daher auch wöchentlich 2—3 mal mit etwas Salzwasser oder auch mit klarem Brunnenwasser gestrichen werden, indem man immer eine Seite und den Rand abreibt, und den Käse jedesmal wendet, damit er auf die trockene Seite zu liegen kommt. Die lästige Schmiere wird allmählich ganz von selbst verschwinden, wenn Sie die aufgeführten Punkte etwas beachten. W. N.

Zur Aufwertung der Kautionen. Eine viel umstrittene Frage, ob die Meiereigenossenschaften verpflichtet sind, die von ihren Leitern vor dem Kriege in Goldmark gestellten Dienst-Kautionen voll aufzuwerten hat das Landgericht in Kiel entschieden: Die Kautionen sind in voller Höhe, also zu 100 Prozent, aufzuwerten.

Der frühere langjährige Leiter der Genossenschaftsmeierei Cismar, Ostholstein, E. Stabe, forderte bei Aufgabe seiner Stellung die im Jahre 1905 gestellte 2000 ℳ-Kaution in voller Höhe zurück. Die Meierei Cismar weigerte sich, die Kaution zurückzuzahlen, weshalb Stabe Klage beim Landgericht Kiel erhob.

Die Beklagte wurde verurteilt, an den Kläger 2000 Reichsmark nebst 4 Proz. Zinsen seit dem 1. Mai 1924 zu zahlen und die Kosten des Rechtsstreits zu tragen. S.

Anmerkung der Schriftleitung. So sehr wir es begrüßen, daß im vorliegenden Falle dem klägerischen Betriebsleiter vom Landgericht Kiel eine volle Aufwertung seiner Dienstkaution auf Goldmark zugebilligt ist, so ist damit doch die strittige Frage der Aufwertung von Dienstkautionen noch nicht endgiltig entschieden. In jedem Falle unterliegt der Prozentsatz, zu welchem eine Dienstkaution aufgewertet werden soll, dem Ermessen des zuständigen Gerichtes und sind andere Gerichte an die Entscheidungsgründe des Kieler Landgerichtes in keiner Weise gebunden. Es ist zunächst auch abzuwarten, ob das Urteil rechtskräftig wird. Sobald dies geschehen, werden wir das Urteil an dieser Stelle veröffentlichen.

Homogenisieren der Schlagsahne. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 45.) Vor mehreren Jahren erging es mir genau so, wie der anfragenden Molkerei T. Ich begann zu probieren, ob ein niedriger oder höherer Druck die Schlagfähigkeit der Schlagsahne verbessern könnte. Nach einigen Versuchen konnte ich feststellen, daß der beste Druck für die Schlagfähigkeit zwischen 140—160 Atm. liegt. Die Temperatur der Schlagsahne muß 70—75 Gr. betragen. Ferner ist Bedingung, daß die Schlagsahne sofort nach Verlassen der Homogenisiermaschine vermittels des Solekühlers auf 2—3 Gr. C. abgekühlt und möglichst bis zum Versand auf dieser Temperatur gehalten wird.

Werden die angegebenen Ausführungen beachtet, so wird die Molkerei T. stets einen schlagfähigen, einwandfreien Rahm erhalten, vorausgesetzt, daß der Fettgehalt einem Schlagrahm entspricht.

G. Langheinrich, Berlin.

Ueberlaufen der Milch bei Vorwärmern und Pasteuren. (Antwort auf die Anfrage in Nr. 45.) Jeder Betriebsleiter sollte sich täglich, bevor der Betrieb in Gang kommt, vergewissern, ob alle Riemen in Ordnung sind, so daß ein Reißen derselben nach menschlicher Berechnung ausgeschlossen ist. Sollte aber trotzdem aus unvorhergesehenen Gründen einmal ein Riemen reißen, so kann das Ueberlaufen der Milch bei selbsthebenden Vorwärmern und Erhitzern mit unangenehmen Verlusten verbunden sein. Meines Wissens gibt es eine Einrichtung hierfür nicht, sondern diese muß resp. sollte sich jeder Betriebsleiter selbst schaffen. Es gibt hierfür 2 Mittel: entweder muß der Zulauftrichter dermaßen vergrößert werden, daß derselbe beim Reißen des Riemens die zurückströmende Milch aufnehmen kann, oder es wird unten am Zulauftrichter ein sich leicht öffnender Kükenhahn angebracht. Darunter wird ein Eimer od. dergl. gestellt und der Separatorenführer ist in diesem Falle anzuweisen, beim Reißen des Riemens sofort diesen Hahn zu öffnen, um so das Ueberlaufen der Milch nach Möglichkeit zu verhüten. Hierbei liegt aber doch die Möglichkeit vor, daß bei nicht schnellem Oeffnen des Hahns etwas Milch verloren geht; es wäre deshalb die Vergrößerung des Zulauftrichters zu empfehlen.

G. Langheinrich, Berlin.

Nichtaufrahmung dauererhitzter Milch. (Antwort auf die betr. Anfrage in Nr. 56.) Die von Ihnen gemachte Beobachtung, daß dauererhitzte Milch schwächer aufrahmt, als rohe, hat ihre Ursache nach den Untersuchungen von Prof. Rahn, Kiel, darin, daß die die Fettkügelchen umgebende Colloidschicht die Kügelchen zu Häufchen zusammenklebt und damit deren verstärkten Austrieb resp. die schnellere Aufrahmung verursacht, bei der Dauerheißhaltung zum Teil zerstört wird. Die Fettkügelchen kleben dann nicht mehr zusammen und ihr Auftrieb ist dadurch verringert.

Wir haben früher bei der Heißhaltung die Milch auf 65 Gr. gehalten, wobei die Aufrahmung außerordentlich verlangsamt war. Die Forschungsanstalt Kiel, an die wir uns wandten, gab uns den Rat, mit der Temperatur auf 63 Grad herunterzugehen, aber auch dabei ist die Aufrahmung noch mangelhaft. Die Milch rahmt zwar auf, zu einer deutlich sichtbaren Rahmpfropfbildung im Flaschenhals der Flaschenmilch, wie diese so sehr zur Empfehlung der Milch dient, kommt es aber auch bei 63 Grad Cels. noch nicht.

Hieraus pflegen dann die kleinen Milchhändler gern Kapital zu schlagen, indem sie sagen, die in Molkereien behandelte Milch sei fettärmer, als ihre. Es wird Ihnen nichts anderes übrig bleiben, als ihre Abnehmer in entsprechender Weise aufzuklären, indem Sie darauf hinweisen, daß Ihre Milch durchaus den normalen Fettgehalt habe, dieser nur nicht so in Erscheinung trete, was aber auch noch nicht einmal so schlimm sei, denn der Verbraucher wolle doch die Milch nicht getrennt in Form von Magermilch und Rahm genießen. Wenn Sie eine Milch von im Mittel 3,40 Proz. Fett haben, ist es dieser aber auch ohne eigentliche Aufrahmung anzusehen, daß sie gut fetthaltig ist.

Wir hören, daß man, um die Aufrahmung möglichst wenig zu beeinträchtigen, bis auf 60 Gr. C. mit der Erhitzung herabgehen müßte. Diesbezügliche Versuche haben wir noch nicht angestellt, weil wir annehmen, daß der eigentliche Zweck der Dauerheißhaltung, die Befreiung der Milch von allen event. in sie hineingelangenden Krankheitskeimen, dadurch gefährdet wird.

Bemerken möchten wir noch, daß die Verlangsamung der Aufrahmung anscheinend lediglich durch die Dauer der Heißhaltung verursacht wird. Als wir einmal einen Defekt an unserer Wanne hatten, und uns damit begnügen mußten, die Milch nur momentan, wenn auch auf 70 Gr. zu erhitzen, zeigte sich am anderen Tag in den Flaschen schon nach kurzer

Zeit nach dem Füllen der erwähnte Rahmpfropf. Wir sind aber dennoch wieder zur Dauerheißhaltung übergegangen, denn wir haben es in früheren Jahren wiederholt erlebt, daß wir bei Ausbruch von Typhus in unserem Orte in den Verdacht gerieten, unsere Milch sei die Ursache hierfür gewesen. Seit wir dauererhitzen, ist ein solcher Verdacht ausgeschlossen. Wir können noch sagen, daß seitdem bei uns auch von Typhus nie wieder die Rede gewesen ist. Ob dies die Folge davon ist, daß wir dauererhitzen, ist natürlich sehr schwer zu sagen, wie es ja auch bei Ausbruch von Typhus meist nur sehr schwer zu ermitteln ist, wo er hergekommen ist.

Molkerei B.

Verkauf einer Molkerei. Vor längerer Zeit erschien in dieser Zeitung ein Verkaufsinserat der Usedomer Molkerei e. G. m. b. H., welches die Bemerkung enthielt, daß die Verkaufsbedingungen für Mk. 1,50 von den Vorstandsherren zu erlangen seien. Wenn sich nun, wie eigentlich bei der jetzigen Arbeitslosigkeit der Molkereifachleute zu erwarten war, viele Interessenten die Bedingungen senden ließen, so hat die Molkerei meines Erachtens ein gutes Geschäft gemacht.

Da ich als geborener Insulaner, der die Hälfte seines Lebens auf der Insel Usedom verlebt hat, Interesse für dies Objekt hatte, ließ ich mir die Bedingungen kommen und mußte feststellen, daß die Forderung von Mk. 1.50 nicht gerechtfertigt war. Die Bedingungen waren auf einen Briefbogen handschriftlich von einem Vorstandsmitglied niedergeschrieben und füllten eine Seite. Ich lasse die Bedingungen folgen:

1. Bietungszeit ½ Stunde,
2. die drei Meistbietenden bleiben an ihr Gebot gebunden und haben am Verkaufstage eine Kaution von je Mk. 1000 zu leisten,
3. die Erteilung oder Versagung des Zuschlags muß seitens der Verkäuferin innerhalb 14 Tagen erfolgen, widrigenfalls die Meistbietenden von ihrem Gebote frei werden,
4. der Meistbietende, welcher den Zuschlag erhält, hat den Bietungspreis wie folgt zu belegen: a. Zweidrittel des Kaufpreises innerhalb 8 Tagen nach Erteilung des Zuschlages. b. Das letzte Drittel bei der Auflassung und ist vom Tage der Uebergabe des Grundstücks bis zur Auflassung mit 12 Proz. verzinnslich,
5. die Uebergabe erfolgt innerhalb 8 Tagen nach Erteilung des Zuschlags — Zug um Zug — gegen zahlen des Zweidrittel Kaufgeld und gehen mit dem Tage der Uebergabe Lasten und Nutzungen auf den Bieter über,
6. die Auflassung hat spätestens (jeder Zeit auf Verlangen des Käufers) am 1. Oktober 1925 Zug um Zug gegen Zahlung des Restkaufgeldes zu erfolgen,
7. die Kosten für Stempel der Bietungsverhandlung, die Kosten des Kaufvertrages, der Auflassung der Eigentumsumschreibung sowie die Grunderwerbssteuer und die Inventarsteuer trägt der Ersteher,
8. die Wertzuwachssteuer trägt die Verkäuferin.

Herm. Kersten in Usedom.

Nach Kenntnisnahme derselben war es mir klar, daß die Molkerei überhaupt nicht verkauft, sondern, daß das Inserat, wie man zu sagen pflegt, ein Versuchsballon sein sollte.

Man muß die Verhältnisse in dortiger Molkerei kennen, wie ich sie kenne, um dies recht würdigen zu können. Die späteren Ereignisse haben mir recht gegeben, denn die Molkerei-Zeitung bringt unter Rundschau in Nr 37 zum Verkauf der Usedomer Molkerei am 28. 3., daß nur 2 Reflektanten und zwar ein Bauunternehmer, ich nehme an Herr Bluhm, der Mk. 8000.— und ein Kaufmann Kersten, ein Vorstandsmitglied, der Mk. 20 000.— geboten hat, die Bietenden waren. Deshalb wurde beschlossen, die Molkerei genossenschaftlich weiter zu betreiben, wozu die Molkerei-Zeitung die richtige Bemerkung machte: „Das einzig richtige." Ich bin mir aber nicht ganz sicher, ob nicht demnächst wieder einmal ein Verkaufsinserat der Molkerei in der Molkerei-Zeitung erscheinen wird. Man ersieht wieder einmal hieraus, mit welcher Leichtfertigkeit, um einen schärferen Ausdruck zu vermeiden, ein Verkaufsinserat in einer Fachzeitung erscheint und Fachleute ganz unberechtigter Weise zu unnötigen Geldausgaben veranlaßt werden.

Wenn man den Werdegang der Usedomer Molkerei verfolgt, so ist die von mir gemachte Bemerkung im vorletzten Satz nicht ganz unberechtigt.

Die Molkerei-Genossenschaft Usedom wurde Anfang der neunziger Jahre gegründet. Die Genossen setzten sich aus dem größten Teil des Insel Usedomer Großgrundbesitzes und des Kleingrundbesitzes der Usedomer Gegend zusammen. Späterhin entstanden Differenzen zwischen Groß- und Klein-Grundbesitz, die hier nicht weiter erörtert werden sollen. Die Molkerei ging in Liquidation, der Großgrundbesitz gründete die Swinemünder Molkerei, der sich der bei der Usedomer Molkerei noch fehlende Großgrundbesitz anschloß. Der Kleingrundbesitz aus der Usedomer Gegend, erwarb die Gebäude der Molkerei-Genossenschaft Usedom aus der Liquidationsmasse und gründete die Usedomer Molkerei e. G. m. b. H. und beging, glaube ich, denselben Fehler wie die liquidierte Molkerei, als Vorstandsmitglieder Kaufleute aus Usedom zu nehmen, welche keine Milchkühe besitzen, also meines Erachtens uninteressiert an dem Gedeihen der Molkerei waren. Der erste Verwalter der Usedomer Molkerei e. G. m. b. H. wurde abgesägt und gründete eine zweite Molkerei in Usedom, die, wie ich höre, sehr gut floriert. Der zweite Verwalter wurde ebenfalls nach etwas längerer Zeit abgesägt und gründete im Dorfe Morgenitz unweit Usedom ebenfalls eine Molkerei, die, wie ich kürzlich erfuhr, auch gut arbeiten soll, und der Usedomer Molkerei wohl eine Menge Milchlieferanten abspenstig gemacht hat, sodaß die in der Usedomer Molkerei angelieferte Milch sich bedeutend verringert haben dürfte.

Der neuen Usedomer Molkerei sei ans Herz gelegt, nicht in die Fehler der beiden alten Molkereien zurückzufallen, um sich so länger lebensfähig zu erhalten und eine Liquidation zu vermeiden.

G. Langheinrich, Berlin.

Bücherschau. *)

Der vorletzte Band des neuen Brockhaus. Preis: in Halbleinen gebunden 18,— M, in Halbpergam. geb. 25,— M.

Der Zeiten Ungunst trotzend schreitet der vierbändige Brockhaus, das erste und einzige größere Friedenslexikon, unentwegt und sicher seinem Ziele zu. Schon liegt der dritte Band des unentbehrlichen Beraters in allen Wissensnöten vor; er umfaßt die Buchstuben L. bis R. Nur noch ein Band, dann ist der Schlußstein eingefügt in den bewundernswerten Bau, den dieses Wahrzeichen einer neuen Zeit darstellt. Hart waren die Zeiten, als ein Brockhaus, der Gründer des Welthauses, vor 120 Jahren sich entschloß, das Konversationslexikon zu schaffen, so wie es seinem hochgemuten Geiste vorschwebte. Schwer war das Wagnis, aber der Wurf

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

gelang. Fast noch härter sind die Zeiten, in denen die Firma Brockhaus nach dem Kriege den Mut fand zum geistigen Wiederaufbau; um so höher dürfen wir es bewerten, das dem Werk, das in ehrlichem Stolz den Namen „Brockhaus" trägt, das Vollenden und Gelingen nach menschlichem Ermessen gesichert ist.

Briefkasten

P. in T. Seit Anfang 1924 erfolgen die monatlichen, bezw. vierteljährlichen Einkommensteuer-Vorauszahlungen lediglich auf Grund der im vergangenen Monat, bezw Vierteljahr vereinnahmten Entgelte. Bis zum 1. Dezember 1924 betrug der Steuersatz für Molkereien und Käsereien 1,2 Prozent der Entgelte, ab 1. Dezember beträgt er nur noch 0,9 Prozent. Selbst wenn mit Verlust gearbeitet ist, und dies durch die Bücher genau nachgewiesen werden kann, muß die Steuer doch bezahlt werden. Es ist jedoch jetzt ein neues Einkommensteuergesetz in Beratung, in welchem solche mit Verlust arbeitenden Betriebe mehr geschont werden. Aber das ist ein schlechter Trost für Sie, denn Sie müssen doch vor allen Dingen darauf bedacht sein, Ihren Betrieb durch angemessene Herabsetzung der Milchpreise so zu gestalten, daß wenigstens nicht mit Verlust gearbeitet zu werden braucht.

J. St. Sie schreiben, daß Butter, welche Sie von einer Molkerei beziehen, trotz Kühlens nicht fest wird, und Sie wollen nun wissen, wie dem Uebel abzuhelfen ist. — Will man diese Frage richtig beantworten, so muß man unbedingt die Herstellungsweise der Butter in der betr. Molkerei kennen. Da uns diese nicht bekannt ist, können wir nur vermuten, daß die Sahne dort wohl pasteurisiert, nicht aber sofort tief abgekühlt wird. Es übt die Art des Abkühlens der Sahne einen großen Einfluß aus auf den Härtegrad der Butter. Wird die Sahne langsam und unvollständig abgekühlt, so wird die Butter nie recht fest; kühlt man die Sahne jedoch schnell tief ab, so wird sie fest. Voraussetzung hierfür ist natürlich auch, daß das Butterfett die richtige Zusammensetzung hat. Wir kommen damit zugleich auch zu einer anderen Ursache dieses Fehlers, welcher in der Fütterung des Milchviehes begründet liegt. Die verschiedenen Futtermittel erzeugen nämlich ein Butterfett von ganz verschiedener Zusammensetzung. Es ist eine ganz bekannte Erscheinung, daß die Butter im Sommer und im Frühjahr gelb und weich ist, im Herbst und Winter dagegen weiß und fest. Die Ursache dafür ist, wie schon erwähnt, in den den Tieren verabreichten Futtermitteln zu suchen. Grünfutter erzeugt weiche Butter (hoher Oleingehalt), Dörrfutter, Rüben u. dergl. harte Butter. — Es ist klar, daß im Frühjahr und Sommer, wo die Butter an sich weicher ist, durch falsche Behandlung des Rahms sehr leicht der von Ihnen geschilderte Fehler auftreten kann. — Sie wenden sich zweckmäßig vielleicht einmal an die betr. Molkerei und machen dieselbe auf den Fehler aufmerksam. Sie selbst können nichts weiter machen, um dem Uebelstand abzuhelfen.

Dampfmolkerei Gr. Sie wollen zu fettreichen Rahm mit Voll- oder Magermilch verdünnen. Obwohl an und für sich gegen eine solche Maßnahme nichts einzuwenden ist, denn es ist praktisch kein Unterschied zu erblicken zwischen Sahne, welche zum Beispiel gleich mit 25 Prozent Fett von der Zentrifuge abläuft und solcher, welche infolge ihres zu hohen Fettgehalts erst nachträglich durch Zusatz von Voll- oder Magermilch auf 25 Prozent eingestellt ist, so möchten wir Ihnen trotzdem doch raten, die Sahne gleich passend von der Zentrifuge laufen zu lassen, schon um Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen. — Wir sind wohl überzeugt davon, daß dies durchaus nicht immer so leicht ist, immerhin aber ist es möglich. Damit aber weder Sie noch Ihre Abnehmer durch kleinere Schwankungen im Fettgehalt geschädigt werden können, ist die tägliche Untersuchung des Fettgehalts des Rahms ratsam. Tabellen, aus denen hervorgeht, wieviel Voll- oder Magermilch dem Rahm hinzugefügt werden muß, damit er den gewünschten Fettgehalt aufweist, gibt es u. W. nicht. Wir nennen Ihnen jedoch folgende Formel zur Einstellung des Rahms auf einen bestimmten Fettgehalt.

$$m \cdot \frac{f_1 - f_2}{f_2 - f_3} \text{ worin bedeuten}$$

f^1 = Fettgehalt des vorhandenen Rahms;
f^2 = Fettgehalt des gewünschten Rahms;
f^3 = Fettgehalt des Verdünnungsmittels;
m = Menge des vorhandenen unverdünnten Rahms.

Beispiel: 50 Liter Rahm von 30 Prozent Fett sollen mit Vollmilch von 3 Proz. Fett auf 25 Prozent gebracht werden.

$$m \cdot \frac{f_1 - f_2}{f_2 - f_3} = m \cdot \frac{30-25}{25-3} = \frac{50-5}{22} = 11{,}4.$$

Es sind also 11,4 Liter Vollmilch nötig, um 50 Liter Rahm auf 25 Prozent herabzudrücken.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 2. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,70 *M*, 2. Qualität 1,40—1,50 *M*. Tendenz: stetig.

Hamburg, 3. Juni. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

3	Drittel	1.	Kl.	zu	163,—	Mk.	2	Drittel	1.	Kl.	zu	156,30	Mk.
10	"	1.	"	"	162,90	"	1	"	1.	"	"	156,20	"
9	"	1.	"	"	162,70	"	39	"	1.	"	"	156,—	"
5	"	1.	"	"	162,50	"	2	"	1.	"	"	155,50	"
6	"	1.	"	"	162,10	"	2	"	1.	"	"	155,10	"
38	"	1.	"	"	162,—	"	53	"	1.	"	"	155,—	"
4	"	1.	"	"	160,—	"	2	"	1.	"	"	154,50	"
59	"	1.	"	"	158,60	"	18	"	1.	"	"	154,—	"
166	"	1.	"	"	158,50	"	1	"	1.	"	"	153,60	"
11	"	1.	"	"	158,40	"	1	"	1.	"	"	153,50	"
97	"	1.	"	"	158,30	"	42	"	1.	"	"	153,—	"
2	"	1.	"	"	158,20	"	5	"	1.	"	"	152,—	"
12	"	1.	"	"	158,10	"	6	"	1.	"	"	151,50	"
73	"	1.	"	"	158,—	"	7	"	1.	"	"	151,—	"
5	"	1.	"	"	157,80	"	6	"	1.	"	"	150,50	"
16	"	1.	"	"	157,50	"	20	"	1.	"	"	150,—	"
14	"	1.	"	"	157,30	"	1	"	1.	"	"	149,50	"
14	"	1.	"	"	157,—	"	5	"	1.	"	"	149,—	"
5	"	1.	"	"	156,60	"	17	"	1.	"	"	148,—	"
11	"	1.	"	"	156,50	"	8	"	1.	"	"	147,50	"

1. Klasse 798 Drittel zu . . . . 157,03 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 23 Drittel zu . . . . 143,33 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung.

Nächste Auktion Mittwoch 10½ Uhr.

Privat-Berichte.

Berlin, 3. Juni. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Bei umfangreichen Zufuhren war anfangs das Geschäft ruhig, später fanden aber, obwohl der Bedarf nur schwach ist, Meinungskäufe statt, so daß sich eine etwas bessere Stimmung durchsetzte. Die Preise blieben daher unverändert. — Schmalz. Die Festigkeit auf dem amerikanischen Schmalzmarkt hält an, jedoch ist von einer Belebung des Geschäftes hier leider nichts zu merken.

Hamburg, 3. Juni. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die im letzten Bericht erwähnte Belebung des Marktes hat bis zum Schluß der Vorwoche angehalten, so daß von größeren Ueberschüssen nicht gesprochen werden konnte. Auch nach den Feiertagen verläuft der Markt weiter in freundlicher Haltung, die Aufträge laufen ziemlich zahlreich ein, und war es sogar möglich, etwas höhere Preise zu erzielen. — Auch Dänemark meldet einen guten Markt trotz der letzten Erhöhung von 12 Kronen, aber möglicherweise dürfte der dänische Transportarbeiterstreik infolge der von England gemeldeten Sympathie-Kundgebung der dortigen Arbeiter schließlich doch vielleicht eine gewisse Einwirkung auf die weitere Marktentwicklung ausüben. — Holland bleibt im Verhältnis hoch und rentiert augenblicklich nicht für Deutschland. — Die schleswig-holsteinische Auktion welche in voriger Woche einen Rückgang von ca. 7 *M* zeitigte, tendiert heute auch wieder etwas nach oben, und der Durchschnitt scheint ca. 2 bis 3 *M* höher ausfallen zu sollen. — Amerikanisches Schmalz. Die Preissteigerungen hielten auch in der Berichtswoche weiter an. Die gegenwärtigen Bestände in Hamburg sind verhältnismäßig klein und auf nahe Ankunft ziemlich viel verkauft. Auch für spätere Abladung ist manches gehandelt zu relativ hohen Preisen. Chicago meldet große Knappheit und die Tendenz des Marktes ist eine ausgesprochen feste. Die Kleinhändler-Kundschaft nimmt die hohen Preise nur sehr zögernd auf, wird sich aber wohl mit der Tatsache bald abfinden müssen. Ware im Freihafen stellt sich heute auf 40,50—40,75 Dollar je 100 Kg. ab Stadtlager an die Kundschaft auf 180 *M* je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Trotz der hohen Preise für amerikanisches Schmalz haben sich in der Berichtswoche die Notierungen für dänisches Schmalz kaum verändert. Der Streik der Hafenarbeiter hält weiter an und die Ankünfte erfolgen auf dem Landwege. Blasenschmalz notiert heute ca. 176 *M*, je 100 Kg., Blockschmalz ca. 167 *M* je 100 Kg.

Hamburg, 3. Juni. Bericht des Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Auch in der neuen Berichtswoche war die Nachfrage nach dänischer Butter sehr gut. Die erheblich größere Produktion ist schlank vom Markte aufgenommen worden. Allerdings ist ein nicht unbeträchtlicher Teil auf Grund von Spekulationskäufen in die Kühlhäuser gewandert. Diese Käufe haben vor allen Dingen bewirkt, daß die Preise erheblich höher gegangen sind. Die Preise konnten sich von 175 Sh. der Vorwoche auf 182 Sh. in dieser Woche bessern. Man rechnet deshalb für morgen mit einer Erhöhung der Notierung um 15—20 Kronen, befürchtet aber doch, daß ein Rückschlag in nicht zu ferner Zeit eintreten kann.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 4. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 154 G.-M., 2. Qualität je Zentner 136 G.-M., abfallende je Zentner 116 G.-M. Tendenz: ruhig.

Hamburg, 4. Juni Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 156 G.-M. d. Ztr.

Hildesheim, 4. Juni. Bericht von Mann & Friedeborn. Die vorläufig noch sehr feste Haltung des Auslandes hat alle Berechnungen umgestoßen. Man erwartete eine ruhigere Geschäft für diese Tage, doch anhaltend lebhafte Nachfrage nimmt auch die jetzigen großen Zufuhren glatt auf, ohne daß die Preise irgend welche Einbuße erleiden, eher weiter heraufgesetzt werden müßten. Immerhin muß der weitere Verlauf in den nächsten Tagen die Lage klären. Tendenz: unbestimmt.

Dresden, 2. Juni. Bericht der Firma Georg Münch. Da der Bedarf auf dem Lande, wie stets nach dem Feste, zurückgeht, die Produktion dagegen weiter zugenommen hat, so werden diese Woche große Eingänge erwartet. Ob das heutige Preisniveau genügen wird, um die vergrößerten Quantitäten zu plazieren, wird sich erst in den nächsten Tagen klären. Leider besteht das Gros der Zufuhren aus fehlerhaften, saueren und dadurch unhaltbaren Qualitäten, die den Absatz ganz bedeutend erschweren und ist den Molkereien dringend zu raten,, dafür Sorge zu tragen, daß nur einwandfreie Qualitäten geliefert werden. Es würde sonst das Interesse verloren gehen und Auslandbutter wieder mehr Beachtung finden; denn bekanntlich wird für wirklich gute, konsistente Butter gern ein höherer Preis angelegt. — Schmalz. Der Absatz ist außerordentlich ruhig. Infolge der niedrigen deutschen Schweinepreise wird deutsches Schmalz mehr beachtet. — Margarine. Das Geschäft ist nach dem Feste sehr leblos.

Leipzig, 2. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auch heute war die Nachfrage auf dem Buttermarkte sehr lebhaft, weil alle Vorräte vor dem Feste aufgebraucht wurden. — Man hatte allgemein Preisrückgänge erwartet, weshalb vor dem Feste nur der notwendigste Bedarf gedeckt wurde. Durch die erhöhten ausländischen Preise vermehrte sich aber die Nachfrage für deutsche Butter, weshalb der erwartete Preisrückgang vorläufig nicht eintreten wird.

London, 31. Mai. Der Streik der dänischen Transportarbeiter und die dadurch verursachte Unterbrechung der Zufuhren von dänischer Butter, verhinderte diesmal eine weitere Abschwächung der Tendenz, die andernfalls unzweifelhaft stattgefunden hätte. Die Versorgung unseres Marktes mit kolonialem Produkt bleibt nämlich so ausnehmend reichlich, daß selbst die momentane Störung in der Abteilung für dänische Butter kaum mehr als eine stetigende Wirkung haben kann, zumal die Käufer ja ganz genau wissen, daß unmittelbar nach Beendigung des Streiks die inzwischen angehäuften Mengen herankommen und den Markt wahrscheinlich überschwemmen werden. Aus Australien liefen in der vorigen Woche nicht weniger als 20 000 Kisten ein, und weitere 220 000 Kisten solcher sind gegenwärtig nach England schwimmend, während dies mit neuseeländischer Butter sogar mit 375 000 Kisten der Fall ist. Zudem treffen jetzt bereits zeitige Vorläufer kanadischer Exporten ein, die infolge der günstigen Witterungsverhältnisse in Kanada früher als gewöhnlich herankommen, während gleichzeitig Argentinien fortfährt, reichliche Mengen auf den hiesigen Markt zu schicken. Unter diesen Umständen kann es nicht überraschen, daß der Ton eben nur gerade stetig genannt werden kann. Koloniale Butter neigte sogar um etwa 2 Sh. zu Gunsten der Käufer, und feinste australische wurde zu 156—160 Sh. abgegeben, während ungesalzene solcher 164 Sh. galt. Für neuseeländische forderte man 166—168 Sh. und für argentinische, feinste ungesalzene, 156—160 Sh., während dänische 178 bis 180 Sh. notierte.

Käse.

Köln, 2. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,60—2,70 *M*, Holländer Gouda, 45 proz. 2,20—3,20 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2,00—2,20 *M*, Emmentalerkäse 3,0—3,30 *M*, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 *M*.

Hamburg, 3. Juni. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Der Käsemarkt zeigte auch nach den Festtagen eine freundliche Haltung. Es herrscht die Ansicht vor, daß die Preise jetzt ihren günstigsten Stand erreicht haben. Es mag sein, daß hier und da noch einige kleine Preisabstriche gemacht werden. Erheblich billigere Preise sind nicht zu erwarten. — Tilsiter Käse. Der Markt in Tilsiter Käse hat sich infolge der günstigen Preise gebessert. Die Forderungen aus den Produktionsgebieten lauten durchweg unverändert. Sekunda-Ware wird reichlich und zu reduzierten Preisen angeboten. — Holländer Käse. Die holländischen Märkte hatten im Laufe der letzten Woche sehr große Zufuhren. Die Nachfrage war sehr rege, so daß selbst diese großen Anlieferungen bei steigenden Preisen flott geräumt werden konnten. Die Preise für Weidekäse stellen sich fast 10 Gulden höher, als für Heukäse. Der Absatz hier am Platze war gut. — Dänen Käse. Die Nachfrage nach Dänen Käse ist infolge der günstigen Preise für Holländer- und Tilsiter-Käse etwas in den Hintergrund getreten. Da reichlich Holländer- und Tilsiter-Käse zu günstigen Preisen zur Verfügung stehen, würde eine Erhöhung der Preise für Dänen Käse abschwächend auf den Dänenkäse-Markt wirken. — Schweizer-Käse. Das Geschäft in Schweizerkäse verläuft unverändert ruhig. Die hohen Preise für echten Emmentaler lassen kein größeres Geschäft aufkommen. — Weichkäse. Der Umsatz in Camembert war etwas besser. Im übrigen liegt das Weichkäse-Geschäft vernachlässigt. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in G.-Mk.: Tilsiter Vollfettkäse, prima 106 bis 112, do., zweite Qualität 95—105, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 50 bis 53, do., 30 proz. 74—78, do., 45 proz. 12—116, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. 83—86, do., 40 proz. 96—110, do., 45 proz., frische Käse 110—120, do., 45 proz. Sommer- und September-Käse 165—180, holländische Edamerkäse, 20 proz. 68—70, do., 30 proz. 85—88, do., 40 proz. 95—102, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 2. Juni. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Die Preise sind in der letzten Woche wieder etwas erhöht worden. Im Anfang wurde heute Morgen zuviel gefragt, später wurde jedoch flott verkauft. Die Anfuhr war wieder groß, 591 Partien. 1. Sorte 57—62 Gulden, 2. Sorte 51—55 Gulden, schwere bis 65 Gulden. Molkereiware ungefähr wie vorige Woche, keine besondere Preissteigung. Nordholländische Edamer, 40 proz. 50—51 Gulden.

Eier.

Köln 2. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12½ bis 13, do., über 55 Gr., 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 13½ bis 14½, do., über 55 Gr., 11—12, unter 55 Gr. 8½—9½.

Molkereilehranstalt Güstrow.

Regelmäßige 4monatl. Lehrgänge. Der nächste Kursus für Betriebsleiter beginnt am 15. August 1925. Anfragen und Anmeldungen an

Dr. Hesse. (10460

Buchführung

Brieflich. Unterricht in techn. u. kaufm. Molk.-Buchführung n. leicht faßlicher Methode unter Garantie des Erfolges. Probebrief kostenlos.

Gustav Frost, Hannover
Kl. Düwelstr. 12 b.
früh. langjähr. Verbandsrevisor u. Molkerei-Instruktor.

Stellen-Angebote.

Für Buchhaltung und Expedition meiner Molkereibetriebe u. Käsegroßhandlg. suche zum bald. Eintr.

Herrn oder Dame.

Pa. Zeugn., langjähr. Praxis, tadellose Handschrift Bedingung. Bewerber aus der Branche bevorzugt

Adolf Diethelm,
Rehhof in Westpreußen.

Junger, kräftiger (10 404

Fachmann

von 18—22 Jahren, in allem erfahren, auch Kessel und Maschinenbehandlung, kann sof. eintreten.

Mainzer Milchzentrale, G. m. b. H. Mainz.

Suche zum 15. Juni oder einige Tage früher einen (10286

Gehilfen

als alleinigen, der einen guten Quadratkäse herstellt, aber auch sonst sich jeder Arbeit unterzieht. Stellung ist angenehm und bei Zufriedenheit auch dauernd. Anf.-Gehalt 50 M und freie Kassen im Monat. Angeb. erb.

Storm, Verwalter
Marienwalde, Krs. Arnswalde.

Suche zum sofortigen Antritt jg.

Gehilfen

17—18 Jahre alt, für mod. Betr. Bewerber die mit Tils.-Käs. vertr. sind, werden bevorzugt. Gehalt 40 bis 50 M nach Leistg. Nach viermonatiger Tätigkeit Reisevergütg. Umgeh. Angeb., erb. (10288

Martin Bartel, Molk.-Verwalter
Dampfmolkerei Abbarten
bei Friedland, Ostpreußen.

Für unseren städtischen, modern. Großbetrieb suchen wir einen gewissenhaften, selbständig arbeitend.

Gehilfen

der auch ein größeres Personal beaufsichtigen kann. Verlangt werd. Kenntnisse in der Bedienung der Kühlmaschine. Gehilfen, die uns. Ansprüchen genügen, sichern wir b. zeitgemäß. Gehalt Dauerstellg. zu. Paßangelegenheit wird von hier erledigt. (10267

Milchversorgung G. m. b. H.
Neunkirchen a. Saar.

Suche zum 15. Juni einen jung., fleißigen, ehrlichen (10059

Gehilfen

Gehalt nach Übereinkunft. Angeb. mit Zeugn.-Abschriften an

H. Meinecke
Molkerei Steinhorst b. Celle.

Suche zu sof. einen jungen, angehenden und gut empfohl. (10257

Gehilfen

für alle vorkommend. Arbeiten im mod. beschr. Betrieb. Geh.-Forderg. nebst Abschrift des Lehrzeugnisses sind einzusenden. Ferner kann zum 15. Juni ein **Lehrling** aus anständiger Familie und mit guten Schulkenntniss. eintreten.

H. Prieß, Trabuhn
Krs. Lüchow in Hannover.

Gehilfe

welcher in Weichkäserei f. ein erstklassiges Produkt garantiert, und auch bei sonstiger Tätigkeit Tüchtiges leistet, kann bei gut. Gehalt eintreten. Angebote mit Gehaltsforderungen und Zeugnisabschriften an (10227

Molkerei Neukirchen
Krs Ziegenhain.

Auf baldmöglichsten Antritt ein

jüngerer Gehilfe

gesucht, welcher sich willig jed. Arbeit unterzieht und in der Tilsiter Käserei nicht ganz unerfahren ist. Gehalt n. Übereinkunft. Nur bestempfohl. jg. Leute woll. sich meld.

G. Tapken
Molkerei Wüsting, e. G. m. u. H.
Bahnstr. Bremen-Wilhelmshaven.

Zu sofort (10299

tüchtiger, solider Gehilfe

gesucht. Gehalt 50 M. Dauerstellung. Angeb. erb.

Molkerei Rhynern e. G.
Kreis Hamm in Westfalen.

Suche zu sofort oder später einen jungen, zuverlässigen (9927

Gehilfen

Anf.-Gehalt 50 M netto. Ausbild. im Kontor möglich. Angeb. erb.

Stinze, Molk.-Gen. Holtland
Ostfriesland.

Zum 15. Juni suchen wir einen tüchtigen, erfren (10074

Gehilfen

für Betrieb und Kontor. Gehalt 55 M bei freier Station. Angebote mit Zeugnisabschriften ev. Empfehlung sind zu richten an

Molkerei-Gen. Holte e. G.
Holterbarge
Post Stickhausen-Velde, Ostfr.

Tüchtiger, ordentlicher Gehilfe

findet sofort dauernde Stellung b. gutem Lohn. Angeb. mit Zeugn.-Abschriften erb. (10 268

Max Luehr
Molkerei Frankenberg i. Sa.

Zum baldigen Antritt angehend.

Gehilfe oder Lehrling

gesucht. Betrieb ist mod. m. Kühlanlage und Dauererhitzung eingerichtet. Es kommen nur streng solide, zuverlässige Leute in Frage.

Molk.-Gen. Borgeln i. Westf.
H. Kirchhoff. (10091

Suche zu sofort oder später einen jungen (10148

Gehilfen

für Maschinenwesen, Butterei und Milchversand. Gehalt nach Tarif.

Molkerei Uentrop
Kreis Hamm.

Suche zu sofort tüchtigen (10166

Gehilfen

für Butterei (Butterfertiger). Bewerbungen, denen Zeugn.-Abschrift. u. Geh.-Forderung. beizufüg. bitte, sind zu richten an

Molkerei Rambin a. Rügen.

Suche zu sofort tüchtigen (10204

1. Gehilfen

Gehalt 50 M monatlich netto. Angebote erbittet

Molk.-Gen. Schönewalde
Bez. Halle, Stat. Holzdorf, Elster.
Winter.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen jungen, fleißigen (10193

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. Anfangsgehalt 50 M ohne Kassen bei freier Station. Bewerb. mit Leb.-Lauf und Zeugnisabschrift. erb.

Schweriner Zentral-Molkerei e. G. m. u. H., Schwerin in Mecklbg.

Suche für sofort einen tüchtig., jg.

Gehilfen

Derselbe muß mit der Ahlb. Kühlmaschine vertraut sein. Gehalt nach Übereinkunft. (10153

Molkerei Hintersee
Krs. Ückermünde i. Pomm.

Zum Eintritt am 15. Juni oder etwas früher suche tüchtigen (10203

Gehilfen

der in der Herstellung kl. Camemb. voll- u. halbfett, selbstätig eingearbeitet ist. Muß sich auch sonst jeder Arbeit unterziehen. Anf.-Geh. 70 Mk. Zeugn.-Abschrift. über Tätigkeit in Camembert einsenden.

Buttner, Schlitz, Hessen.

Suche zu sof. einen jungen, tücht.

Gehilfen

der auch mit Pferden umzugehen weiß. (10154

Molkerei Fischerhude
Station Sagehorn
Strecke Bremen-Hamburg.

Suchen zum 1. 6. od. einige Tage später einen tüchtigen, umsichtigen

Gehilfen

für Butterei, Maschinen und Kontor Gehalt bei freier Station und Kassen 65 M. (10190

Molk. Appeldorn, N.-Rhein
Kreis Cleve.

Suche zum 5. 6. oder einige Tage später einen fleiß., ehrlichen (10149

Gehilfen

im Alter von 17—20 Jahren, der mit Maschinen gut umzugehen versteht. Gehalt nach Übereinkunft.

Molkerei-Genoss. Willerstedt
bei Buttstädt i. Thür.

Für meinen städtischen Betrieb suche ich zu sofort strebs., fleißigen

Gehilfen

im Alter von 17—21 Jahren, für alle vorkomm. Arbeiten. Anfangsgehalt 50 M neben freier Station und freien Kassen. Reise wird vergütet. (10150

E. Ferdinand Hatje
Hamburg 35, Ausschlägerweg 26.

Tücht., jg. Gehilfe

in Dauerstellung gesucht. Gehalt 60,— M. (10184

Molkerei Ostiem
Post Heidmühle, Oldbg.

Suche für sofort einen jüngeren

Gehilfen

für Milchverkauf am Wagen und sonstige Mithilfe in der Molkerei.

Wendelin Baur
Molkerei Säkingen, Baden.

Für Kessel, Maschinen u. Kühlanlagen suchen wir zum 15. Juni ds. Jahres (10308

tüchtigen Gehilfen

der keine Arbeit scheut. Gehalt n. Übereinkunft. Angeb. an

Molkerei-Genoss. Allenstein.

Für unsere Käserei suchen wir z. 15. Juni d. Js. (10309

tüchtigen Gehilfen

der keine Arbeit scheut, bei gutem Gehalt. Verlangt wird Erfahrung in der Herstellung von Tils. Käse. Angebote an

Molkerei-Genoss. Allenstein.

Gesucht per sofort ein

Meiereigehilfe

Leck (Kreis Südtondern).
O. H. Burmeister,
Dampfmolkerei u. Butterversandh.,
Fernspr. Nr. 7. (10314

Suche zu sofort einen tüchtigen, jüngeren (10307

Meiereigehilfen

Bewerbungen an

Rohrmoser, Rittergut Lupken
Krs. Johannisburg, Ostpr.

Gesucht auf sofort ein jung., ehrl.

Gehilfe

als Alleiniger für alle Arbeiten in Dauerstellung, der auch Interesse f. Schweine hat. Angebote an (10501

Molkerei Dunum,
Otto Poelke.

Wir suchen zum sofortigen Antr. einen tüchtigen (10325

Gehilfen

für die Butterei. Hohe Bezahlg.

Molkerei G. m. b. H.
Marienhafe.

Zum sofortigen Antritt such. wir fleißigen, sauberen (10321

Gehilfen

für Maschinen u. Käserei bei 45 M Gehalt und freien Kassen. Angeb. mit Zeugnisabschriften erb.

Molk.-Gen. Bergfriede, Ostpr.

Zum 15. Juni evtl. einige Tage früher suche einen tüchtigen, solid.

Gehilfen

als alleinigen, der an selbständiges und gewissenhaftes Arbeiten gew. ist. Gute Masch.-Kenntnis (auch Eismasch.) erforderlich. Stellg. ist angenehm und dauernd. Gehalt 55 M netto. Angebote mit Altersangabe an (10306

Zentralmolk. Küstrin, Neust.

Suche zu sogleich oder später ehrlichen, zuverlässigen (10363

Gehilfen.

Gehalt 50 M. Kassen und Station frei.

H. Schütte
Rhoden, Station Hornburg.

Zum 10. eventl. 15. Juni suchen wir jungen, strebsamen (10327

Gehilfen

für hiesigen modernen ländlichen Betrieb. Interesse zu etwas Käserei erwünscht. Gehalt monatlich 60 M und freie Kassen.

Molk.-Gen. Drenow b. Zarben
Pommern.

Suche für sofort oder 10. Juni einen gut empfohl., zuverlässigen

Gehilfen

für alle Arbeiten. Gehalt 50 bis 60 M monatlich. (10313

Sanitätsmolkerei Lüneburg.

Da angenommener Gehilfe nicht angetreten, suchen wir zu sofort einen jungen (10326

Gehilfen

von 18—20 Jahren als Ersatz für Betrieb und Büro. Gehalt ohne Abzug 45—50 M.

Molk.-Genoss. Gr. Leuthen
Kreis Lübben.

Zu sofort oder später findet fleißiger, an selbständiges Arbeit. gewöhnter (10 423

Gehilfe

bei 50 M Gehalt Stellung als alleiniger.

Wallner, Molkereibesitzer
Fermerswalde, Bez. Halle.
Fernsprecher Nr. 6.

Wir suchen zum 15. Juni oder einige Tage später einen ehrlichen, tüchtigen (10441

Gehilfen.

Anfangsgehalt 50 M u. freie Stat. Angebote erb.

Molkerei Rhade, e. G. m. u. H.
A. Warncke
Rhade, Krs. Zeven, Bremen 5.

Suche für bald, mögl. einen zuverlässigen, sauberen (10329

jüngeren Gehilfen

für Maschinen und Betrieb. Anfangsgeh. 50 Mk., fr. Reise u. Stat.

Roeder, Molkerei Ludweiler
bei Saarbrücken.

Zum 15. Juni suchen wir einen tüchtigen, jüngeren (10436

Gehilfen

hauptsächlich für die Butterei, der gewandt im Ausformen sein muß. Anfangsgehalt 50 Mark. Bewerbungen nebst Zeugnisabschrift. und Altersangabe erb.

Molk.- u. Milchhand.-Genoss.
Neustadt-Dosse Bhf., Brdbg.

Suche z. 15. 6. oder einige Tage früher, jüngeren, zuverl., ehrlichen

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Selbiger muß eine kleine Milchtour mit Milchverkauf übernehmen und guter Pferdepfleger sein. Gehalt 60 Mark, alles frei. (10331

Molkerei Zeulenroda in Thür.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 59 — Hildesheim, den 6. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 2. Juni. 154 Mark je Zentner.
Donnerstag, 4. Juni. 154 Mark je Zentner.
Sonnabend, 6. Juni. 154 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 4, Juni. 156 Mark je Zentner.
Auktion am 3. Juni. Höchstpreis 159.50 Mark Durchschnitt 157.03 Mark.

Köln. Dienstag, 2. Juni. Höchstpreis 170 Mark je Zentner.
Freitag, 5. Juni. Höchstpreis 172,50 *M* je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 4. Juni. 450 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 434 Kronen).

Berlin, 6. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 154 G.-M., 2. Qualität je Zentner 136 G.-M., abfallende je Zentner 116 G.-M. Tendenz: ruhig.

Köln, 5. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,725 *M*, 2. Qualität 1,40—1,50 *M*. Tendenz: fester.

Kempten, 3. Juni. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 155.— Mark, 2. Qualität 1,30—1,40 Mark. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Leeuwarden (Holland), 5. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 205 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 213—217 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 4. Juni. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Das Pfingstgeschäft verlief im Berliner Butter-Einzelhandel recht gut. Auch nach dem Fest blieb der Absatz in den letzten Tagen zufolge Monatsanfang zufriedenstellend. Bei reichlichen Eingängen an deutscher Butter und starkem Angebote aus dem Ausland hielt sich die amtliche Notierung unverändert auf 1,54 *M* pro Pfund ab Erzeugerstation für feinste Molkereibutter. Die Preise im Klein- und Großhandel haben sich nicht verändert. — In Schmalz sind die Preise im Großhandel etwas steigend, im Kleinhandel bisher die gleichen geblieben. — Das Margarinegeschäft war bei unveränderten Preisen still.

Berlin, 4. Juni. Bericht von H. Engels Nachfolger. Wider Erwarten war das Pfingstgeschäft gut und konnten die Läger geräumt werden. Aber auch nach dem Fest ist die Nachfrage ziemlich lebhaft. Der englische Markt berichtet sehr fest und ist dies auf das Fehlen der Kolonialbutter zurückzuführen. Dänemark und das übrige Ausland zeigt eine feste Tendenz, da die Dosenpacker jetzt ihre Käufe vornehmen.

Hamburg, 4. Juni. Bericht von A. F. C. Fick. Durch die letztwöchige Ermäßigung der Preise hat sich das Geschäft nach dem Fest günstiger entwickelt als man angenommen hatte. In der Zeit der größten Produktion konnten wir auch im Vorjahre nicht mit den dänischen Preisen Schritt halten. Nach dem Kriege liegen die Verhältnisse in Dänemark ganz anders als bei uns. Während die Spekulation und Dosenpackung dort in der Grasperiode im größten Maßstabe einsetzt, sind wir durch die wirtschaftlichen Verhältnisse gezwungen, den Konsum in dieser Zeit so zu vergrößern, daß die Anlieferungen restlos Abtaz finden. Die kleinen Quanten, die hier und da heute in Deutschland für Spekulationszwecke gekauft werden können, sind so minimal, daß sie kaum der Erwähnung bedürfen. Die größere Preisdifferenz, die auch im Vorjahre im Monat Juni zwischen deutscher und dänischer Butter in Erscheinung trat, fand bereits mit der ersten Juliwoche wieder einen völligen Ausgleich. Eine ähnliche Entwicklung wird aller Voraussicht nach auch die diesjährige Preisgestaltung nehmen. Den Höhepunkt der Produktion haben wir erreicht und den niedrigsten Preisstand bereits überschritten. Wenn die Vegetation weiter so günstig bleibt, können wir allerdings noch die geraume Zeit mit großen Anlieferungen rechnen, so daß auch wesentliche Preisänderungen vor der Hand noch nicht möglich sind. — Der Import dänischer Butter hat sich von Woche zu Woche verkleinert und wird nach der heutigen nochmaligen Erhöhung der dänischen Notierung von 16 Kronen auf 450 Kronen den geringsten Bedarf deutscherseits nach sich ziehen. Unser einheimischer Handel nahm, wie schon anfangs erwähnt, etwas freundlichere Formen an, ohne daß von einem festen Markt die Rede sein konnte. Die Eingänge von Schleswig-Holstein sind groß, finden aber zu den jetzigen Preisen Nehmer. Die Qualitäten sind wirklich schön und kommen infolge der kühlen Nächte in ganz vorzüglicher Beschaffenheit zu Lager. Sowohl das Inland als auch der hiesige Platz zeigten einen zufriedenstellenden Bedarf. Die gestrige Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein konnte das zugeführte Quantum zu etwas höheren Preisen mühelos verkaufen. Besonderes Interesse bestand für die neu eingeführte Schutzmarkenbutter, wofür bis 163 *M* bezahlt wurde. Für sibirische Butter besteht nach wie vor größtes Interesse, jedoch sind die Lokovorräte nahezu ausverkauft. Die neuen Ankünfte werden aber nach heutiger Meldung Ende der Woche hier eintreffen.

Leipzig, 4. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die feste Stimmung auf dem Buttermarkte hält weiter an, zumal weil die ausländischen Preise wiederum gestiegen sind. Immerhin glaubt man, daß auch das Ausland seine Forderungen nicht weiter erhöhen wird, Rückschläge zu vermeiden. Natürlich hängt die Entwicklung der Marktlage vor allen Dingen davon ab, wie sich die Produktionsverhältnisse gestalten und die Witterung ist daher ausschlaggebend.

Bremen, 4. Juni. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Das Geschäft der verflossenen Berichtswoche hatte noch unter der Nachwirkung der vergangenen Feiertage zu leiden. Die Nachfrage war schleppend, und die Umsätze verhältnismäßig gering, zumal Bauernbutter sehr dringend und in großen Posten angeboten und zum Teil sogar schon zu einem Preise von *M* 1,40 je Pfund auf den Wochenmärkten detailliert wurde. Die Zufuhren in feinster deutscher Butter waren reichlich und konnten nicht geräumt werden. Allerdings scheint gegen Ende der Woche die Nachfrage eine Kleinigkeit besser zu werden, immerhin hält es schwer, auf der jetzigen Preisbasis die eintreffenden Sendungen glatt zu plazieren. Berlin blieb in dieser Woche unverändert. Die Hamburger Auktion brachte am Mittwoch eine um ca. 5 Mark höhere Durchschnittsnotiz und zwar 158,60 Mark. Auch Kopenhagen erhöhte am Donnerstag um 16 Kronen auf 450,— Kronen. Dänische Butter fällt dadurch für den hiesigen Platz z. Zt. vollkommen fort, zumal die feinsten oldenburgischen Molkereien erstklassige Qualitäten zu günstigeren Preisen liefern. Der Handel in sibirischer Butter lag ebenfalls außerordentlich still und dürfte eine wesentliche Belebung erst erfahren, wenn reine sibirische Grasbutter eintrifft.

Breslau, 4. Juni. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. In den letzten Tagen war das Geschäft unübersichtlich, auch heute weiß man nicht recht, nach welcher Seite sich das Geschäft entwickeln wird. Normalerweise hat man hier angenommen, daß infolge der durch die Grünfütterung bedingten Produktionszunahme ein weiterer Preisrückgang eintreten würde. Diese Entwicklung würde auch bereits begonnen haben, wenn die Auslandsmärkte, im besonderen Kopenhagen, eine ähnliche Neigung gezeigt hätten. Bis zur Stunde aber zeigen diese Märkte eine gegenteilige Tendenz. Es kommt nun darauf an, wie groß die Inlandsproduktion sich zeigen wird. Die Grünfütterung ließ bisher Hoffnungen zu, daß eine erhebliche Produktion aufkommt. Stellenweise hatten wir in unserem Gebiet bereits Trockenheit, Niederschläge der letzten Tage dürften aber teilweise wohl gerade noch in letzter Stunde das Schlimmste abgewendet haben. Nun wird es sich ja zeigen, ob wir auch in unserer besten Fütterungsperiode vom Ausland abhängig sind. Im ganzen genommen aber bedeutet diese Entwicklung der Dinge, gleichgültig wie sie sich anläßt, doch eine gewisse Überraschung.

Kopenhagen, 4. Juni. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff. Der Markt eröffnete in dieser Woche fest. Da es sich aber herausstellte, daß die Verladungsverhältnisse eher schlechter wie besser waren, so wurden die Dispositionen der Käufer und der Verkäufer aus Unsicherheit geprägt. Aus diesem Grunde haben mehrere Verkäufer niedrigere Preise akzeptiert anstatt mit der Butter unverkauft zu stehen. Man erwartet allgemein, daß die Arbeiterstreitigkeiten jetzt beendet werden sollten. In solchem Falle muß man also damit rechnen, daß die Verladung wieder in normaler Weise geschehen kann, und dieses wird sicher bewirken, daß der Markt eine zuversichtlichere Stimmung zeigt, und daß die Preise höher gehen, da die dänische Butter jetzt von ganz vorzüglicher Qualität ist und gern zur Einstellung ins Kühlhaus gekauft wird. — Die Dosenpackerfirmen nehmen jede Woche beträchtliche Quantitäten ab, welches selbstverständlich auch Einfluß auf den Markt haben wird. — Sibirische Butter ist knapp und liegt fest mit steigender Tendenz. Die Preise liegen, je nach Qualität um Rmk. 155—160 cif Stettin herum, und hat man ja einstweilen mit kleinen Zufuhren zu rechnen. Markttendenz: fest.

Käse.

Berlin, 5. Juni. Die Besserung auf dem Käsemarkt, über die wir vorige Woche berichten konnten, hielt auch letzte Woche an. Gut gefragt waren namentlich Schweizer, Tilsiter und Holländer, aber auch in Allgäuer Weichkäse war eine Belebung des Geschäfts festzustellen. Selbst in Sauermilchkäse trat eine kleine Besserung des Geschäfts ein. Als Großhandelspreise für greifbare Ware sind zu nennen in Mark für das Pfund: Tilsiter vollfett, prima 1,12—1,25, do., 2. Sorte 1,00—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,40 bis 1,45, do., mittelgelocht 1,20—1,30, bayrische Emmentaler 1,45—1,50, holländische Edamer Käse, 40 proz. 0,98—1,02, do., 30 proz. 0,88—0,92, do., 20 proz. 0,68—0,72, holländische Gouda, 45 proz. 1,20—1,25, do., 40 proz. 0,98 bis 1,02, do., 30 proz. 0,88—0,92, Gorgonzola 1,40—1,45, Parmesan 1,50 bis 1,60, Glarner Kräuterkäse 1,00—1,10, bayrische Kräuterkäse 0,80 bis 0,90, Camembert 0,30—0,45, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do. geringere Ware 0,20—0,25, bayrische Limburger 0,63—0,66, bayrische Stangenkäse 0,64—0,67, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 0,70—0,90, Steinbuscher, vollfett 0,90—1,00, Harzer 0,30—0,40.

Köln, 5. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse vollfett, 2,60—2,70 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,30—3,30 ℳ, Holländer Edamer, 40 proz. 2—2,10 ℳ, Emmentalerkäse 3—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 ℳ.

Hamburg, 5. Juni. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Marktlage für Tilsiter Käse hat sich gegen die Vorwoche nicht geändert. Nach ganz prima einwandfreier Ware herrscht gute Nachfrage und kann man hierfür im Großhandel annähernd bis 105,— ℳ je Zentn. erzielen, weil wirklich prima einwandfreie Ware knapp ist. Dagegen sind abfallende vollfette Qualitäten im Überfluß vorhanden, so daß dieselben zu jedem einigermaßen annehmbaren Preise abgestoßen werden. Einen Preis hierfür anzugeben, ist schwer. Derselbe richtet sich ganz nach der Qualität. Es sind die Schwankungen im Preise für diese Ware sehr groß und ist sie von 80 ℳ bis zu ca. 100 ℳ je Zentner abgestoßen worden. — Die Nachfrage nach Schweizer Käse hat sich entschieden gebessert, doch sind die Preise gegen die Vorwoche unverändert geblieben. Prima großgelochte Käse kosten 115 ℳ je Zentner, abfallende Ware und Käse mit kleiner Lochung 90—95 ℳ ab Hamburger Lager.

Breslau, 4. Juni. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Preise für Magerkäse haben nunmehr einen tiefen Stand erreicht. Wir halten diesen Zustand für konsumfördernd. Mag sein, daß die Hersteller nicht auf die Rechnung kommen. Wenn nunmehr eine tadellose Ware auf den Markt gebracht wird, dann kann man dazu gelangen, daß das Publikum nach und nach sich wieder den durchaus nahrhaften Magerkäsen zuwendet. Gute haltbare Ware wird etwas besser bewertet und vom Publikum sicher immer wieder verlangt werden, so daß es die Käsehersteller in der Hand haben, sich nunmehr einen dauernden Absatz zu schaffen. Schnittkäse wurde ebenfalls leidlich gefragt, so daß man im ganzen über ein befriedigendes Geschäft sprechen kann. Quarg. Der Artikel ist ohne Interesse, auch hier kann nur durch Lieferung eines guten Materials nach und nach der Absatz gefördert werden.

Kempten, 3. Juni. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 41—44 ℳ, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—136 ℳ. Für Ia Ware gute Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 5. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 72—78 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 80—88 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 102 bis 106 holl. Gulden je 100 Kilo unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 5. Juni. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 5 bis 11. Juni festgesetzt in

Berlin: 17 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 16 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 5. Juni. Vom Eiermarkt. Nach den Feiertagen ist das Geschäft wieder ruhiger geworden, und da die Zufuhren immer noch reichlich genug sind, bleibt abzuwarten, ob sich die Preise weiter behaupten werden. In der verflossenen Woche blieben dieselben im allgemeinen noch ziemlich unverändert und es notierten auf den nachstehenden Märkten im Engroshandel je Stück in Pfennig am: Berliner Markt 6—11, sächsischen Markt 8—10, Oldenburger Markt 8—11, schlesischen Markt 8—10, süddeutschen Markt 7—10, westdeutschen Markt 8—12.

Berlin, 4. Juni. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier: große, vollfrische, gestempelte 13½, frische, über 55 Gr. 11½, frische, unter 55 Gr. 10; Auslandseier: extra große 13—13¾, große 11—11½, normale 7—9, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 5. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12½ bis 13, do., über 55 Gr. 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 13½—14½, do., über 55 Gr. 11—12, unter 55 Gr. 9—10.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 5. Juni. Die Haussebrichte Amerikas blieben heute nicht ganz ohne Einfluß auf den Berliner Markt. In Weizen waren Deckungen auszuführen, welche die Preise zu Beginn um ca. 3 ℳ für Julitermin steigerten. Inländische Ware ist nur spärlich angeboten, aber auch nicht viel gefragt. In Roggen besteht Nachfrage, besonders nach Mitteldeutschland, während sonst das Interesse für diesen Artikel nicht groß ist. Lieferung war im Anschluß an Weizen auch im Preise erhöht. Gerste ist teilweise fester gehalten. Polen zeigt für Gerste Kaufneigung und vereinzelt auch wieder für Hafer. Nach diesen Produkten war hier und im Inlande die Nachfrage wieder etwas stark, doch ließen sich keine besseren Preise durchsetzen. Mais ist ruhig. Mehl ist beim Konsum etwas gefragt. Immerhin haben die hiesigen Mühlen in den letzten Tagen etwas mehr Absatz gehabt. Am Frühmarkt wurde loko frei Wagen oder ex Wagen in Reichsmark je 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer, gute Qualität 260—266, mittlere 250—259, amerikanischer 216—250, Gerste 240—248, Futterweizen 260—264, Roggenkleie 144—150. Es wurden notiert: Weizen, märkischer 264—267, Juli 267,50—270,50, Roggen märkischer 214—218, Juli 214,50 bis 215,75, Gerste Sommer- 226—242, Futter- 200—218, Hafer, märkischer 235—243, Juli 190,50—190,25, Mais, loko Berlin 208—211, Weizenmehl 24—36,50, Roggenmehl 29,75—31,75, Weizenkleie 13,80, Roggenkleie 14,10 bis 14,20, Viktoriaerbsen 23—27, kleine Speiseerbsen 22—25, Futtererbsen 19—21, Peluschken 18,50—20, Ackerbohnen 19—21, Wicken 20—22,50, Lupinen, blau, 10—11, Lupinen, gelb 11,50—14, Serradella 13—15,25, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen [illegible]—22,80, Trockenschnitzel 9,80—10, Kartoffelflocken 19—19,20.

Magdeburg, 5. Juni. Weizen 12,80—13, Sommergerste 13,50—14,50, Hafer fest 12,50—12,50, Roggen 11,40—11,50.

Bremen, 5. Juni. Weizen: Manitoba 15, Chile 14,80, Barusso (79 Kg.) 15,10, australischer 14,80; Roggen: amerik. 2 11,80; Gerste. russische 11,20, amerikanische Malzgerste 10,70, Kanada 3 11,30; Hafer: Chile weiß 12,10, Kanada Western 2 12, Kanada Western 3 11,35, amerik. white clipped 10,20; Mais: La Plata 12, Donau- Galfox 10,60; Erbsen: Graham 10,50.

Emden, 4. Juni. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,85—10,25, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,50—10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20 bis 5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländischer Hafer 10,50—11,50, inländischer Weizen 12,50—13, inländischer Roggen 11—11,50, inländische Sommergerste 10,75—11,30, inländische grüne Speiseerbsen, gereinigte 10 bis 10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10, inländische Ackerbohnen 9,50—10.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia.	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	3	5736	75—61	68—65	Lebendgew.	glatt
Breslau	3	2363	66—61	60—55	„	glatt
Danzig	3	1383	61—57	55—52	„	langsam
Dresden	4	491	75—70	68—65	„	gut
Düsseldorf	3	1736	77—70	68—60	„	langsam
Elberfeld	3	3046	76—72	70—65	„	mäßig
Essen	3	3439	78—70	68—64	„	abflauend
Frankfurt a. M.	4	1077	75—74	73—70	„	ruhig
Hamburg	3	3251	47—70	65—60	„	mittelmäßig
Hannover	3	1466	75—70	68—65	„	mittel
Leipzig	4	1508	75—70	69—62	„	mittel
Magdeburg	3	1957	72—68	67—62	„	mittelmäßig
Mannheim	4	77	72—69	60—55	„	ruhig
München	3	1692	76—70	64—56	„	mittel
Stuttgart	4	995	73—64	63—52	„	langsam

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	29. 5. ℳ	2. 6. ℳ	3. 6. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,44	20,44	20,43		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	168,91	168,91	168,96		
100 dänische Kronen	79,20	78,82	78,95		
100 Schweizer Frank	81,38	81,45	81,48		
100 französische Frank	21,13	20,90	20,92		
100 tschechische Kronen	12,46	12,46	12,46		
100 Schilling	59,19	59,19	59,19		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 60 — Hildesheim, den 9. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Die Notwendigkeit der technischen Revision in Molkereibetrieben.

In Nr. 30 d. Ztg. ist ein von Herrn Scharfenorth-Erfurt gehaltener Vortrag erschienen, in welchem auch die mangelhafte technische Buchführung und die ungenügende Aufzeichnung statistischer Angaben einer leider nur allzu berechtigten Kritik unterzogen wurde. Hierdurch hat meine schon längst gehegte Absicht, dieses Thema etwas ausführlicher zu behandeln, einen neuen Anstoß erhalten, so daß ich nachstehend die Gründe für die stiefmütterliche Behandlung dieses Betriebszweiges sowie diesen selbst etwas näher beleuchten möchte. Wie stets, so sollen auch diese Ausführungen natürlich nur für diejenigen jüngeren, angehenden Kollegen bestimmt sein, welche in ihrer Gehilfenzeit keine Gelegenheit fanden, sich in jedem der so vielen Zweige unseres Berufes die notwendigen Kenntnisse und Erfahrungen anzueignen. Sind es doch gerade Betriebskontrolle und Buchführung, mag es sich nun um die technische oder um die kaufmännische handeln, die vielen angehenden Kollegen recht oft Kopfschmerzen verursachen.

Es könnte nun mancher auf den Gedanken kommen, die Schuld an diesen Zuständen der mangelhaften Lehrlingsausbildung in die Schuhe zu schieben, was jedoch nur zum kleinsten Teil zutrifft. Gewiß, es muß zugegeben werden, daß es Betriebe gibt, in welchen ein Lehrling von Kontorarbeit genau so viel oder so wenig lernt wie meinetwegen vom Stiefelbesohlen; doch dürfen wir nicht vergessen, daß es eben noch viele, hauptsächlich Privatbetriebe gibt, in denen eine sachgemäße Buchführung und Betriebskontrolle garnicht oder doch nur sehr mangelhaft besteht. Wenn solche Zustände auch nicht gutzuheißen sind, so lassen sie es doch verständlich erscheinen, daß die Ausbildung des Lehrlings in dieser Beziehung gleich Null ist. Ein weiterer Entschuldigungsgrund liegt noch darin, daß wir eben Molkereifachleute, und keine Buchhalter sind, womit ich mich jedoch durchaus nicht mit einer Vernachlässigung der Lehrlingsausbildung in dieser Richtung einverstanden erklären will. Eine vollständige Ausbildung in der Buchführung ist nun andererseits aber auch garnicht notwendig, denn für eine solche hat ein junger Mann schließlich doch nicht eher Verwendung, bis er eine Betriebsleiterstelle übernimmt, und bis dahin hat ein schreibgewandter Gehilfe reichlich Gelegenheit, sich die notwendigen Kenntnisse zu erwerben, wozu ja in erster Linie die Molkereischule zählt. Aber gerade hinsichtlich der Fähigkeiten im Rechnen und Schreiben, die jeder junge Mann, der das Molkereifach erlernen will, bis zu einem gewissen Grade unbedingt besitzen muß, kann man sehr häufig erschreckende Beobachtungen machen, und gerade hier liegt der Hase im Pfeffer. Sucht man einen Lehrling, so melden sich viele junge Leute, welche sich schon in einem oder auch mehreren anderen Fächern versucht haben, um schließlich auf den unseligen Gedanken zu verfallen, daß gerade das Molkereifach der passende Beruf für derartige Pflanzen ist. Da melden sich dann Leute, welche ja sehr schön schreiben können, vor körperlicher Arbeit aber eine unüberwindliche Abneigung haben, andere wieder glauben, durch tüchtiges Arbeiten im Betriebe ein vollendeter Fachman werden zu können, bedenken aber nicht, daß ein Molkereifachmann auch durch und durch Kaufmann sein muß, und ein dritter Teil endlich bildet sich ein, daß der größte Teil der Arbeit eines Molkereigehilfen darin besteht, Milch zu trinken und Butter zu essen.

Was soll man z. B. dazu sagen, wenn man auf ein Lehrlingsgesuch verschmutzte Postkarten bekommt, auf denen in kaum leserlicher, von Fehlern strotzender Schrift mitgeteilt wird, daß der Schreiber bereit ist, die Stellung anzutreten? Kein Alter, kein einziges Wort über den bisherigen Lebenslauf verratet es, mit wem man eigentlich die Ehre hat. Ist es verwunderlich, daß derartige Leute nicht zu Kontorarbeiten herangezogen werden, und daß sie infolgedessen wenig oder gar keine Erfahrung in der sachgemäßen Betriebskontrolle und Buchführung sammeln können? Möge sich deshalb jeder junge Mann, der die Absicht hat, das Molkereifach zu erlernen, klar darüber sein, daß in diesem nur diejenigen Leute an der richtigen Stelle stehen, welche sich als Hand- und Kopfarbeiter gleich gut eignen.

Kehren wir aber nach der Erörterung des einen Grundes für die mangelhaft geführte technische Buchführung wieder zu dem eigentlichen Thema zurück. Vielfach wird auch wohl die große Bedeutung einer geordneten Buchführung insofern unterschätzt, als nur an die Kontrolle des Betriebes durch den Leiter, nicht aber an die Kontrolle des Leiters durch die hierzu direkt verpflichteten Personen gedacht wird. Wenn mancher Fachmann glaubt, daß bei genügender Aufmerksamkeit, z. B. mit Bezug auf Tourenzahl des Separators, Untersuchung von Mager- und Buttermilch usw. eine genügende Betriebskontrolle gegeben ist, so mag dies ja in einem gewissen Sinne stimmen; wie will ich mein gewissenhaftes Arbeiten aber dem Besitzer resp. der Genossenschaft gegenüber beweisen, falls mal die Verwertung der Milch kritisiert wird? Mit Behauptungen erreicht man in solchen Fällen bekanntlich herzlich wenig. Kann man aber an Hand einer gewissenhaften Buchführung nachweisen, daß man eine gute Ausbeute gehabt, daß man zufriedenstellende Preise für seine Ware erzielt und daß man endlich in normaler Weise gewirtschaftet hat, so ist das immer schon eine ganz andere Sache. Und was nutzt die größte Aufmerksamkeit, wenn man unehrliches Personal hat? So sind hier in der Nähe vor kurzem einem Molkereibesitzer in verhältnismäßig kurzer Zeit 5 Zentner Butter gestohlen worden, ohne daß derselbe etwas davon merkte. Nur durch Zufall wurde die Sache später entdeckt. Bei sachgemäßer Betriebskontrolle werden derartige Verluste, mögen sie nun durch Diebstahl, Betriebsstörungen, unsachgemäßes Arbeiten oder dergleichen entstehen, ohne weiteres bald entdeckt werden. Wo nur durch Aufmerksamkeit kontrolliert wird ,da wird man ohne Zweifel auch sein Ziel erreichen, so lange man persönlich anwesend ist; sobald dies aber nicht der Fall ist, werden auch Verluste unentdeckt bleiben, wohingegen sich solche bei gewissenhafter Buchführung auf jeden Fall bemerkbar machen.

Wie oft hat auch ein Betriebsleiter darunter zu leiden, daß ein Nachbarbetrieb infolge günstigerer Verhältnisse einen höheren Preis für die Milch bezahlen kann. Jedem Fachmann sind die Gründe hierfür bekannt; anders aber der Landwirt. Für diesen ist oftmals derjenige Molkereifachmann der Tüchtigste, der am meisten Milchgeld ausbezahlt, während der andere nichts taugt. Auch in diesem Falle ist es die technische Buchführung, an Hand derer man im Verein mit mündlicher Aufklärung nachweisen kann, daß man einwandfrei gearbeitet hat; vorausgesetzt natürlich, daß dies auch wirklich der Fall ist. Ist nun eine mangelhaft gehandhabte Buchführung eine mißliche Sache, so ist es unter Umständen noch schlimmer, wenn zwar der gute Wille, aber nicht die genügenden Kenntnisse vorhanden sind. Dies mußte z. B. auch vor einigen Jahren ein Betriebsleiter erfahren, welcher noch zu den Jahrgängen gehörte, zu deren Zeiten noch der erste beste Maurer im Dorf ½ Jahr in die Lehre geschickt wurde, um hierauf für würdig und befähigt befunden zu werden, den heimischen Molkereibetrieb zu leiten. Besagter Fachmann besaß aber als Ersatz eine große Gewissenhaftigkeit, der zufolge er auch eine Betriebsübersicht führte. Seinem Bildungsgang entsprechend reichten seine Kenntnisse aber leider nicht aus, um die Führung der Betriebsübersicht in allen Punkten einwandfrei durchzuführen und so konnte es kommen, daß er bei seinem Scheiden aus dem Amte 15 Ztr. Butter weniger hatte, als er nach der Betriebsübersicht haben sollte. Zu seinem Glück war die Genossenschaft fest davon überzeugt, daß diese 15 Zentner Butter nicht am Istbestand fehlten, sondern daß der Sollbestand infolge einer nicht sachgemäßen Buchführung zu hoch war. Wenn eine Betriebsübersicht in dieser Weise geführt ist, dann ist eine einwandfreie Betriebskontrolle natürlich auch nicht möglich, und die ganze Buchführung wertlos. Um nun auch bei geordneter Buchführung eine zuverlässige Kontrolle zu haben, ist die gewissenhafte Feststellung des Monatsdurchschnittsfettgehaltes erste Bedingung. Eine einfache Sache ist dies ja in den Betrieben, in welchen die Milch nach Fettgehalt bezahlt wird, wie hier eine Kontrolle überhaupt viel gründlicher und besser durchzuführen ist. In solchen Betrieben wird am Monatsschluß die Summe der Fetteinheiten einfach durch die der Milchmenge geteilt, und der Fettgehalt ist gefunden. Recht empfehlenswert ist es allerdings, wenn man sich zwecks Vergleichung des auf diese Weise gefundenen Durchschnittsfettgehaltes bei der jedesmaligen Milchuntersuchung eine Durchschnittsprobe verschafft, um aus den Untersuchungsergebnissen derselben ebenfalls den Monatsdurchschnitt zu ermitteln. In Betrieben, in denen die Milch nach Maß oder Gewicht bezahlt wird, ist man direkt darauf angewiesen, den Monatsdurchschnittsfettgehalt auf genannte Weise zu ermitteln

Von größter Wichtigkeit ist in solchen Fällen natürlich die einwandfreie Beschaffenheit der Probe. Bekäme man die ganze Milchmenge in ein Bassin beisammen, so wäre dies ja die einfachste Sache von der Welt; doch trifft diese Voraussetzung nur in den seltensten Fällen zu. Auch dort, wo es nur wenige, große Lieferanten gibt, kann man sich leicht helfen, indem man von jedem einzelnen Lieferanten eine Probe nimmt, welche man in ein Sammelgefäß gibt. In solchen Fällen muß man jedoch unbedingt darauf achten, daß die einzelnen Proben in genauem Verhältnis zur Milchmenge des Lieferanten stehen. Bringt also jemand 200 Liter, so muß auch die Probe von diesem doppelt so groß sein, als von einem anderen, welcher nur 100 Liter liefert, aus welchem Grunde man sich auch von der Probeentnahme darüber klar sein muß, wieviel cbcm. Milch man von einer bestimmten Milchmenge nehmen will. In den Monaten, in welchen die Milchmenge an den einzelnen Tagen nur ganz unerheblich schwankt, kann man die Ergebnisse der einzelnen Untersuchungen zusammenzählen und das Ergebnis durch die Anzahl der Untersuchungen teilen, um den Monatsdurchschnittsfettgehalt zu erhalten. Anders aber in den Zeiten, wo das tägliche Milchquantum durch den Übergang von Stall- zur Weidefütterung oder umgekehrt, oder durch Massenkalben starken Schwankungen unterworfen ist. In diesen Fällen ist man gezwungen, an den Tagen der Untersuchung durch Multiplikation der Tagesmilchmenge mit dem Durchschnittsfettgehalt die Fetteinheiten festzustellen, und zur Erzielung des Mo-

Fig. 1.

Monat...19.........

Tag	Vollmilch					Gewonnener Rahm		Rahm			Gewonnene Butter, fertig geknetet	kg Milch zu 1 kg Butter	Fettgehalt der		Butter					Verkaufte		Bemerkungen
	Eingeliefert	Verwendung																Großverkauf				
		Haushalt	Verkauft		Entrahmt			an die Milchlieferanten	verkauft	verbuttert			Magermilch	Buttermilch	Haushalt	Milchlieferanten	Kleinverkauf	Versandjournal I	Versandjournal II	Magermilch	Buttermilch	
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	%	kg	kg	kg	kg		%	%	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

In der Rubrik 23 unter „Bemerkungen" sind anzugeben der Butter- und der Rahmbestand, sowohl vom ersten, wie vom letzten Tag des Berichtsmonats.

Fig. 2.

Jahres-Zusammenstellung für 19.........

Monat	Eingelieferte Vollmilch	Haushalt	Verkauft	Verkäst	Entrahmt kg	Fettgehalt der Vollmilch	Fettgehalt d. Magermilch	Fettgehalt d. Buttermilch	Zu 1 u Butter kg Milch	Zu 1 ℔ Butter Fetteinheit.	Gesamt-Fetteinheiten	Gewonnene Buter ℔	Großverkauf	Kleinverkauf	Milchlieferanten	Haushalt	Preis für 1 kg Milch	Preis für 1 Fetteinheit	Unkosten	Milchgeld ℳ	₰	Verk. Magermilch

Fig. 3.

Monat	Butter															Vollmilch			Magermilch		
	Großverkauf			Kleinverkauf			Milchlieferanten			Gesamt		Preis je Pfd.		Durchschnittspr. der Butterauktion							
	Pfd.	ℳ	₰	Pfd.	ℳ	₰	Pfd.	ℳ	₰	ℳ	₰	ℳ	₰	ℳ	₰	Ltr.	ℳ	₰	Ltr.	ℳ	₰

Fig. 4.

Monat	Verkäst			Fettgeh. d. Kesselmilch	Fetteinheiten	Tilsiter, vollfett				Tilsiter, halbfett				Limburger, vollfett			
	Vollmilch	Mag.-milch	Gesamt			Vollmilch	Mag.-milch	Gesamt	Pfd.	Vollmilch	Mag.-milch	Gesamt	Pfd.	Vollmilch	Mag.-milch	Gesamt	Pfd.

Fig. 5.

Verkauft

Monat	Tilsiter, vollfett			Tilsiter, halbfett			Limburger, halbfett			Gesamt	
	Pfd.	ℳ	₰	Pfd.	ℳ	₰	Pfd.	ℳ	₰	ℳ	₰

natsdurchschnittsfettgehaltes nun so zu verfahren, wie es schon bei der Bezahlung der Milch nach Fettgehalt geschildert ist.

Meistens werden nun aber die erwähnten günstigen Vorbedingungen zur Erlangung einer einwandfreien Durchschnittsprobe nicht gegeben sein, in welchem Falle man am besten so verfährt, daß man an einer hierfür geeigneten Stelle eine Leckstelle einrichtet. Nachdem ich nun die große Wichtigkeit der technischen Buchführung sowohl, als auch eines einwandfreien Monats-Durchschnittsfettgehaltes besprochen habe, möchte ich zu der ersteren selbst übergehen. Zur technischen Molkerei-Buchführung gehören folgende Bücher, wobei ich aber gleich bemerken möchte, daß dieselben nur für einen beschränkten Betrieb ausreichend sind. Die für einen Käsereibetrieb notwendigen technischen Bücher habe ich ja erst kürzlich an dieser Stelle beschrieben. Folgende Bücher gehören also zur technischen Buchführung eines beschränkten Betriebes: 1. Milchlieferungs-Tagebuch, 2. Milchlieferungs-Monatsbuch, 3. Milchlieferungs-Abrechnungsbuch, 4. Betriebsübersicht und evtl. 5. ein Milchuntersuchungsbuch. Da die Führung der Bücher unter 1, 2, 3 und 5 keine tieferen Kenntnisse voraussetzen, dieselben für die Betriebskontrolle auch nur nebensächliche Bedeutung haben, möchte ich dieselben auch nicht näher beschreiben. Desto eingehender muß aber auf die Betriebsübersicht eingegangen werden, weil diese hinsichtlich der Betriebskontrolle von allergrößter Wichtigkeit ist. Hiervon abgesehen, wäre die Führung einer Betriebsübersicht allerdings garnicht unbedingt notwendig, was auch zur Folge hat, daß dieselbe häufig recht stiefmütterlich behandelt wird. Soviel steht aber fest, bei einem gewissenhaften, erfahrenen Fachmann findet man auch bestimmt eine lückenlos geführte Betriebsübersicht. Eine solche zeigt eine Einteilung, wie sie unter Figur 1 dargestellt ist. In Spalte 1 werden die einzelnen Tage des Monats eingetragen. Während dann Spalte 2 die Tagesmenge der angelieferten Milch zeigt, findet man die an den Haushalt abgegebene, verkaufte, verkäste oder im Rahm verkaufte Milch in den folgenden Rubriken, so daß in der Spalte 7 zu ersehen ist, welche Milchmenge zur Entrahmung gelangte. Nun folgen einige Spalten, deren Ausfüllung wohl selbst der gewissenhafteste Mensch vollständig ablehnend gegenübersteht, und das mit Recht. Gemeint sind hiermit die Rubriken für Rahmgewinnung und -verwertung. Bedingung zur Ausfüllung dieser Spalten wäre natürlich eine tägliche genaue Feststellung des Rahmes, was in den meisten Fällen, wenn auch nicht gerade unmöglich, so doch aber mit den allergrößten Schwierigkeiten verbunden ist.

Wo ferner in Betrieben mit großem Rahmverkauf dieser nicht in Milch umgerechnet wird, müßte auch selbstverständlich die Berechnung der Butterausbeute aus dem Rahm erfolgen, und ob dies gerade empfehlenswert ist, muß doch stark bezweifelt werden. Auf jeden Fall ist eine Berechnung, welcher das Milchquantum zugrunde liegt, entschieden zuverlässiger, weil man es hierbei erstmal mit sicheren Zahlen zu tun hat, und weil zweitens kleinere Fehlerquellen nicht so große Unterschiede zeitigen. Bei nur kleinerem Rahmverkauf ist eine Umrechnung ja auch sehr leicht durchzuführen, indem man die Rahmmenge mit dem Fettgehalt, der ja annähernd bekannt ist, multipliziert, und das Resultat durch den Fettgehalt der Milch teilt. Kleinere Differenzen spielen ja bei den verschwindend kleinen Mengen keine nennenswerte Rolle.

Wo aber größere Rahmmengen zum Verkauf gelangen, da läßt sich ja in den meisten Fällen die für den Rahm benötigte Milchmenge mit leichter Mühe schon vor der Entrahmung feststellen. Aus diesen Gründen halte ich es für das Richtigste, die für Rahm eingerichteten Spalten, soweit eine Betriebskontrolle in Frage kommt, völlig unberücksichtigt zu lassen, dafür aber bei den Abgängen der Milch eine Rubrik „In Rahm verkauft" einzurichten. Der besseren Übersicht wegen steht der Eintragung von größeren verkauften Rahmmengen auch in die Betriebsübersicht natürlich nichts im Wege. In der Spalte 12 wird nun die gewonnene Butter eingetragen, und zwar am besten in der Weise, daß sie hinter der Milchmenge zu stehen kommt, welche für die betreffende Buttermenge gebraucht wurde. In diesem Fall hat man nämlich am Monatsschluß nach dem Zusammenzählen gleich die richtigen, für die betreffenden Monatsberechnungen zutreffenden Zahlen.

Ob man nun das Gewicht der gerade aus dem Faß gekommenen, oder aber das der schon zur Ausgabe fertiggestellten Butter einträgt, ist eine Sache, die jeder nach seinem Geschmack handhaben kann. Im ersteren Fall wäre die Sache unübersichtlicher, da man bei Berechnungen stets die Verlustzahlen berücksichtigen müßte, welche natürlich auch bei der Bestandsfestsetzung am Monatsschluß ersichtlich sein müssen, da sie ja die Differenz zwischen Ist- und Sollbestand bilden, den es bei der anderen Buchungsweise nicht gibt. Diesem Nachteil stehen aber die Vorteile gegenüber, daß Diebstähle in der Zeit bis zum Verwiegen sowohl, als auch Irrtümer und Nachlässigkeiten beim Verwiegen viel leichter erkannt werden, wobei natürlich Voraussetzung ist, daß die Menge auch nach dem zweiten Verwiegen festgestellt wird. Wo dieses letztere Gewicht nun eingetragen wird, da ist die Sache etwas übersichtlicher, weil man es ja hier mit Zahlen zu tun hat, welche für die Berechnungen in Frage kommen. Während nun das Ausfüllen der nächsten Spalten weiter keine Schwierigkeiten macht, sind die sich unter „Bemerkungen" befindlichen Anmerkungen „Butterbestand aus dem vorigen Monat" resp. „Butterbestand in dem nächsten Monat" geeignet, den Anfänger in der Buchführung wieder etwas aus dem seelischen Gleichgewicht zu bringen. Die richtige Ausfüllung dieser beiden Stellen ist von der allergrößten Wichtigkeit. Ermittelt wird der Bestand am letzten Tage des Monats, sobald keine Ausgänge mehr stattfinden. Hierzu kommt noch diejenige Buttermenge, die sich zu dieser Zeit noch im Rahm befindet. Will man diese nicht durch

Schätzung ermitteln, was bei regelrechter Betriebskontrolle sehr gut möglich ist, so muß man hiermit solange warten, bis der Rahm verbuttert ist. In Frage kommt natürlich nur Rahm aus solcher Milch, welche auch noch in dem alten Monat gebucht und abgerechnet wird.

Der auf diese Weise ermittelte wirklich vorhandene Bestand wird als „Istbestand" bezeichnet, während derjenige, welcher nach der Betriebsübersicht vorhanden sein muß, „Sollbestand" genannt wird. Wird unter „Gewonnene Butter" das nach dem Fertigwerden und Verwiegen ermittelte Gewicht eingetragen, so müssen, um es nochmals zu sagen, Ist- und Sollbestand übereinstimmen, während bei der Berücksichtigung des Gewichts der noch rohen Butter eine Differenz entsteht, welche als „Verlust" in die Betriebsübersicht eingetragen wird. Nach Gesagtem wäre es das Richtigste, das Gewicht der Butter zweimal festzustellen, das nach der Fertigstellung ermittelte aber erst in die Betriebsübersicht einzutragen. Sollte nun bei dieser Buchungsart der Sollbestand doch höher sein als der Istbestand, so liegt entweder irrtümliche Buchung vor, oder aber es ist Butter verschwunden, welche nicht gebucht ist. Im entgegengesetzten Falle liegt stets irrtümliche Buchung vor, denn es ist wohl schlecht anzunehmen, daß jemand heimlich Butter zugebracht hat. Den Sollbestand ermittelt man, indem man die unter „Gewonnene Butter" eingetragene Mengen, den Butterbestand aus dem vorherigen Monat und evtl. zugekaufte Butter einerseits, und die sämtlichen verschiedenen Butterausgänge andererseits zusammenzählt, und die Summe der letzteren von der ersteren abzieht. Hieraus ergibt sich schon von selbst, daß zugekaufte Butter in die Betriebsübersicht, und zwar unter „Bemerkungen" eingetragen werden muß. Häufig ist aber in den Morgenstunden Mann für Mann dermaßen mit Arbeit überlastet, daß eine Butterkontrolle mit dem besten Willen nicht vorgenommen werden kann, in welchem Falle eine Eintragung des Gewichtes notgedrungen nur schätzungsweise erfolgen kann. Sollen diese Zahlen dann eines Tages wieder der Wirklichkeit entsprechend berichtigt werden, so müssen Ist- und Sollbestand aufgenommen, und eine etwaige Differenz zwischen beiden durch Änderung der Zahlen unter „Gewonnene Butter" ausgeglichen werden. Bei einem derartigen Verfahren würde man bei schlechter Ausbeute allerdings nicht feststellen können, auf welche Ursachen dieselben zurückzuführen sind. Nebenbei bemerkt, ist der Bestand auch noch bei der Berechnung des Milchgeldes oder bei einer Rentabilitätsberechnung von großer Wichtigkeit. Außer dem Bestand wird in der Betriebsübersicht keine weitere Zahl übertragen; jeder Monat wird also für sich abgeschlossen. Am Monatsschluß werden sämtliche Spalten zusammengezählt worauf die verschiedenen Berechnungen vor sich gehen können.

Wie die Berechnung der Butterausbeute vor sich geht, habe ich ja erst kürzlich geschildert, so daß ich diesmal davon absehen möchte. Wie erschreckend gering aber die Kenntnisse in dieser Beziehung bei manchen Personen sind, konnte man kürzlich erst wieder an dieser Stelle beobachten, wo jemand um Berechnung der Butterausbeute bat, ohne aber den Fettgehalt anzugeben. Will jemand kontrollieren, ob die Butterausbeute genügt, so muß er sich natürlich vorerst mal vergewissern, ob die unter „Gewonnene Butter" eingetragenen Zahlen auch stimmen. Dies ist dann der Fall, wenn Soll- und Istbestand übereinstimmen. Ist nun die theoretische Berechnung der Butterausbeute erfolgt, so kann diese mit der wirklichen Ausbeute, also mit der Summe in der genannten Spalte verglichen werden. Selbstverständlich können diese beiden Zahlen nun nicht ganz genau übereinstimmen, vielmehr ist eine Differenz bis zu 3 Prozent noch zulässig. Sind die Unterschiede aber größer, so liegen eben schlechte Ausbeute oder Unregelmäßigkeiten vor, oder aber die Untersuchungen stimmen nicht.

Noch häufiger wie Mängel in der technischen Buchführung kann man nun das Fehlen von Jahres-Zusammenstellungen und statistischen Aufzeichnungen beobachten, welche ebenfalls von großer Bedeutung und für den Beteiligten außerdem hoch interessant sind. Und wie leicht und bequem hat man es, wenn von Steuerbehörden, Fachverbänden oder in Versammlungen Fragen betreffend Betriebsverhältnisse und -Ergebnisse gestellt werden, deren Beantwortung anderenfalls eine recht mühevolle, zeitraubende Arbeit darstellt.

Handelsteil.

Bericht über den Handel mit Milch, Butter und Käse im Monat Mai 1925.

Milch. Frischmilch. Infolge der im Monat Mai eingetretenen Grünfütterung haben die Milcheinleiferungen eine weitere starke Steigerung erfahren. Dem sehr starken Angebot stand auf der anderen Seite, keine sich ebenfalls verstärkende, sondern nur gleichbleibende Nachfrage gegenüber. Die überschüssigen Mehrlieferungen mußten auf Butter und Käse verarbeitet werden, wodurch sich ziemliche Verluste ergaben. Leider war auch an den heißen Tagen öfter mit der Anlieferung von saurer Milch zu rechnen. Selbst das Pfingstfest brachte keine Belebung in den Milchabsatz. Anfangs Mai fanden Besprechungen statt, den Milchpreis herabzusetzen. Die organisierte Händlerschaft setzte vom 10. Mai den Kleinverkaufspreis um 3 Pfg. herab auf 30 Pfg., während eine Anzahl Händler schon früher mit Preisunterbietung vorgegangen waren.

Die deutsche Reichsbahn-Gesellschaft ließ durch die Gepäckabfertigung in Frankfurt a. M. erneut bekannt machen, daß die Milchkannen bis 1. Juli eine vorgeschriebene Messingbeschilderung tragen müssen, andernfalls sind solche Gefäße von der Beförderung ausgeschlossen. Ebenso dürfen Stechdeckel-Kannen nur bis 1. Okt. ds Js. verwandt werden, wenn eine Erklärung über mangelhafte Verpackung abgegeben wird.

Der Zulassungs-Ausschuß für die Konzessionierung des Milchhandels hat seither

1) bei genügender Sachkenntnis
2) bei Zuverlässigkeit
3) sofern die Räumlichkeiten den polizeilichen Anforderungen entsprechend waren
4) soweit die Mindestgrenze von 200 Liter vorhanden war, die Erlaubnis erteilt. In seiner letzten Sitzung am 28. Mai wurde beschlossen, die Mindestmilchmenge auf 400 Liter festzusetzen. Gleichzeitig wurden Vorschläge gemacht, den Milchverbrauch zu heben. Es wurde vor allem darauf aufmerksam gemacht, den Ausschank freizugeben und nicht durch alle möglichen polizeilichen Bestimmungen zu erschweren.

Die deutsche Volkspartei des preußischen Landtages machte in einer Anfrage darauf aufmerksam, daß die Milchpreise im Kleinverkauf im Mißverhältnis zu dem Erzeugerpreise stehen. An anderer Stelle wurde

darauf hingewiesen, daß die hohen steuerlichen Lasten, die bedeutend größer als vor dem Kriege sind, die Schuld daran tragen.

Trockenmilch: Das Angebot in Milchpulver war sehr stark, der Absatz sehr mäßig. Austral. Vollmilchpulver, die engl. Tonne Mk. 118.—, do. Magermilchpulver ℳ 50,—, amerik. Magermilchpulver, Spray, Doll. 21.—, do. Walzen, Doll. 17.—, Italien. Vollmilchpulver, Walzen, 24 Proz., Lire 1020.—, do 26 Proz. Lire 1055.—, do. 30 Proz. Lire 1110.—, Amerik. Magermilchpulver, Walzen, Doll. 570.—. Preise für 100 Kilo.

In der letzten Zeit wird auch in der Schweiz und Italien eine gezuckerte Blockmilch in den Handel gebracht.

Kondensmilch: Trotz der heißen Tage konnte sich darin kein Geschäft entwickeln. Italien. gez. Kondensmilch, 9 Proz. Fett, 42 Proz. Zucker, Lire 590.—, do. 11 Proz. Fett, 41 Proz. Zucker, Lire 560.—, Belg. gez. Kondensmilch, 9 Proz. Fett, 47 Proz. Zucker, Belg. Frcss 413.—, Holl. gez. Kondensmilch in Fässer, hfl. 48.—.

Bei größeren Aufträgen kommt man in Beziehung auf Zusammensetzung, den Wünschen der Abnehmer weitgehendst entgegen.

Amerik. evap. Vollmilch 48/16, Doll. 4.80, do. 72/6, Doll. 3.65, Belg. Mager Kondens 48/14, belg Frcs. 71.—, do. Voll Kondens 48/14, belg. Frcs. 86.—, do. evap. Voll Kondens 48/16, belg. Frcs. 76.—, Holl. evap. Voll, 48/16, hfl. 4.50, do. gez. Voll 48/14, hfl. 10.50, Dän. ungez. Voll 48/16, Mk. 14.—, Deutsche ungez.Voll, 48/16, Mk. 22.—,do. gez. Voll Mk. 34.—.

Butter: Die Angebote in Inlandsware sind außerordentlich stark. Jetzt rächt sich bitter die teilweise mangelhafte Herstellung, indem ein großer Teil der Großverbraucher holländische und dänische Ware verlangt und solche willig höher bezahlt wie inländische. Während in Berlin die Preise heruntergehen mußten, ist die holländische Notierung vor dem Fest gestiegen. Der Kleinverkaufspreis schwankte zwischen Mk. 1.90—2.—.

Käse. Schweiz: Die Angebote in Schweizerkäse waren ziemlich stark, der Absatz hat sich etwas gehoben. Die Preise waren unverändert. Prima Sfrs. 375.—, sekunda Sfrs. 355.—, Sbrinz Sfrs. 315.—, Tilsiter Vollfett Sfrs. 270.—, Kräuterkäse (Stöckli) Sfrs. 180.—, do. gemahlen Sfrs. 200.—, Schachtelkäse, Sfrs. 1.15—1.55 die Schachtel.

In der Schweiz fanden eingehende Erhebungen über den Brennstoff-Verbrauch in ca. 50 Käsereien statt. Aus den sehr lehrreichen Tabellen ergab sich, daß die sog. Wagenfeuerungen viel mehr, ca. 3½ bis 4 Frs. auf die 1000 Kilo Milch verbrauchten wie die Dampfbetriebe. Eine Käserei mit elektrischer Heizung hat Frs. 2.39 pro 1000 Kilo verarbeitende Milch verbraucht.

Die ehemaligen Schüler der Molkereischule Rütti planen im Juni eine Studienreise nach Holland und Dänemark

Holland: Die Zufuhren waren allgemein auf den holländischen Märkten sehr gut und die Nachfrage auch aus dem Auslande eine sehr rege, sodaß die Preise im Laufe des Monats anziehen konnten. Edamer, 20 Proz., Anfang 64, Ende 70, 30 Proz., Anfang 78, Ende 82, 40 Proz., Anfang 90, Ende 97. Gouda, 20 Proz., Anfang 58, Ende 65, 30 Proz., Anfang 73, Ende 78, 40 Proz. Anfang 88, Ende 96. Geheimratskäse, Anfang 116, Ende 123. Preise per 100Kg. frei Grenze.

Dänemark: Roquefort Edelpilz, 50 Proz., dän. öre 340, Emmentaler, dän. öre 325, 45proz. Gouda, dän. öre 260, 30proz. Gouda, dän. öre 165, 20proz. Gouda, dän. öre 120, 30proz. Edamer, dän. öre 185, 20proz. Edamer, dän. öre 140, 45proz. Tlisiter, dän. öre 255, 30proz. Tilsiter, dän. öre 170 das Kilo frei Grenze.

Frankreich: Schachtelkäse 225 Gr. 1/1 ffrs. 3.20, do 6/6 ffrs. 3.70. Leider ist die Qualität nicht immer befriedigend. Roquefort und Gervais erfreuten sich eines guten Absatzes bei unveränderten Preisen.

Italien: Reggiano 1922, Lire 19.—, do. 1923, Lire 18.—, Gorgonzola, Lire 11,—, Reggiano 1924, Lire 15,—, Emmentaler, Lire 13,—, Pecorino, Lire 12.—, Weichkäse Italico, Lire 10.—, Salamikäse, Lire 11.—, das Geschäft hat nachgelassen, da Partien ital. Weichkäse sich als nicht sehr haltbar erwiesen haben. Als Neuheit wird Georgonzola in schönen dreieckigen Portionsstücken in den Handel gebracht.

Finnland: Emmentaler, großgelocht, Fmk. 23,—, do. kleingelocht, Fmk. 17,—, do. mittelgelocht, Fmk. 19,—, p. Kg. cif Ostseehafen.

Tschechoslowakei: Stechbrinsen, ck. 13.—, Schneidbrinsen, ck. 14.—, Quargel, ck. 8.—.

Ungarn: Die Preise waren für Deutschland zu hoch. Trappisten, ungar. Kr. 40 000,—, Tilsiter vollfett, ungar. Kr. 42 000,—, Emmentaler, ungar., ungar. Kr. 50 000.—, Topfen, süß, ungar. Kr. 26 000.—, Schafbrinsen, ungar. Kr. 40 000.—, Mischbrinsen, ungar. Kr. 32 000.— pro Klio.

Amerika: Con Chesterkäse sind ganz bedeutende Mengen in Deutschland abgesetzt worden. Zur Zeit ist derselbe in ½ Ibs Paketen angeboten hübsch verpackt in Staniol, Kartons und Kisten. Verlangt wird Dollar 71.— p. 100 Kg. fob Rotterdam, American Club, 50 Proz., Mk. 7.60, Spezial Club, 30 Proz., Mk. 5.40, Phenix Cheese, Mk. 6.30. Verpackung in Ibs Kisten gleich 4.5 Pfund.

Neuseeland: Milchsäure Casein, feingrieseig, Mk. 1.35, grob bestes, Mk. 1.42 per Kg.

Deutschland: Die Nachfrage war allgemein befriedigend, besonders alle Hartkäse in guter Beschaffenheit waren gefragt, ebenso ganz besonders Speisequarg, der vor dem Fest eine sehr starke Nachfrage auslöste. Dagegen waren Weichkäse, Romadur ebenso wie Quargkäse Harzer und andere mehr vernachlässigt. Die Preise waren ungefähr wie folgt: Allgäuer Schweizer, ℳ 1,50—1,60, do. Limburger Backstein, ℳ 0,48 bis 0.52, do. Limburger Stangen, 0.50—0.56, Romadur, 50 Proz., Mk. 1.00 bis 1.10, do. 40 Proz., Mk. 0.80—0.90, do. 20 Proz., 0.57—0.65, Weißlacker Bierkäse ℳ 0,90—1,10, Quadrat Backstein ℳ 0,25—0,30, Tilsiter vollfett ℳ 0,95— 11,10, do. halbfett ℳ 0,60—0,70 das Pfund. Emmentaler Block-Käse, Mk. 6.30—6.50 d. Pfund, do. ohne Rinde,1/1, Mk. 0.90—1.00 d. Schachtel, do. ohne Rinde 6/6, 1.00—1.10 d. Schachtel, Kräuterkäse, Mk. 0.60—0.70 d. Pfund, Camembert, 6/6, Mk. 0.95—1.30 d. Stück, do., vollfett, 90 Gr., Mk. 0.26—0.35 d. Stück, Harzer, 60 Stück, Mk. 1.20—1.40, Bauernhandkäse, 100 Stück, Mk. 3.50—5.00, Quarg, Mk. 0.12—0.16.

Allgemeines. Der Geldmangel der sich überall fühlbar macht, liegt in der Ueberspannung unserer Steuerwirtschaft, die eine Spartätigkeit und eine private Kapitalbildung nicht aufkommen läßt. Das Volkseinkommen ist ganz erheblich vermindert und wird zur Tragung der öffentlichen Lasten viel stärker herangezogen wie vor dem Kriege. Es scheint, daß die neu geplanten Steuergesetze keine Erleichterung schaffen, sofern solche nicht in den Ausschüssen noch wesentlich umgebildet werden.

Ende Mai 1925. Heinrich Kleinböhl, Frankfurt a. Main.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 9. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 157 G.-M., 2. Qualität je Zentner 140 G.-M., abfallende je Zentner 120 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 6. Juni. Bericht von Gust. Schultze & Sohn. Bei umfangreichen Zufuhren war das Geschäft unmittelbar nach dem Fest ruhig; im Laufe der Woche fanden aber größere Meinungskäufe statt, so daß sich eine bessere Stimmung durchsetzte. Dieser Umschwung ist auf die wesentliche Befestigung des Auslandsmarktes zurückzuführen, welche Kopenhagen veranlaßte, die Notierung um 16 Kronen, Malmö um 10 Kronen zu erhöhen. Holland fordert so hohe Preise, daß ein Bezug von dort keine Rechnung mehr gibt; auch die baltischen Staaten berichten über einen festen Markt mit gutem Absatz und haben die Forderungen erhöht. Hier glaubte man, da wir in der Hauptproduktionszeit stehen, dieser Bewegung noch nicht folgen zu sollen und ließen die Preise unverändert. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß der ausländische Markt sich nach Beendigung des dänischen Transportarbeiterstreikes (der soeben gemeldet wird) wieder verflauen wird. — Die Festigkeit auf dem amerik. Schmalzmarkt hält an, jedoch ist von einer Belebung des Geschäftes hier leider nichts zu merken. Trotzdem mußten die hiesigen Preise den gestiegenen Anforderungen angepaßt werden. Die Forderungen der amerikan. Packer sind Steamlard Dollar 41 und Purelard Dollar 42, Basis Tierces ab Kai Hamburg.

Leipzig, 6. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Das Buttergeschäft zeigte sich die ganze Woche hindurch sehr angeregt. Zuversichtlich wurde gekauft, zumal weil die Qualitäten in dieser Woche besser ausfielen, als vor dem Feste. Man hofft daher, daß Preisrückschläge zu umgehen sind und erwartet auch für nächste Woche ein stabiles Geschäft.

Dresden, 6. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Der gute Bedarf in Butter hält auch nach den Feiertagen an und ergibt sich hieraus, daß die jetzige Preislage als gesund angesprochen werden kann. Die Produktion wird ihren höchsten Punkt erreicht haben.

London, 8. Juni. Die Tendenz auf dem hiesigen Markt sowie auf denen von Manchester und Liverpool vermag sich infolge der andauernden Streiks in Dänemark kräftig zu behaupten, zumal es zu Beginn der Berichtswoche den Anschein hatte, als wollten sich die Unruhen der dortigen Transportarbeiter auch auf die englischen Häfen übertragen. Die dadurch veranlaßte Festigung dürfte jedoch unmittelbar einer entschiedenen Reaktion Platz machen, sobald die Arbeiterschwierigkeiten beigelegt sind, da alsdann die riesigen Mengen aufgehaltener skandinavischer Zufuhren um so stärker auf den Markt drücken dürften. Koloniale Butter hat aus der temporaren Störung durch den dänischen Ausstand Nutzen gezogen, indem sich die Preise ein wenig zu befestigen vermochten, doch gilt in ihrem Fall das oben Gesagte in noch größerem Maße, nämlich, daß mit dem Ende des Ausstandes eine Abwärtsbewegung zu erwarten ist, da die riesigen Mengen von australischer und neuseeländischer Butter in den hiesigen Gefrierhäusern und die großen schwimmenden Zufuhren kaum etwas anderes zulassen, namentlich da von verschiedenen andern Teilen der Welt jetzt beständig wachsende Mengen herankomemn. So z. B. machte Kanada bereits wieder einen Anfang, den englischen Markt zu versorgen, während Irland und Sibirien weitere ergiebige Bezugsquellen sind. Die offizielle dänische Notiz wurde um 16 Kr. auf 450 Kr. per 100 Kg. heraufgesetzt. Holländische, ungesalzene Butter war knapp und erzielte 178—180 Sh., und feinste ungesalzene argentinische 156—160 Sh., während man für feinste australische ungesalzene 166—170 Sh. und für gesalzene 160—164 Sh. forderte. Neuseeländische ging zu 170—174 für gesalzene und zu 178 bis 180 Sh. für ungesalzene Qualität ab. Tms.

Käse.

Dresden, 6. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die gute Nachfrage nach Allgäuer Weich- und Hartkäse hält unverändert an. Auch die nunmehr erhöhten Preise konnten keinen nachteiligen Einfluß auf die weitere rege Marktlage ausüben. Verlangt werden jedoch nur haltbare Sachen. Begehrt waren auch alle übrigen Käsesorten. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen pro Zentner: Pa. echter Emmentaler 170—173 ℳ, pa. bayer. Emmentaler, vollfett, 150—155 ℳ, pa. bayer. Schweizerkäse 130—135 ℳ, pa. bayer. Limburger, 20 prozentig 60—64 ℳ, pa. bayer. Stangenkäse, 20 proz. 63—65 ℳ, 40 proz. 95—98 ℳ, pa. bayer. Romadur. 20 proz., in Stann. u. Etikett, 80—85 ℳ, 40 proz. in Stann. u. Etikett 95—100 ℳ, pa. bayer. Weißlacker, vollfett 105—110 ℳ, pa. holl. Edamer, vollfett 106—107 ℳ, pa. echter Roquefort 160 ℳ, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett, 140 ℳ, pa. Camembert in Stann. u. Holzsch., ca. 125 Gr., 0,25—0,30 ℳ p. Stück, pa. Camembert in Stann. u. Holzsch., ca. 400 Gr., 1/1 und 8/8 teilig, 0,90—0,95 ℳ p. Stück.

Eier.

Berlin, 8. Juni. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Inländische Eier für das Stück und in Pfg.: Große, vollfrische, gestempelte Inlandseier 13,50, frische Inlandseier über 55 g. 11,50, frische Inlandseier unter 55 g. 10; Auslandseier: Extra große Eier 13,25—13,75, große Eier 11—11,50, normale Eier 7—9, kleine und Schmutzeier 6—7. Ruhig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 8. Juni. Für Brotgetreide blieb der Handel ruhig. Die Inlandsforderungen sind für Weizen und Roggen fest. Es besteht auch einige Nachfrage, aber die Forderungen sind meist nicht durchzusetzen. Für Auslandsgetreide war das Interesse gering, Lieferungen waren in beiden Artikeln ruhig, doch stellten sich die Preise etwas höher. Das Hauptinteresse konzentrierte sich heute auf Hafer, der in den amerikanischen Notierungen so scharf gestiegen ist, daß die Preise überseeischer Sorten sich ungefähr so teuer stellen wie unsere einheimische Ware. Auch die Trockenheit bei uns gibt zu Besorgnissen Anlaß und regte die Kauflust an. Gerste still. Weizenmehl hat ruhigen Verkehr. Roggenmehl dauernd außerordentlich still. Futtermittel ebenfalls ruhig. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon per 1000 Kg. amtlich notiert: Hafer gute Qualität 260—267, mittlere 255—259, amerikanischer 220—245. Taubenerbsen 260; Rogenkleie 145—150. Es wurden notiert: Weizen, märkischer, 265—268, Juli 272 bis 272,50, Roggen märkischer 216—220, Juli 217, Sommergerste 226—242, feinste Qualitäten über Notiz, Winter- und Futtergerste 200—218, Hafer, märkischer 236—244, Juli 196—195—195,50, Mais loko Berlin 208—211, Weizenmehl 34—36,50, Roggenmehl 29,75 bis 31,75, Weizenkleie 13,80, Roggenkleie 14,10—14,20, Viktoriaerbsen 23—28, kleine Speiseerbsen 22—26, Futtererbsen 20—21, Peluschken 19—20, Ackerbohnen 19—21, Wicken 20,50—23, Lupinen blau, 10—11, Lupinen, gelb, 12—14, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 10, Torfmelasse 9,25—10, Kartoffelflocken 19,20—19,50.

Hamburg, 8. Juni. Weizen 262—268, Roggen 216—222, Hafer 230 bis 236, inländische Gerste 230—235, ausländische Gerste 212—226, Mais 213—215, alles per 1000 Kg. Raps —, Hirse 12—13 Gulden per 100 Kg., Leinsaat 22—23 Gulden per 100 Kg.

Hannover, 6. Juni. Bericht vom Zuchtviehmarkt Langenhagen. Ferkel 6—8 Wochen alt 25—32 ℳ, 8—12 Wochen alt 32—40 ℳ, Läufer 3—4 Monate alt 40—55 ℳ, 4—6 Monate alt 55—75 ℳ. Handel mittelmäßig.

Magdeburg, 8. Juni. Weizen 12,90—13,10, Roggen 11,50—11,60, Sommergerste 13,50—14,50, Hafer 12,12—12,40.

Bremen, 8. Juni. Weizen: Manitoba 15,10, Chile- 14,80, Barusso- 79 Kg. 15,10; Roggen: amerik. 2 11,85; Gerste: russische 11,20, amerikan. Malz- 10,70, Kanada- 3 11,25, Hafer: Kanada-Western- 2 12,—, desgl. 3 11,30, amerik. white clipped 10,20, Chile, weiß, 12,10: Mais: La Plata-loko 12,—, Java mixed- 11,80; Grahamerbsen 10,50.

Mannheim, 8. Juni. Weizen inl. 25—26, ausl. 30—32,50, Roggen inl. 24,25—24,50, ausl. 24,25—24,50, Hafer inl. 19,50—22,—, ausl. 20,— bis 23,—, Futtergerste 21,50—23, Mais mit Sack 24,—. Tendenz ruhig. Trockentreber mit Sack 16,50, Weizenkleie mit Sack 13—13,25, Weizenmehl Basis 0 mit Sack 39—40, Weizenbrotmehl mit Sack 30—31, Roggenmehl mit Sack 31,50—33.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 61 | Hildesheim, den 11. Juni 1925. | 39. Jahrgang.

Inhalt.

Das Arbeiten mit Ammoniak-Kältemaschinen.

Von Albert Fischer.

Die Voraussetzungen, die an die Aufstellung und den Betrieb von Kältemaschinen in Molkereien geknüpft sind, sind wesentlich anders als vor 20 Jahren. Damals handelte es sich darum, diese Maschinen in der Milchwirtschaft einzuführen, man stand ihnen mehr oder weniger fremd gegenüber, es fehlte an erfahrenen Maschinisten, so daß es sehr wünschenswert erschien, die Anlagen so einfach wie möglich zu gestalten.

Es war naheliegend, daß man unter diesen Verhältnissen die Kohlensäure-Kältemaschine vorzog, weil nun einmal nicht bestritten werden kann, daß diese Maschine in der Konstruktion am einfachsten ist, dazu ist die Kohlensäure geruchlos, so daß bei Reparaturen kaum Schwierigkeiten entstehen.

Heute sind die Kinderkrankheiten, mit denen nun einmal bei allen technischen Neuheiten gerechnet werden muß, überwunden. Die meisten Molkerei-Angestellten kennen die Konstruktion einer Kältemaschine; sie sind mit ihrer Wirkungsweise und Führung vollkommen vertraut, was auch darauf mit zurückzuführen ist, daß es unsere großen Firmen nicht an Aufklärung haben fehlen lassen. Erinnert sei nur an den Leitfaden für den Betrieb von Astra-Kältemaschinen des Bergedorfer Eisenwerks, den jeder vorwärtsstrebende Fachmann wohl im Besitz hat. Andererseits muß man aber auch zugeben, daß die Maschinentechnik heute eine vielumfassendere Bedeutung im Molkereibetriebe hat, als vor zwei oder gar drei Jahrzehnten. Hierdurch wurde der Molkereifachmann gezwungen, sich eingehender mit der Technik zu befassen, denn die vollkommeneren Maschinen und Apparate der Milchwirtschaft bieten nicht nur größere betriebstechnische Vorteile, sondern stellen auch höhere Anforderungen an die Wartung und Führung. Jedenfalls muß man zugeben, daß der Molkereifachmann von heute ein größeres Verständnis für den Maschinenbetrieb besitzt und man braucht nicht mehr soviel Gewicht auf die Einfachheit der Maschinen zu legen, sondern kann andere nicht minder wichtige Eigenschaften, z. B. die Wirtschaftlichkeit, mehr in den Vordergrund stellen.

Im Zusammenhange mit den Ausführungen in der Einleitung denke ich hierbei an die Aufstellung von Ammoniak-Kältemaschinen in Molkereien. Diese Maschinen können in gewissen Fällen vorteilhafter sein als Kohlensäure-Kältemaschinen, nämlich dann, wenn das Kondensator-Kühlwasser sehr warm ist.

In solchen Fällen geht nämlich die Leistung der CO_2 Kältemaschine sehr stark, die der NH_3 Maschine aber nur wenig zurück. Um bei warmem Kühlwasser die gleiche Kälteleistung zu erzielen, muß die CO_2 Maschine bedeutend größer sein als eine NH_3 Maschine. Dadurch sind die Anschaffungskosten höher, es verteuert sich der Betrieb wegen der höheren Kosten für Abschreibung und Verzinsung des Anlage-Kapitals.

Die geringere Leistung der CO_2 Kältemaschine gegenüber der NH_3 Maschine hängt mit den Eigenschaften dieser Gase zusammen, indem das Verhältnis der Flüssigkeitswärme zur Verdampfungswärme mit steigender Temperatur bei CO_2 sehr schnell ungünstig wird. Machen wir uns diesen Vorgang zunächst einmal beim Wasserdampf klar. 1 Kg. Wasserdampf enthält eine bestimmte Wärmemenge, die von dem Drucke abhängig ist, der auf dem Dampfe ruht. In einem offenen Milcherhitzer steht nun der Dampf unter gewöhnlichem Luftdrucke ,seine Temperatur ist dann etwa + 100 Grad und sein Wärmeinhalt 637 WE. je Kg. Der Druck, der im Dampfkessel herrscht, ist dabei ohne Bedeutung, denn der Dampf ist ja entspannt, wenn er das Dampfabsperrventil für den Erhitzer durchströmt hat. Nun können wir nicht den ganzen Wärmeinhalt des Dampfes auf die Milch übertragen, da ja das Dampfwasser mit einer hohen Temperatur aus dem Erhitzer abfließt. Der Dampf hat im Erhitzer in



Abb. 1. Steh. NH_3 Kompressor.

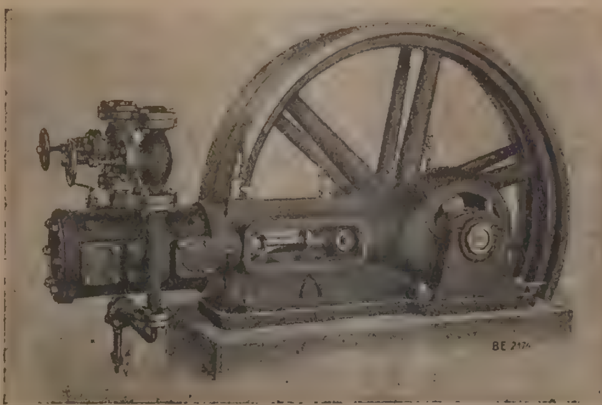


Abb. 2. Liegender NH_3 Kompressor.

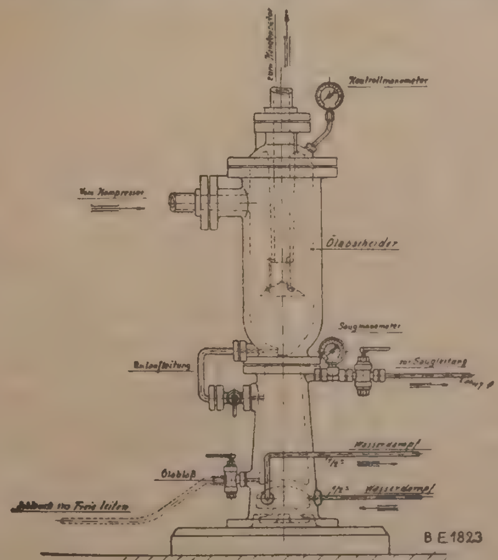


Abb. 3. Oelabscheider mit Rektifizierapparat.

der Hauptsache seine Verdampfungswärme an die Milch abgegeben, die Flüssigkeitswärme geht zum größten Teile mit dem Dampfwasser verloren. Man braucht aber nicht 100 WE. als verloren anzusehen, sondern weniger, da das Dampfwasser nie mit 100 Grad abfließt, sondern mit einer geringeren Temperatur. Nehmen wir also eine Abflußtemperatur von + 85 Grad C. an, so werden von der im Dampfe enthaltenen Wärme $\frac{637-85}{637} \times 100$ = rund 86,6 v. H. im Milcherhitzer nutzbar gemacht.

So ähnlich verhält es sich auch mit den Kältemitteln und es muß zunächst zum Verständnis der folgenden Ausführungen die folgende Zahlentafel gebracht werden. Aus dieser geht die Verdampfungs- und die Flüssigkeitswärme der Kältemittel bei verschiedenen Temperaturen hervor. In der Zahlentafel ist q die Flüssigkeitswärme in WE., r die Verdampfungswärme.

Temperatur in °C	CO_2		NH_3		SO_2	
	q	r	q	r	q	r
— 10	— 5	61,5	— 8,8	322,3	3,16	93,5
— 5	— 2,57	58,3	— 4,5	319,4	1,6	92,4
0	0	55,5	0	316	0	91,2
+ 10	+ 5,7	47,7	+ 9,2	308,6	+ 3,28	88,3
+ 15	+ 9,2	43	13,9	304,4	5	86,6
+ 20	12,8	37	18,7	300	6,7	84,7
+ 25	17,6	29	23,5	295	8,5	82,65
+ 30	25,3	15	28,5	290	10,2	88,45

Wir können nun leicht die Kälteleistung von 1 Kg. Kältegas bei den verschiedenen Temperaturen berechnen und zwar auf ähnliche Weise, wie wir es beim Wasserdampfe kennen gelernt haben. Die

Nun will ich zugeben, daß Molkereien meist einen Tiefbrunnen besitzen und daher kühles Wasser für den Kondensator haben, so daß in diesem Falle kein Grund vorliegt, die CO_2 Maschine abzulehnen. Ist aber ein Betrieb auf Fluß- oder Seewasser angewiesen, oder muß man das Wasser aus einer Leitung entnehmen, wo die Wassertemperatur meist sehr hoch ist, so geht in diesem Maße die Leistung der CO_2 Maschine zurück. Das macht sich besonders im Hochsommer bemerkbar, wo das Wasser dann auch die höchste Temperatur hat. Gerade in dieser Zeit muß man aber an die Leistung der Kältemaschine die größten Anforderungen stellen.

Man sollte den Betrieb einer NH_3 Maschine nicht gar zu schwierig hinstellen. Heute sind die Maschinen sehr gut durchkonstruiert und Betriebsunfälle sind bei einiger Aufmerksamkeit gar nicht möglich. Auch den Geruch kann man leicht vermeiden, wenn die Leitungen sorgfältig ausgeführt sind. Ein Hinausdrücken der Packung aus den Flanschverbindungen ist wohl ausgeschlossen, da die Flanschen mit Nuten und Federn versehen sind. Immer wird man gut tun, den Kompressor in der Nähe eines Fensters aufzustellen, das sich öffnen läßt. Bei kleineren Reparaturen kann man dann das Fenster öffnen und ohne Belästigung durch den Geruch an der Maschine arbeiten.

Die Ammoniak-Kältemaschine und ihre Wirkungsweise.

Die NH_3 Maschine unterscheidet sich in der Bauart und Wirkungsweise nur wenig von den Kältemaschinen, die mit anderen Kältemitteln arbeiten. Es darf jedoch weder Leder noch Metall bei der Maschine verwandt werden. Alle Teile, auch die Ausrüstung, z. B. die Ventile, Sicherheitsplatten und dergl., die mit dem Kältemittel in Berührung kommen, müssen aus Eisen oder Stahl sein. Bei Bei CO_2 und SO_2 kann bekanntlich auch Kupfer und Messing benutzt werden. Bei Ammoniak benutzt man daher zum Abdichten

Abb. 4. Schematische Darstellung einer Astra NH_3 Kältemaschine.

Kälteleistung ergibt sich aus der Verdampfungswärme, wenn wir von dieser die Flüssigkeitswärme abziehen. Wir wollen zunächst annehmen, daß eine Kältemaschine mit + 10 Grad im Kondensator und mit — 10 Grad im Verdampfer arbeitet. Die Kälteleistung von 1 Kg. CO_2 ist bei — 10 Grad, 61,5 WE. Für die Flüssigkeitswärme gehen — 5 + 5,7 = 10,7 WE. ab, es bleiben also 61,5 — 10,7 = 50,8 WE. oder $\frac{61{,}5 - 10{,}8}{61{,}5} \times 100$ = etwa 82,5 v. H. als nutzbar über.

Nunmehr wollen wir mit einer Kondensatortemperatur von + 30 Grad rechnen. Es gehen dann für die beiden Flüssigkeitswärmen bei — 10 und + 25 Grad — 5 + 25,3 = 30,3 WE. ab, so daß nur noch 61,5 — 30,3 = 31,2 oder $\frac{61{,}5 - 30{,}3}{61{,}5} \times 100$ = 51 v. H. als Kälteleistung übrig bleiben. Wie verhält sich nun das NH_3 bei diesen Verhältnissen? Bei einer Temperatur zwischen — 10 und + 10 Grad ist die abzuziehende Flüssigkeitswärme bei NH_3 = 8,8 + 9,2 = 18 WE. Die Verdampfungswärme ist 322,3 WE. Es beträgt also die Verdampfungsleitung 322,3 — 18 = 304,3 WE. oder $\frac{322{,}3 - 18}{322{,}3} \times 100$ = rund 94,5 v. H. Nehmen wir auch bei NH_3 eine Kondensator-Temperatur von + 30 Grad an, so ist die abzuziehende Flüssigkeitswärme 8,7 + 28,5 = 37,3 WE. Es bleiben also 322,3 — 37,3 = 285 oder $\frac{322{,}3 - 37{,}3}{322{,}3} \times 100$ = 88,5 v. H.

Während also bei warmem Kühlwasser die Leistung der CO_2 um etwa die Hälfte zurückgeht, geht die Leistung des NH_3 noch nicht um 12 v. H. zurück. Man sieht aus diesem Beispiele, daß der Techniker keine Bedenken zu haben braucht, um unter diesen Umständen zur Aufstellung einer NH_3 Maschine zu raten. Würde er trotzdem eine CO_2 Maschine veranschlagen, so wäre er wegen des bedeutend höheren Preises wohl nicht wettbewerbfähig, vorausgesetzt, daß der Preisunterschied nicht auf andere Weise wieder ausgeglichen wird. Aber darauf läßt sich eine gute Maschinenfabrik nicht ein. Maschinen, die nach den Regeln des neuzeitlichen Maschinenbaues konstruiert und sauber und gewissenhaft gebaut sind, haben heute auch einen entsprechenden Preis. Leider werden gerade heute, namentlich auf dem Gebiete des Kleinkältemaschinenbaues Maschinen angeboten, die oft diese Bezeichnung nicht verdienen.

des Kolbens kein Leder, sondern federnde Stahlringe. Bei Milchkühlern für direkte Verdampfung ist bei NH_3 Kupfer ebenfalls ausgeschlossen, man nimmt Stahlrohre, die mit Kupferrohr überzogen sind.

In die Druckleitung einer NH_3 Maschine wird ein Ölabscheider eingeschaltet, damit das Kompressorschmieröl nicht in die Schlangen gerissen wird. Aus diesem muß das Öl regelmäßig entfernt werden. Bei größeren Maschinen ist der Oelabscheider mit einem Rektifizierapparat verbunden, der einen heizbaren Mantel besitzt, damit das NH_3 leichter aus dem Oele abgeschieden wird. Auch aus diesem Apparat muß das Oel zeitweise abgelassen werden.

Im Betriebe unterscheidet sich die NH_3 Maschine von der CO_2 Maschine dadurch, daß das Druckrohr bedeutend heißer ist. Im übrigen gelten für den Betrieb der Maschine dieselben Gesichtspunkte wie für die CO_2 Maschine. Man richtet sich mit der Einstellung des Regelventils nach den Temperaturangaben der Manometer und Thermometer. Die Manometerzeiger sollen den Temperaturangaben der zugehörigen Thermometer voraneilen. Der Wasserverbrauch einer NH_3 Maschine ist geringer als bei CO_2, da man im Kondensator mit einem Temperaturunterschiede von 10 Grad rechnen kann, d. h. die Temperaturzunahme des Kühlwassers kann 10 Grad betragen. Bei CO_2 soll man höchstens auf 7 Grad Temperaturzunahme gehen.

Besonders vorsichtig muß man bei der Inbetriebsetzung einer neuen NH_3 Maschine sein. Man prüft nach vollendeter Aufstellung zunächst die Dichtigkeit der ganzen Maschine einschließlich der Rohrleitung. Das läßt sich leicht ausführen, indem man sämtliche Absperrventile und den Füllhahn öffnet. Dann rückt man den Kompressor ein und pumpt das ganze System voll Luft. Den Luftdruck steigert man allmählich bis auf 15 Atm., schließt den Füllhahn und rückt den Kompressor wieder aus. Dann wird die ganze Maschine sorgfältig abgehorcht und verdächtige Stellen mit Seifenwasser überpinselt. Später, wenn erst NH_3 in der Maschine ist, hat das Abpinseln mit Seifenwasser keinen Zweck, da das Wasser das NH_3 absorbiert. Ist erst Gas in der Maschine, so leuchtet man die verdächtigen Stellen mit einem brennenden Schwefelfaden ab. Austretendes Gas bildet milchweißen Dampf.

Wie bei allen Kältemaschinen, so muß auch bei NH_3 Maschinen die Stopfbüchse sehr sorgfältig in Ordnung gehalten werden. Bessere Maschinen besitzen Metallstopfbüchsen. Natürlich erfordern

auch diese gewisse Voraussetzungen. So hätte es z. B. keinen Zweck, eine stark verschlissene Kolbenstange durch eine Metallstopfbüchse abdichten zu wollen. Beim Einsetzen einer Metallstopfbüchse muß die Kolbenstange entweder neu oder frisch geschliffen sein. Eine Metallstopfbüchse erfordert ein kräftiges Anziehen, und zwar muß beim Einlegen jeder einzelne Ring kräftig angezogen werden. Ein elastischer Schlußzopf, der eine Ausdehnung der Stopfbüchse in Richtung der Kolbenstange erlaubt, darf nicht fehlen.

Wird eine neu aufgestellte NH_3 Maschine gefüllt, so muß zunächst die Maschine ausgetrocknet werden. Man läßt den Kompressor laufen und saugt fortgesetzt Luft durch die Maschine, wobei die Absperrventile so gestellt sind, daß die Luft die ganze Maschine durchströmt. An der Stelle, wo die Luft aus der Maschine tritt, hält man ab und zu einen Spiegel. Bleibt dieser blank, so ist das Innere der Maschine trocken. Darauf muß Öl in den Saugtopf der Maschine gefüllt werden und zwar etwa 70—80 Gr. je 1000 WE. Leistung.

Vor dem Einfüllen des NH_3 pumpt man die Maschine luftleer. Die Absperrventile in der Leitung werden zu diesem Zwecke geöffnet, nur das Absperrventil am Druckstutzen bleibt geschlossen. Der Entleerungshahn am Druckstutzen wird geöffnet; durch diesen tritt die Luft aus. Man rückt dann den Kompressor ein und beobachtet die Manometer, die nach und nach auf Vakuum zurückgehen. Beim Luftleerpumpen ist aber die Stopfbüchse genau zu beobachten, damit durch diese keine Luft eindringt.

Vor dem Einfüllen des NH_3 füllt man das Salzwasser in den Generator, bis die Schlangen vollständig bedeckt sind. Es werden an NH_3 etwa 2,5 Kg. für je 1000 WE. notwendig sein, doch können ganz genaue Angaben nicht gemacht werden, die richtige Füllung ergibt sich aus den Angaben der Manometer. Man muß das Füllen öfter unterbrechen und das Regelventil ordnungsmäßig einstellen. Es ist genügend NH_3 in der Maschine, wenn im regelrechten Betriebe der Zeiger des Druckmanometers einige Grade mehr anzeigt als das Thermometer im Ablaufe für das Kondensatorkühlwasser. Der Zeiger des Saugmanometers muß dagegen einige Grade weniger anzeigen als das Thermometer im Salzwasser des Generators. Hierauf hat man besonders zu achten, da sonst kein Temperaturübergang im Generator erfolgt. Die Voreilung soll aber auch nicht zu groß sein. Je tiefer die Temperatur der NH_3 Dämpfe ist, umso größeren Raum nehmen sie ein. Der Kompressor fördert also weniger Gas und die Leistung der Maschine ist geringer. Es wird dann auch gleichzeitig der Druck in der Generatorschlange geringer und in der Kondensatorschlange höher. Dadurch steigt natürlich der Kraftbedarf an. Man kann diesen Vorgang mit einer Wasserpumpe vergleichen. Je tiefer die Pumpe im Brunnen steht und je höher der Wasserbehälter aufgestellt ist, umso mehr Kraft gebraucht die Pumpe. Das vielfach beliebte Arbeiten mit recht tiefen Temperaturen im Verdampfer ist also für die Wirtschaftlichkeit des Betriebes sehr nachteilig. Dieselbe Erscheinung ergibt sich, wenn die Flächen des Verdampfers und Kondensators zu klein oder stark verschmutzt sind. Man sorge also stets für reine Oberflächen auf den Schlangen. Die Maschine arbeitet richtig, wenn die Manometerzeiger etwas voraneilen und das Druckrohr, also die Rohrverbindung zwischen Kompressor und Kondensator ziemlich heiß ist, (bei CO_2 handwarm).

Wie jede andere Kältemaschine, besitzt auch die NH_3 Maschine eine Sicherheitsvorrichtung, die in Tätigkeit tritt, wenn der Kompressor fehlerhafterweise bei geschlossenem Druckabsperrventile angelassen wird. Wegen des starken Geruches ist aber ein Ausströmen des NH_3 in den Maschinenraum bedenklich. Man leitet daher das Gas wieder in den Saugraum der Maschine zurück. Größere Maschinen besitzen ein mit Federn belastetes Sicherheitsventil. Tritt bei kleineren Maschinen das Sicherheitsventil in Tätigkeit, so muß der Kompressor angehalten und es müssen neue Sicherheitsplatten eingesetzt werden. Bei größeren Maschinen ist dies nicht nötig, da die Federn des Ventils selbsttätig schließen, wenn die Ursache des zu hohen Druckes beseitigt, d. h. das Druckabsperrventil geöffnet wird.

Jedem Maschinenführer kann nicht dringend genug geraten werden, sich mit der Konstruktion der Kältemaschine soweit wie irgend möglich, vertraut zu machen. Nur dann ist ein wirtschaftlicher Betrieb möglich und nur dann verlieren Betriebsstörungen ihre Schrecken, weil man in der Lage ist, sofort die Ursache zu finden. Maschinenkenntnisse sind aber auch die besten Vorbeugungsmittel gegen Betriebsstörungen und daher muß unser junger Nachwuchs immer mehr dazu angehalten werden, sich mit dem praktischen Betriebe von Maschinen vertraut zu machen. In einem Betriebe, in dem die Maschinen gut gewartet und verständig bedient werden, kann viel Geld gespart werden.

Ueber verfälschten Liptauer Käse.

Von Dr. Pfizenmaier

Abteilungsvorsteher am Milchw. Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg und für Berlin in Oranienburg.

Gelegentlich der Prüfung zweier Proben „Liptauer Käse", deren Verkaufspreis uns sehr niedrig erschien, erhielten wir nachstehende Untersuchungsergebnisse:

	Probe 1	Probe 2
Aussehen:	rötlich gefärbte streichfähige Masse von Aussehen des garnierten Liptauer Käses	desgleichen
Geschmack:	an garnierten Liptauer Käse erinnernd, doch Verdacht auf Fremdfett hervorrufend.	desgleichen
Wassergehalt:	42,50 Proz.	38,57 Proz.
Trockensubstanz:	57,60 „	61,43 „
Fett:	37,40 „	43,30 „
Fettgehalt der Trocken=	65,0 „	70,5 „

Da auf Grund der Geschmacksprüfung der Verdacht auf die Verwendung fremder Fette bei vorliegenden Proben rege geworden war, erschien es angezeigt, eine eingehende Prüfung bezüglich der Art des Fettes dieser „Liptauer Käse" vorzunehmen. Dies war umso ratsamer, als auch der Preis der Waren, besonders mit Berücksichtigung des hohen Fettgehaltes, wenn es reines Milchfett sein sollte, äußerst niedrig war.

Die Untersuchung des Fettes ergab nun folgende Konstanten:

	Probe 1	Probe 2
Refraktion bei 40 Grad	40,0	44,0
Reichert Meiß'l Zahl	5,8	6,4
Polenske Zahl	8,8	6,3
Verseifungszahl:	230,5	222,9
Säuregrad:	1,2	1,2

Diese Werte lassen ohne weiteres erkennen, daß in beiden Fällen kein reines Milchfett vorliegt. Die für Milchfett charakteristischen flüchtigen, wasserlöslichen Fettsäuren fehlen zum großen Teil, was in der niedrigen Reichert-Meiß'l-Zahl zum Ausdruck kommt. Aus der hohen Polenske Zahl geht deutlich ein erheblicher Gehalt an Kokosfett hervor, da sich dieses Fett durch seinen Reichtum an flüchtigen wasserunlöslichen, aber alkohollöslichen Fettsäuren auszeichnet, die eben als hohe Polenskezahl in Erscheinung treten. Durch diesen hohen Gehalt an Kokosfett erklärt sich auch im wesentlichen die gefundene Reichert Meiß'l Zahl.

Wenn somit auch einwandfrei die Verwendung fremden pflanzlichen Fettes nachgewiesen war, so wollten wir doch nicht unversucht lassen, wenigstens in ungefährer Menge diesen fremden Bestandteil festzustellen und andererseits noch etwa andere fremde Fette neben Milchfett nachzuweisen.

Es würde zu weit führen, über die hierzu angestellten Versuche im einzelnen zu berichten. Als Ergebnis fanden wir, daß statt Milchfett im wesentlichen ein Gemisch von etwa 30—40 Teilen Kokosfett und 60—70 Teilen Schmalz oder Öle Verwendung gefunden hatten. Milchfett war nicht oder nur in unwesentlichen Mengen vorhanden.

Die als „Liptauer Käse" in den Verkehr gebrachten und von uns untersuchten Proben erwiesen sich somit als mit ganz erheblichen Mengen Fremdfett versetzt, bzw. war das Milchfett ganz oder zum allergrößten Teil durch Fremdfett ersetzt.

Was die Beurteilung eines derartigen unter dem Namen „Liptauer Käse" in Verkehr gebrachten Gemisches anbelangt, so sei zunächst darauf hingewiesen, daß unter Liptauer (Brinsen-) Käse Schafkäse verstanden wird, wie er in den Großen und Kleinen Karpathen in verschiedenen Formen hergestellt wird. Er wird, mit Paprika, Kümmel, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und dergleichen (garnierter Liptauer) verzehrt. Eingehende Notizen bringen über dieses Material A. Burr und F. M. Berberich Milch-Zeitung 1911, 40, Seite 95—97.

Nach Beythien, Hartwich und Klimmer, Handbuch für Nahrungsmitteluntersuchung, die Beurteilung, Seite 117, ist in einem Gutachten der Handels- und Gewerbekammer Wien, Liptauer Käse ein Streichkäse, der aus einem Gemisch von Butter, Brinsen Käse, Topfen, Rahm, teilweise auch aus geriebenem Schweizer oder Emmentaler Käse besteht, das mit Salz, Paprika, Senf, Kapern und dergleichen gewürzt ist. Es ist im reellen Verkehr nicht üblich, bei der Bereitung von „Liptauer" anstatt echter Butter Pflanzenfett zu verwenden. Im Hinblick auf diese Verkehrsauffassung muß der Verkauf von Liptauer Käse, zu dessen Bereitung anstatt Naturbutter Pflanzenfett verwendet wird, ohne eine diesbezügliche Beschaffenheitsangabe als eine zur Täuschung geeignete Bezeichnung angesehen werden, welche gegen die Bestimmungen des § 11 Z. 3 des österreichischen Lebensmittelgesetzes verstößt.

Eine Vermischung des Liptauer Käses mit fremdem Fett (Margarine), Kokosfett u. a.) wird auch in seinem Heimatlande als Verfälschung angesehen und scheint dort nicht eben selten zu sein. (Vergleiche auch der Butter- und Fettwarenverkehr 1925 Nr. 15, Seite 9). Man hat dort Maßnahmen gegen die Verfälschung des Liptauer in Erwägung gezogen und geplant, eine Garantiemarke für Liptauer Käse einzuführen. (Buttenberg und Pfizenmaier, Zeitschrift für Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel 1912, Band 23, Seite 340). Ob inzwischen dieser Plan verwirklicht worden ist, entzieht sich unserer Kenntnis.

Nach alledem dürfte es nicht zweifelhaft sein, daß ein Ersatz des Milchfettes bei einem Liptauer Käse durch Fremdfett als nicht statthaft bezeichnet werden muß. Ein solcher Zusatz wird vom Käufer nicht erwartet und muß als ein der Ware fremder Bestandteil angesehen werden, der geeignet ist, die Ware zu verschlechtern. Damit ist der Tatbestand des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. Mai 1879 gegeben und es liegt somit eine verfälschte Ware vor.

Maschinen und Geräte.

Funkes neue Schleuderkapsel „Staka", zur Aufnahme von Butyrometern (Mitteilung der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, Chausseestr. 8). Seit Jahrzehnten dienen zur Aufnahme der Butyrometerhülsen im Innern der Schleuderkapsel zwei federnde Einzel- oder eine Doppelklammer, deren Nachteil darin besteht, daß die Hülsen, wenn sie mit den Prüfern gefüllt sind, beim Einlegen einschnappen und in diesem Augenblick leicht den Bruch eines Butyrometers verursachen. Durch das Einnieten der Klammern entstehen eine große Anzahl Winkel und Ecken, die eine gründliche Reinigung des Innern der Schleuderkapsel zur Unmöglichkeit machen.

Funkes neue Butyrometer-Schleuderkapsel, welche aus einem Stück Messing gepreßt ist, ist im Innern so ausgestaltet, daß eingestanzte Erhöhungen die Führungen für die Butyrometerhülsen bilden. Das gestanzte



Messingunterteil ist außerdem noch mit einem Ueberzug aus Blech umgeben, so daß die hierdurch geschaffene Doppelkapsel eine erheblich gesteigerte Betriebssicherheit und erhöhte Haltbarkeit bietet. —

Neu ist ferner der Verschluß des Kapseldeckels. Das Kapselunterteil wird durch Aufsetzen des Deckels und eine kurze Drehung der Deckelmutter bajonettartig verschlossen, was Augenblickssache ist.

Als weitere Vorzüge der neuen Bauart dieser Schleuderkapsel sind weiter hervorzuheben:

Beim Einlegen und Herausnehmen der Butyrometer wird ein Brechen der Prüfer verhütet, die Arbeitsweise ist infolge des einfachen Einlegens der Hülsen schneller und bequemer, die Reinigung der inneren Kapsel leichter, schneller und gründlicher. Haltbarkeit, Widerstandsfähigkeit und Betriebssicherheit erfahren eine erhebliche Steigerung.

Unterwindfeuerung in Molkereibetrieben. Gar oft hört man in den Kreisen der Molkereifachleute Klagen über das teure Heizmaterial oder über den großen Brennstoffverbrauch oder über den schlechten Zug eines Kessels und dergl. mehr. Einen neuen Kessel aufzustellen, wird in der heutigen Zeit zu teuer, es fehlt am Gelde, und so kommt es, daß mit einem derartigen Uebelstande am Kessel weitergearbeitet wird, was mit großen Unkosten und häufig auch noch mit Aerger verbunden ist.

In den Fachkreisen dürfte es nur wenigen bekannt sein, daß es seit einiger Zeit ein absolut sicheres Mittel gegen diese Uebelstände gibt, eine Abhilfe, die ganz geringe Kosten erfordert und sich ohne bauliche Veränderungen leicht an jedem Kessel anbringen läßt. Es ist dies die von der Firma Vahldiek & Co., München, hergestellte Unterwindfeuerung mit dem gesetzlich geschützten Heizförderapparat. Der Apparat ist ausgestattet mit dem D. R. P. A., D. R. G. M. 766 302, Oesterr. Patent 93 817, Ital. Pat A,, Schweizer Patent 96 631.

Der Apparat besteht aus einem in einem Gehäuse befindlichen Ventilator, der während des Heizens auf ganz einfache Art vor der Aschenöffnung des Kessels angebracht wird In Tätigkeit wird der Apparat dadurch gesetzt, daß man ihn mittels der mitgelieferten Leitungsschnur mit der nächstliegenden Steckdose der elektrischen Lichtleitung verbindet. Durch den nunmehr als Gebläse wirkenden Apparat wird dem Feuer von unten mehr Luft, d. h. in erhöhtem Maße Sauerstoff zugeführt. Die Wirkung ist klar: Der Kessel erreicht bei gleichmäßiger Wärmeverteilung in äußerst kurzer Zeit seine Hitze, wobei gleichzeitig eine fast restlose Verbrennung des Feuerungsmaterials herbeigeführt wird. Mußte man stellenweise bisher nur erstklassiges Heizmaterial verwenden, so kann jetzt an dessen Stelle ohne weiteres minderwertiges verwandt werden, es erzielt dieselbe Wirkung und bewirkt schon dadurch eine bedeutende Ersparnis.

Bei einem schlechten Kessel, z. B. bei einem schlecht ziehenden, sucht man das Manko häufig dadurch auszugleichen, daß man Kohlen über Kohlen nachschaufelt, um die nötige Hitze zu erzielen. Die Folge davon ist, daß die Roststäbe zu sehr angegriffen werden und in kurzer Zeit immer wieder erneuert werden müssen. So sprach ich vor kurzer Zeit mit einem Molkereifachmann, der mir erklärte, er rechne bei seinem schlechten Kessel durchschnittlich im Jahr einen neuen Rost. Es ist dies selbstverständlich nur eine Folge des übermäßigen Heizens. Das wird durch den Heizförderapparat dadurch vermieden ,daß er von unten durch andauernd kühle Luft auf die Roststäbe wirkt und, wie leicht erklärlich, dadurch auch auch eine bedeutend längere Lebensdauer des Rostes bewirkt

Die Betriebskosten des Apparates sind derartig gering, daß sie tatsächlich bei der großen Ersparnis an Brennstoff nicht ins Gewicht fallen. Der Stromverbrauch entspricht dem einer Lampe von ungefähr 40—60 Kerzen.

Wie schon oben gesagt, erfordert das Anbringen des Apparates nicht die geringste bauliche Veränderung am Kessel, da jeder Apparat individuell nach den Maßen des Kessels gearbeitet wird, so daß er mit einem Handgriff leicht ein- und ausgehängt werden kann. Jegliche Mehrarbeit beim täglichen Putzen fällt dadurch fort. Bei jedesmaligem Beschicken des Rostes wird der Deckel des Apparates dicht geschlossen und somit einem Beschmutzen oder Beschädigen vorgebeugt. Die ganze Wartung des Apparates beschränkt sich auf gelegentliches Oelen der beiden Motorlager und Putzen des Kollektors. Durch äußerste Drosselung werden die Wärmeverluste durch den Schornstein auf ein Minimum herabgedrückt, und dadurch bleibt dem Kessel alle Wärme erhalten.

Der Typ des Kessels spielt keine Rolle, sei es nun ein Niederdruck-, Dampf- oder Warmwasserkessel, oder ein Hochdruckkessel, bei jedem erzielt der Apparat die gleiche vorzügliche Wirkung.

Um zum Schluß zu kommen, sei es mir vergönnt, nochmals eine kurze Zusammenfassung zu geben.

Der Heizförderapparat stellt ohne Betriebsstörung und bauliche Veränderung eine praktisch bestens erprobte Einrichtung dar, die folgende Vorteile bietet:

Enorme Kohlenersparnisse.
Vollkommenste Verbrennung durch erhöhte Sauerstoffzufuhr.
Verwendungsmöglichkeit billigsten Brennmaterials.
Schonung des Rostes, geringe Schlacken- und Aschenbildung.
Mit leichter Handhabung verbindet sich leichte Regulierbarkeit.

Die geringen Anschaffungskosten werden durch die mit dem Apparat erzielten Ersparnisse schon in verhältnismäßig kurzer Zeit amortisiert.

Diese Vorteile werden bestätigt durch die Untersuchungen, die die technische Hochschule in München und die Kesseluntersuchungs- und Ver-

sicherungs-Gesellschaft in Wien anstellten, wodurch festgelegt wurde, daß Einsparungen von 30 Prozent keine Seltenheit sind.

Auf nähere Anfragen, an mich persönlich gerichtet (wobei ich jedoch Rückporto zu fügen bitte), oder durch die Molkerei-Zeitung weitere Auskunft zu geben, bin ich gern bereit.

W. Püstow, cand. jur., Rostock i. M., Bahnhofstraße 5.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Deutscher Milchwirtschaftlicher Reichsverband.

Am Vorabend der Ausstellung der D. L. G. in Stuttgart findet am 17. Juni, abends 8 Uhr, in Stuttgart, im Saalbau der Brauerei Wulle, Neckarstr. 56/58 parterre (großes Nebenzimmer), eine zwanglose Zusammenkunft statt, zu der alle Milchwirtschaftler eingeladen sind. Soweit eine Vorausbestellung von Wohnungen nicht erfolgt ist, werden solche durch den Städt. Wohnungsnachweis auf dem Hauptbahnhof in Stuttgart zu denselben Preisen nachgewiesen, wie auch bei Voranmeldung.

Zur Besprechung sind vorgesehen:
1. Milchwirtschaftliche Neuerungen auf der Ausstellung. Lichtbildvortrag von Herrn Prof. Dr. Martiny, Halle a. S.
2. Die Zollfrage.
3. Maßnahmen zur Förderung des Milchverzehrs.

Wir hoffen auf einen zahlreichen Besuch und rege Aussprache.

Am 18. Juni, vormittags 8 Uhr (Treffpunkt: Innenseite des Haupteingangs der Ausstellung) findet eine gemeinsame Besichtigung der Ausstellung unter Führung von Herrn Prof. Dr. Martiny bezw. den übrigen Mitgliedern des Ausschusses für milchwirtschaftliche Maschinen und Geräte statt. Den Teilnehmern ist dringend zu empfehlen, den Vortrag von Herrn Prof. Martiny am 17. abends anzuhören, damit sie von vornherein über das, was neu und sehenswert ist, unterrichtet sind. Pünktliches Erscheinen ist erforderlich. Dr. Scherer.

Betr. Reklame der Margarinefabriken. Auf unsere frühere Aufforderung, uns zu den vielfachen Beschwerden über ungehörige Reklame der Margarinefabriken Material zu liefern, haben wir eine Reihe Einsendungen erhalten; jedoch ist eine Vermehrung des Materials außerordentlich erwünscht. Wir bitten deshalb nochmals alle Angehörigen unseres Gewerbes, uns Zeitungs-Ausschnitte, Prospekte, Packungen und Umhüllungen und dergl. einzusenden, welche eine anscheinend unzulässige Reklame für Margarine darstellen. Insbesondere liegt uns an solchem Material, das einen irreführenden Gebrauch der Worte „Rahm", „Milch", „Butter" usw., Abbildungen von Kühen und dergl. enthält.

J. A.: Dr. Scherer.

Mitteilungen des Reichsverbandes deutscher Molkerei- und Käserei-Besitzer und -Pächter.

Am Vorabend der Ausstellung der D. L. G. in Stuttgart findet am 17. Juni, nachmittags 5 Uhr, in Stuttgart, im Saalbau der Brauerei Wulle, Neckarstr. 56/58 parterre (großes Nebenzimmer), eine zwanglose Zusammenkunft unserer Mitglieder und der Vertreter der Vereine statt. Zur Besprechung stehen u. a. folgende Fragen:
1. Lage der Milchwirtschaft.
2. Die Besteuerung der Privatmolkereien.
3. Die angestrebte Umsatzbefreiung der Genossenschaften.
4. Verschiedenes.

Wir hoffen, daß wir zu dieser Versammlung unsere Mitglieder recht zahlreich begrüßen dürfen.

J. A.: Dr. Scherer.

Rundschau

Verbandstag der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern, verbunden mit einer Butterprüfung am 2. und 3. Juni 1925 in Kolberg. In Pickels Festsälen in Kolberg fanden am 2. und 3. Juni die Jahres-Tagungen des Verbandes der Raiffeisen-Genossenschaften in Pommern, e. V. zu Köslin, statt. Die Tagungen wurde eingeleitet durch einen Begrüßungsabend am 2. Juni, der sich sowohl infolge der Begrüßungsansprachen des Verbandsdirektors, Geh. Regierungsrat von Puttkamer, wie auch eines Vortrages des Fregattenkapitäns Pochhammer über „Graf Spees letzte Fahrt" und verschiedener mit feinem künstlerischen Verständnis vorgetragener vaterländischer Rezitationen von Fräulein Elisabeth Küster-Bartin, zu einer begeisterten Kundgebung für Volk und Vaterland gestaltete.

Der Verbandstag selbst begann am 3. Juni, vormittags 10 Uhr. Der Vorsitzende, Geh. Regierungsrat von Puttkamer begrüßte als Gäste den Regierungsrat Schneider-Köslin, als Vertreter des Oberpräsidenten in Stettin und des Regierungspräsidenten in Köslin; den Regierungsrat Baehker-Köslin, als Vertreter des Landesfinanzamtes in Stettin; den Amtsgerichtsrat Dr. Siegert-Kolberg als Vertreter des Landesgerichtspräsidenten in Köslin; Dr Ramm-Stettin, als Vertreter der Landwirtschaftskammer in Stettin; Landschaftsrat von Heydebreck-Barzlin, als Vertreter der Landschaftsbezirks-Direktion in Treptow; Major Uebe-Kolberg, als Vertreter des Direktoriums des Pommerschen Landbundes in Stettin; Wagenbaumeister Strehlow, Kolberg, als Vertreter der Handwerkskammer in Stettin; sowie ganz besonders das geschäftsführende Mitglied des Generalverbandes, Berlin, Herrn Dr. Seelmann.

Nach der folgenden Eröffnungsansprache des Verbandsdirektors beleuchtet das geschäftsführende Vorstandsmitglied des Generalverbandes, Herr Dr. Seelmann, in eingehenden Ausführungen die Entwicklung des Genossenschaftswesens im allgemeinen, während des letzten Jahres, und wies auf die Notwendigkeit erhöhter Spartätigkeit als auf das einzige Mittel hin, die Genossenschaftsbewegung von fremdem Kapital frei zu machen.

Nach kurzen Dankesworten und Ausführungen der verschiedenen Vertreter der Behörden und Berufsorganisationen gab der Generalsekretär Ginnuth den Geschäftsbericht, aus dem in der Hauptsache mit Genugtuung festgestellt werden kann, daß die Entwicklung des Raiffeisenverbandes im vergangenen Geschäftsjahre einen erfreulichen Aufschwung genommen hat. Nach Ueberwindung der durch die Inflation hervorgerufenen Schwierigkeiten ist die Zahl der Genossenschaften von 420 Ende 1923 auf 455 Ende 1924 angewachsen, also hat einen Zuwachs von 33 Ge-

nossenschaften erfahren. Die Gesamtzahl sämtlicher Mitglieder dürfte etwa 30 000 betragen.

Der Abteilungsdirektor der Filiale der Deutschen Raiffeisenbank in Köslin, Herr Dr. Schulz, gab sodann einen kurzen Geschäftsbericht über die Entwicklung der ihm unterstellten Filiale.

Es folgte nach Vorlegung der Jahresrechnung ein äußerst lehrreicher Vortrag des Herrn Oekonomierat Keiser-Berlin über: „Die Aufgaben der deutschen Landwirtschaft angesichts der ausländischen Konkurrenz", in dem er den Zuhörern die außerordentlich schwierige wirtschaftliche Lage Deutschlands in eingehender und klarer Darstellung vor Augen führte.

Wie alljährlich fand auch in diesem Jahre gelegentlich des Verbandstages eine Butterprüfung statt. Von 29 dem Verbande angeschlossenen Molkereien hatten 26 Proben eingesandt, mithin eine sehr gute Beschickung.

Als Preisrichter waren tätig:

Molkerei-Instruktor Dr. Lauterwald-Stettin, als Obmann.
Molkerei-Instruktor Lubitz-Köslin.
Molkereiverwalter Schievelbein-Groß-Möllen.
Molkereiverwalter Wehner-Altbanzin und
Buttergroßhändler Heine-Dresden.
Ferner 2 Hospitanten.

Geprüft wurde nach dem Verfahren der D. L. G. Das Richten geschah nach Nummern. Die Namen der Einsender waren den Preisrichtern bis zum Augenblick der Urteilskündigung selbstverständlich unbekannt.

Die Prüfung hat ein sehr erfreuliches Resultat gezeitigt.

12 Proben erhielten das Resultat „Hochfein"
8 Proben erhielten das Prädikat „Fein"
3 Proben erhielten das Prädikat „Gut" und
3 Proben erhielten das Prädikat „Fehlerhaft".

Am 2. Juni, nachmittags 6 Uhr, hielt Herr Molkerei-Instruktor Dr. Lauterwald einen lehrreichen und interessanten Vortrag über milchwirtschaftliche Tagesfragen. Besonders wies der Redner auf die Hebung der Butterqualität hin, um im Konkurrenzkampf gegen die Auslandsware bestehen zu können. Aus diesem Grunde sind die Bestrebungen der Landwirtschaftskammer zwecks Einführung einer Buttermarke in Pommern mit Freuden zu begrüßen und zu unterstützen.

Der Raiffeisen-Verband wird deshalb nochmals an die Verbands-Molkereien herantreten.

Erwähnenswert ist es, daß der Raiffeisen-Verband schon früh die Hebung der Butterqualität erkannt und die erste Butterprüfung in Pommern nach dem Kriege abgehalten hat. S.

Aus dem Jahresbericht des Molkerei-Revisionsverbandes zu Prenzlau 1924. In den 51 berichtenden Verbandsmolkereien wurden im Jahre 1924 rund 75 Mill. Kilo Milch, sowie etwa 1¼ Mill. Kilo Rahm angeliefert; das sind rund 11 Mill. Kilogramm Milch bezw. 400 000 Kilo Rahm mehr, als im Jahre 1923 zur Einlieferung gelangten. Die höchste Milcheinlieferung in 1924 hatte eine städtische Molkerei mit 4 737 114 Kilo Milch, die niedrigste eine ländliche Molkerei mit nur 437 258 Kilo Milch zu verzeichnen. Die Milch wurde beim Versand nach den Großstädten zu durchschnittlich 21 Pfg. je Liter verwertet. Die Molkereigenossen verwerteten im Berichtsjahre ihre Milch, nach Abzug der Verarbeitungskosten, zu durchschnittlich 12 Pfennig je Kilogramm in solchen Betrieben, die vorwiegend Butterei haben. Die Verwertung der Magermilch durch Herstellung von Quarg und Magerkäsen war im Berichtsjahre nichts weniger als erfreulich. Der Absatz von Magerkäsen stockte zeitweise völlig, was zur Folge hatte, daß viele Molkereien Verluste durch Verderben der Käse erlitten.

Die Verwertung der Magermilch (einschließlich Buttermilch) durch Verkauf betrug in den berichtenden Molkereien im Jahre 1924 10¾ Pfg. bis herab zu 3.8 Pfg. je Liter, je nach der örtlichen Lage der Molkerei bezw. nach den Absatzverhältnissen zur Großstadt hin. Durch Verarbeitung der Magermilch auf Käse erzielten die Molkereien eine Verwertung von im Mittel 4.3 Pfg. je Liter.

Der Gesamterlös aus dem Verkauf von Vollmilch und Molkereierzeugnissen (einschließlich der Bestände am Jahresschluß) betrug bei den 51 berichtenden Molkereien rund 14 Millionen Goldmark. Der durchschnittliche Roherlös aus 1 Kilogramm Vollmilch, abzüglich des Geldwertes der von vereinzelten Molkereien zugekauften Molkereierzeugnisse, stellte sich auf durchschnittlich 16.3 Pfg.

Die Betriebskosten der Verbandsmolkereien blieben im Jahre 1924 mit durchschnittlich 1.59 Pfg., auf das Kilogramm Milch berechnet, noch erheblich über dem Satz in der Vorkriegszeit. Prozentual des Warenerlöses gerechnet, schwanken sie in den einzelnen Betrieben sehr stark. So beträgt der niedrigste Prozentsatz bei einer Landmolkerei (mit erheblichem Milchversand) 7,7, der höchste Prozentsatz dagegen bei einer Molkerei halb städtischen, halb ländlichen Charakters, die über eine verhältnismäßig geringe Milchanlieferung der Mitglieder verfügt, fast das Dreifache, nämlich 21,5. Aehnlich verhalten sich die reinen Betriebskosten dieser beiden Molkereien zueinander: bei der ersterwähnten Molkerei betrugen sie 1,27 Pfg., bei der letzteren jedoch 3,57 Pfg. je Kilogramm Milch.

Die gegenüber der Vorkriegszeit zu beobachtende erhebliche Steigerung der laufenden Betriebskosten der Molkereien ist nicht allein auf die gestiegenen Preise für fast sämtliche Molkereibedarfsartikel, sowie die durchweg erhöhten Löhne für das Molkereipersonal zurückzuführen, sondern ist zu einem großen Teil auch durch die den Molkereien auferlegte Umsatzsteuer mit verursacht worden. Die Steuersumme im Jahre 1924 stellt bei den einzelnen Molkereien rund ein Drittel der Gesamtlöhne der Betriebskosten dar.

Verband der Konservenkäsefabrikanten. Am 13. Mai wurde in Kempten ein Verband der Konservenkäsefabrikanten gegründet. Veranlassung gaben die gleichen Mißstände, die am 12. März zu einer Bildung des Verbandes Schweizerischer Emmentaler-Schachtelkäsefabrikanten geführt haben, nämlich die Auswüchse in der gegenseitigen Konkurrenz in der Spezialbranche der Schachtel- und sonstigen Schmelzkäse. Die Mehrzahl der deutschen Fabrikanten von Schachtelkäse ohne Rinde sollen sich bereits angeschlossen haben. Die endgültige Gründungsversammlung findet gelegentlich der D.L.G.-Ausstellung in Stuttgart statt. Bis dorthin wurde eine vorläufige Vorstandschaft gewählt mit Herrn Wiedemann, i. Fa. Gebr. Wiedemann, Wangen, als Vorsitzendem. Die vorläufige Geschäftsführung hat der Syndikus des Verbandes der Käsegroßhändler und -Fabrikanten Bayerns und Württembergs, Dr. Ritt, in Kempten, Mühlstraße K 15, übernommen.

Löhne in der bayerischen Molkerei-Industrie. In der Molkerei-Industrie im bayerischen Allgäu gilt gemäß einem rechtsverbindlich erklärten Schiedsspruch des Landesschlichters nunmehr ein Spitzenlohn für

den Facharbeiter von 70 Pfg. in der Stunde. Auf Grund freiwilliger Vereinbarung wird in der südbayerischen Käse-Industrie 72 Pfg. bezahlt, in München 75 Pfg. Ab 1. August erhöhen sich diese Löhne um weitere 8 Pfg.

Ankauf einer Molkerei durch die Stadt Frankfurt a. M. Die Stadt Frankfurt hat die Osthafen-Molkerei für angeblich 800 000 Mark angekauft. Die Molkerei ist ganz modern eingerichtet und mit Gleisanschluß versehen. Es gehören zu derselben auch die Molkerei in Usingen und wertvoller Hausbesitz in bester Lage der Innenstadt.

Fernbleiben eines Schülers von der Fortbildungsschule. Auf Grund der von der zuständigen Handwerkskammer festgesetzten Vorschriften ist eine gewerbliche Berufsschule erlassen worden, nach dem unter gewissen Umständen auch über 18 Jahre alte Lehrlinge zum Besuche der Fortbildungsschule verpflichtet sind.

Ein Handwerkerlehrling, der bereits über 18 Jahre alt war, hatte trotz wiederholter Erinnerungen den Besuch der Fortbildungsschule ohne Entschuldigung versäumt. Er erhielt infolgedessen eine polizeiliche Strafverfügung, die ihm Veranlassung gab, die Entscheidung des Gerichts anzurufen. Ebenso wie das Schöffengericht, hat das Kammergericht den Lehrling für straffrei erklärt. Der § 120 der Gewerbeordnung, welcher den Besuch der Fortbildungsschule für Lehrlinge vorschreibt, spricht nur von Personen unter 18 Jahren, und demgemäß können Personen über 18 Jahre, welche dem Fortbildungsschulunterricht fernbleiben, gerichtlich nicht bestraft werden. Nun ist allerdings nach § 103 a der Gewerbeordnung die zuständige Handwerkskammer befugt, Zuwiderhandlungen gegen die von ihr innerhalb ihrer Zuständigkeit erlassenen Vorschriften mit Geldstrafen bis zu 20 Mk. zu bedrohen. Indessen begründet die Zuwiderhandlung dagegen nur dann eine strafbare Handlung, wenn es sich um Vorschriften betreffend Lehrlingshaltung handelt, was hier nicht der Fall ist. — Gegen die in Rede stehende Zuwiderhandlung kann sonach nur im Verwaltungswege eine Straffestsetzung erfolgen; eine gerichtliche Maßnahme gegenüber dem Lehrling ist dagegen unzulässig. (Kammerger. 111. 782/24.)

Minderwertige Milch. Als der Milchhändler K. aus Hannover vor einiger Zeit Milch an seine Kunden ausfuhr, stellte ein Polizeibeamter fest, daß die untersuchte Milch erheblich weniger als 2,7 Prozent Fettgehalt enthielt. Auf die erstattete Anzeige wurde K. vom Amtsgericht auf Grund der für Hannover erlassenen Polizeiverordnung vom Amtsgericht zu Strafe verurteilt, weil er Kuhmilch in den Verkehr gebracht habe, die weniger als 2,7 Prozent Fettgehalt gehabt habe. Diese Entscheidung focht K. durch Revision beim Kammergericht an, welches auch die Vorentscheidung aufhob und die Sache zur erneuten Verhandlung und Entscheidung an das Amtsgericht zurückwies und u. a. ausführte, die Vorentscheidung sei nicht frei von Rechtsirrtum, der vom Amtsgericht zu Grunde gelegte § 3 und 7 der Polizeiverordnung, betreffend die Regelung des Verkehrs mit Kuhmilch vom 3. Dezember 1913 bedrohe die vom Amtsgericht festgestellte Handlung nicht mit Strafe. Strafbar würde sich aber der Angeklagte gemacht haben, wenn er, der Angeklagte, die Milch als Vollmilch verkauft und in den Verkehr gebracht habe. Die in Rede stehende Polizeiverordnung sei als rechtsgültig anzusehen. Zu den Gegenständen des polizeilichen Verordnungsrechts gehöre nicht nur der Marktverkehr, sondern auch das öffentliche Feilhalten von Nahrungsmitteln. M.

Die **Milchwirtschaft auf der Stuttgarter Wanderausstellung.** Eine derart reich beschickte Käseschau, wie diesmal, hat es wohl auf der ganzen Welt noch nicht gegeben. Etwa 860 Proben werden in der notwendig gewordenen Doppelhalle den Käsekennern und Sachverständigen zur Begutachtung vorgelegt werden. Es wird den Preisrichtern eine Riesenaufgabe zugemutet werden müssen, diese ungeheure Menge zu bewältigen. Von den mancherlei Sorten und Arten Käse, die in Deutschland hergestellt werden, dürfte so gut wie keine fehlen. Aus Ost und West, aus Süd und Nord sind die verschiedensten Käsearten vertreten, wobei nach Lage der Sache der Süden besonders bevorzugt ist. Man sollte beinahe meinen, daß endlich der deutsche Käser aufgewacht ist und durch diese große Käseausstellung beweisen will, daß Deutschland die ungeheure Käseeinfuhr aus dem Auslande nicht benötigt. Es wird nun Sache des deutschen Kaufmannes sein, hieraus die notwendigen Folgerungen zu ziehen, damit er ebenfalls sein Teil mit dazu beiträgt, die deutsche Wirtschaft wieder zu heben. Betrachten wir die Anmeldungen genauer, so kommen hauptsächlich 2 große Käsegruppen in Betracht. Zuerst der Weichkäse, wie Limburger und Romadur, dann als Hartkäse der Emmentaler und der Tilsiter. So sind in Klasse 5, vollfetter Schweizerkäse, 51 Proben, in Klasse 8, Tilsiter oder Holländer mit 40—50 Prozent Fett in der Trockenmasse, 66 Proben angemeldet. Von vollfetten Weichkäsen stehen 211, von halbfetten 284 Proben zum Preisbewerb. 47 vollfette Weichkäse nach französischer Art sollen gerichtet werden. Daneben sind halbfette und magere Hart- und Weichkäse zu prüfen; leider sind die Sauermilchkäse wenig beteiligt. An Sammelausstellungen finden wir die des milchwirtschaftlichen Landesverbandes Bayern, des Württembergischen milchwirtschaftlichen Landesverbandes, der Käser-Innung Biberach, des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften in Württemberg, der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein, des Zentralverbandes Tilsiter Käsefabrikanten, des Badischen Molkereiverbandes, des milchwirtschaftlichen Instituts für die Provinz Brandenburg und für Berlin.

Auch die Butterschau ist noch kein Jahr so gut beschickt worden, wie diesmal. Es sind 1068 Proben zur Anmeldung gelangt, und zwar 591 von ungesalzener und 477 von gesalzener Butter. Eine Reihe von Sammelausstellungen aus allen deutschen Landesteilen ist dabei beteiligt. Die Butterschau wird ein recht übersichtliches Bild der Leistungsfähigkeit der deutschen Molkereien geben und hoffentlich erheblich dazu beitragen, daß sich der deutsche Verbraucher wieder mehr den deutschen Erzeugnissen zuwendet. Hierdurch könnte wesentlich zur Besserung der deutschen Wirtschaft beigetragen werden.

37 Frischmilchproben, die zum Preisbewerb angemeldet sind, vervollständigen das Bild. Der größte Teil stammt aus Süddeutschland, nämlich 36, während eine Probe aus der Provinz Sachsen kommt. Die Behandlung der Milch beruht neben sauberem Melken besonders auf der Benutzung von Wattefiltern und der anschließenden Kühlung. Gewöhnlich wird hierzu kühles Quellwasser benutzt, während nur wenige Betriebe Kühlmaschinen anwenden. Im Durchschnitt wird ein Fettgehalt von 3,5 Prozent und mehr gewährleistet, daneben eine Haltbarkeit von mindestens 24 Stunden nach dem Verkauf zugesichert. Die Ernährung der Kühe geschieht im Sommer hauptsächlich durch Weidegang, im Winter wird Heu und Kraftfutter gereicht.

Butter- und Käseprüfung in Oldenburg. Die Oldenburgische Landwirtschaftskammer hält am Montag, dem 15. Juni ihre zweite dies-

jährige Butterprüfung ab, mit welcher eine Käseprüfung verbunden wird. Im Anschluß an die Prüfungen findet nachmittags 4 Uhr im Geschäftshause der Landwirtschaftskammer eine Molkerei-Interessentenversammlung mit folgender Tagesordnung statt:

1. Vorführung und Besichtigung der eingesandten Butter- und Käse-Proben;
2. Bericht über den Ausfall der Prüfungen;
3. Milchwirtschaftliche Tagesfragen (Dr. Riedel);
4. Betriebsergebnisse verschiedener Molkereien im Jahre 1924 (Molkerei-Instruktor Harms);
5. Verschiedenes.

Die Schweine auf der Wanderausstellung der D. L. G. in Stuttgart Die Abteilung Schweine kann sich mit 461 Stück sehen lassen. Es entfallen 186 Stück auf das weiße Edelschwein, 248 auf das veredelte Landschwein und 27 Stück auf das Berkshireschwein. An der Beschickung beteiligen sich außer Einzelausstellern die namhafteren Züchtervereinigungen, und zwar aus Hannover, Pommern, Westfalen, Ostpreußen, Provinz Sachsen, Bayern, Oldenburg, Baden, Schleswig-Holstein, Würtemberg, Schlesien, Hessen, Brandenburg, Sachsen-Gotha, Freistaat Sachsen, Schwarzburg-Sondershausen und Hessen-Nassau. Eine Eberversteigerung wird am 20. Juni in Cannstatt, Bahnhofstraße 16, mit der Ausstellung verbunden sein.

Im Juni keine Einkommen- und Körperschaftssteuerzahlung. Nach § 18 des Steuerüberleitungsgesetzes vom 29. Mai 1925, sind die Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer und Körperschaftssteuer **bis zum zehnten Tage nach Ablauf eines jeden Kalendervierteljahres** zu entrichten; dies gilt auch dann, wenn der für die Umsatzsteuer maßgebende Vorauszahlungsabschnitt einen Monat beträgt. Diese Vorschrift findet nach § 35 des Steuerüberleitungsgesetzes auf die nach dem Inkrafttreten des Gesetzes fällig werdenden Vorauszahlungen Anwendung. Am 10. (17.) Mai 1925 waren von den zu monatlichen Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer und Körperschaftssteuer Verpflichteten noch Vorauszahlungen für den Monat April zu leisten. Dagegen sind die am 10. (17.) Juni 1925 fälligen Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer und Körperschaftssteuer für den Monat Mai 1925 erst am 10. Juli (17. Juli) 1925 zusammen mit den Vorauszahlungen für den Monat Juni 1925 zu entrichten. Es sind also am 10. (17.) Juni 1925 keine Vorauszahlungen auf die Einkommensteuer und Körperschaftssteuer zu leisten, vielmehr erst wieder am 10. (17.) Juli 1925 für Monate Mai und Juni 1925.

Bei der Umsatzsteuer bleibt es bei den monatlichen Vorauszahlungen, soweit solche schon bisher zu leisten waren. Desgleichen ist hinsichtlich der Abführung der Lohnsteuer am 5., 15., 25. jeden Kalendermonats keine Aenderung eingetreten.

Die kommunale Gewerbeertragssteuer ist ebenfalls im Juni noch zu leisten. Vom 1. Juli ab wird dagegen diese Steuer nur noch vierteljährlich gezahlt und zwar erstmalig am 10. (17.) Aug. Der Steuergrundbetrag für diese Vorauszahlungen beträgt $^{3}/_{20}$ des Betrages, der am 10. Juli auf die Reichseinkommen- oder Körperschaftssteuer zu zahlen ist. Hat ein Unternehmen danach am 10. Juli 120 R.-M. zu entrichten, so beträgt der Steuergrundbetrag für die am 10. August zu zahlende Gewerbeertragssteuer 18 R.-M. und die Gewerbesteuer für den Fall, daß die Gemeinde einen Zuschlag von 500 Proz. erhebt, 90 R.-M.

Die Unternehmer, die bisher schon die Gewerbesteuer-Vorauszahlung vierteljährlich zu leisten hatten, haben nach wie vor am 10. Juli ihre Gewerbesteuer weiter zu entrichten.

Milchstreik in Sachsen. Durch die fast ungestörte Versorgung der Bevölkerung mit Milch ist der in Sachsen für kurze Zeit eingetretene Milchstreik bislang wenig in der Öffentlichkeit bemerkbar geworden. Ins Rollen gebracht wurde die Angelegenheit durch den Versuch der Dresdener Milchhändler, den Milcherzeugungspreis zu senken, wogegen sich ein Teil der Landwirtschaft mit der Organisation von einer Art Milchstreik wendete. Über die Umstände, die zu dem Milchstreik geführt haben, wird uns von einer sächsischen Landmolkerei folgendes mitgeteilt: Die Dresdener Molkereien und die Dresdener Milchhändlerschaft hatten sich gegen die Preisdiktatur gewendet, die von einem ganz kleinen Kreise von Landwirten aus geübt wurde. Dem Vorgehen schlossen sich die Landmolkereien an, da sie bei den von den Landwirten geforderten Milchpreisen, die im Gegensatz zu den gesunkenen Preisen für Molkereierzeugnisse standen, die die ihnen vom Landwirte gelieferte Milch nicht mehr zu Molkereiprodukten verarbeiten konnten, ohne Schaden zu erleiden. Während z. B. der Milchpreis frei Berlin 15 und 15½ Pfg., frei Hamburg 16 Pfg., frei Breslau 16 Pfg. das Liter betrug, verlangte der Milchproduzentenverein 25 Pfg. frei Dresden, wogegen in der Vorkriegszeit der Preis in Berlin höher lag, als in Dresden. Diese Mißverhältnisse in den Preisen hatten die Wirkung, daß die Landmolkereien, die etwa 70 v. H. aller Milch in der Hand haben, nunmehr sich auf Frischmilchlieferung in den Städten einstellten, was ihnen infolge der modernen Einrichtungen für Dauererhitzung und Tiefkühlung möglich war. Hierdurch wurde eine Milchmenge nach den Städten geworfen, durch die der Milchhandel, der die Städte bisher beliefert hatte, in schwere Bedrängnis gebracht wurde, zumal die hohen Milchpreise den Verbrauch stark einschränkten, außerdem ein Zufluß außersächsischer Milch einzusetzen begann, der die sächsische Milchwirtschaft stark bedrohte und dem nur durch schleunige Anpassung an die außersächsischen Milchpreise entgegengearbeitet werden konnte. Die Dresdener Milchhändlerschaft setzte, nachdem sie vergeblich versucht hatte, den Milchproduzentenverein von der Unmöglichkeit der Beibehaltung des hohen Preises (25 Pfg. frei Dresden) zu überzeugen, den Milchpreis auf 20 Pfg. für das Liter frei Dresden fest. Damit lag der Dresdener Preis immer noch 5 oder 4 Pfg. höher, als der anderer Großstädte. Ein Grund, nun die Lieferungsbeziehungen abzubrechen, lag somit nicht vor und wird auch von der Landwirtschaft im allgemeinen nicht anerkannt. Erst durch Drohungen aller Art ist es gelungen, die Milchzufuhr teilweise abzusperren, die nun durch Einführung außersächsischer Milch ausgeglichen wird, zum großen Nachteile der Landwirtschaft in Sachsen, die unter den jetzigen wirtschaftlichen Verhältnissen sowieso schwer zu ringen hat. H.

Milchproduzenten vor dem sächsischen Oberlandesgericht. Am 14. Oktober 1924 wurde bei den Landwirten in Hintergersdorf eine Milchrevision vorgenommen, wobei sich in nicht weniger als 5 Fällen Beanstandungen ergaben. Das Amtsgericht Tharandt hat wegen Inverkehrbringen von Vollmilch mit weniger als 2,8 Prozent Fettgehalt und von verschmutzter Magermilch Geldstrafen von 10—50 ℳ verhängt. Der Fettgehalt der Vollmilch hatte nur 2,2 bezw. 2,4 Prozent betragen. Sämtliche

Milchproben setzten außerdem erhebliche Mengen von Schmutz ab. Die Feststellung, daß die Milch tatsächlich in den Verkehr gebracht worden ist, fehlt. Die Revisionen der Angeklagten rügten Verkennung des Begriffs des Inverkehrbringens. Die Milch sei nicht in Verkehr gebracht worden, habe aber vielleicht in Verkehr gebracht werden sollen. Das genüge aber nicht zur Verurteilung. Zum Begriff des Inverkehrbringens gehöre eine für den Händler bereit gestanden. Außerdem wurde geltend gemacht, daß Handlung gegenüber dem Verbraucher. Tatsächlich habe die Milch nur es eine absolut schmutzfreie Milch überhaupt nicht gebe. Der Oberstaatsanwalt betonte demgegenüber, daß das Inverkehrbringen nicht nur durch den Händler an den Verbraucher geschehe, sondern auch durch den Erzeuger gegenüber dem Händler. Der Wille der Angeklagten sei darauf gerichtet gewesen, die Milch zur Disposition des Händlers zu stellen. Das aber sei allein maßgebend. Das Oberlandesgericht Dresden hat das angefochtene Urteil aufgehoben und zur erneuten Verhandlung an das Amtsgericht zurückverwiesen, weil die notwendige Feststellung, daß die Milch zum Zwecke des Weiterverkaufens an den Händler bereitgestellt worden sei, fehle. H.

Die wichtigsten Steuermilderungen aus dem neuen Steuerüberleitungsgesetz. 1. Stundung von Vorauszahlungen auf Grund eines Verlustnachweises: Wenn ein Gewerbetreibender auf Grund seiner Buchführung für die abgelaufenen vollen Vierteljahre des Kalenderjahres 1925 oder eines nach dem 30. Juni 1925 endenden Wirtschaftsjahres 1924/25 nachweist, daß er in diesem Zeitraum Verlust oder einen so geringen Gewinn gehabt hat, daß die von ihm entrichteten Vorauszahlungen den Betrag übersteigen, der voraussichtlich auf diesen Zeitraum für Einkommensteuer oder Körperschaftsteuer entfällt oder nach dem Verbrauche zu zahlen wäre, so sind ihm auf Antrag die Vorauszahlungen für den Rest des Kalenderjahres 1925 oder des Wirtschaftsjahres 1924/25 entsprechend zinslos zu stunden. — 2. Berechnung der Vorauszahlungen nach dem mutmaßlichen Einkommen 1925. Die Finanzämter können für Steuerpflichtige mit Einkommen aus Gewerbebetrieb einschließlich des Handwerkes, deren Gesamteinkommen im Kalenderjahre 1925 voraussichtlich den Betrag von 12 000 Reichsmark nicht übersteigen wird, die Vorauszahlungen nach dem mutmaßlichen Einkommen des Kalenderjahres 1925 festsetzen; auf Antrag muß in diesen Fällen die Festsetzung nach dem mutmaßlichen Einkommen des Kalenderjahres 1925 erfolgen, wenn der Steuerpflichtige die erforderlichen Unterlagen liefert.

Ostpreußen zur Dauererhitzung. In einer kürzlichen Sitzung des Sonderausschusses der ostpreußischen Landwirtschaftskammer für Milchwirtschaft wurde auf Grund entsprechender Anträge des Vereins zur Förderung der Landwirtschaft in Königsberg über die Frage der Dauerpasteurisierung und des Pasteurisierungszwangs sehr eingehend verhandelt. Bezüglich der Dauerpasteurisierung beschloß der Ausschuß, an den Reichsernährungsminister einen Antrag auf Anerkennung der Gleichwertigkeit der Dauerpasteurisierung mit der Hocherhitzung der Milch zu richten. Ohne das gegenüber der Hocherhitzung sich Nachteile bei der Dauerpasteurisierung einstellen, bietet der letztere gerade hinsichtlich der Erhaltung der Vitamine in der Milch hygienisch außerordentliche Vorzüge. Einstimmigkeit herrschte auch bei den Vertretern der Molkereien hinsichtlich der Frage der Zwangspasteurisierung. Trotz des Konzessionszwanges in den Städten machen sich doch bei der Milchversorgung in der Qualität und der Behandlung der Milch besonders im Sommer erhebliche Mißstände bemerkbar, die sehr wohl durch einen Pasteurisierungszwang, der selbstverständlich die Notwendigkeit einer ausschließlichen Ablieferung der Milch an die Molkereien in sich schließen würde, behoben werden könnten. Vom volkshygienischen Standpunkt aus besteht kein Zweifel bezüglich der Vorzüge des Pasteurisierungszwangs. Eine dabei kaum vermeidbare Verteuerung der Milch wird voll ausgeglichen durch ihre Güte und Zuverlässigkeit.

Kühlwagen für den Buttertransport. Ueber die Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Kühlwagen für den Buttertransport teilt die Milchwirtschaftliche Zentralstelle in Güstrow folgendes mit: Auch in diesem Jahre versuchte die Milchwirtschaftliche Zentralstelle, Kühlwagen zum Buttertransport zwischen den Stationen Dassow bezw. Güstrow und Berlin bezw. Dresden zu bekommen. Die Ober-Eisenbahndirektion Schwerin stellt aber die Anforderung, daß für das Eis die volle Fahrt bezahlt werden muß. Außerdem sind wir gezwungen, ausländisches Eis zu kaufen, dessen Preis sich auf freibleibend 2,50 Mk. pro Zentner stellt. Da das Eis vom Ausland bezogen wird, kann uns kein festes Angebot gemacht werden, und der Preis steigt voraussichtlich in den heißen Monaten noch erheblich. Berechnen wir nun die Unkosten: 10 Zentner Eis zu 2,50 Mk. = 25 Mk., Fracht hierfür pro Zentner 3 Mk. = 30 Mk., Arbeitslohn, Fuhrlohn usw. 5 Mk., sind in Summa 60 Mk. Unkosten für einen Kühlwagen. Die durchschnittliche Belastung bei genügender Beteiligung sind 60 Tonnen Butter, mithin kommt pro Tonne 1 Mk. Unkosten für die Kühlwagen. Durch diese erhöhten Unkosten können wir auf eine genügende Beteiligung, die in den Vorjahren bei den wenigen Unkosten schon sehr mäßig war, wohl kaum rechnen, und wir werden von der Einstellung der Kühlwagen voraussichtlich absehen müssen, falls nicht eine genügende Beteiligung vorhanden ist. In den nächsten Tagen werden wir eine diesbezügliche Umfrage an die Molkereien richten.

Einfuhrbeschränkung für kondensierte Milch gefordert. Der Reichsverband deutscher Milchhändler-Vereine hat an das Reichsministerium für Ernährung und Landwirtschaft eine Eingabe gerichtet, in der eine Beschränkung der Einfuhr von kondensierter Milch gefordert wird. Da die Einfuhr von Frisch- und Kondensmilch zusammen 1924 auf das 7½-fache der 1913 eingeführten Menge gestiegen ist, und speziell die Einfuhr von kondensierter Milch 1924 bereits 120 000 dz. betrug, gegen nur 518 dz. 1913.

Ausland.

Zur Butterausfuhr aus Rußland. Die Butterausfuhr betrug: 1914 76 Mill. Kg., 1923 5 Mill. Kg., 1924 15—16 Mill. Kg. Nach Fertigstellung der transsibirischen Eisenbahn verdoppelte sich im Jahre 1900 der Export von 10 auf 20 Mill. Kg., um dann bis zum Kriege immer weiter zu steigen.

Vor dem Kriege gingen über 50 Proz. des Exports nach England, 34 Proz. des Exports nach Deutschland. In Westsibirien, dem Zentrum der Exportbutter-Bereitung, gab es am 1. Jan. 1924 3579 Molkereien, am 1. Sept. 1924 3888 Molkereien. Die sibirischen Molkereien sind allerdings nur sehr primitiv eingerichtet, doch scheint hierin allmählich eine Aenderung einzutreten, welche mit der Ausdehnung des Viehs gleichen Schritt hält. Es wird damit gerechnet, daß der russische Butterexport in den

nächsten Jahren einen stets größeren Umfang annehmen wird, jedoch nicht in dem Maße, wie sich die Produktion steigern wird, weil der Inlandmarkt einen stets größeren Anteil der russischen Butter für sich in Anspruch nimmt

Sprechsaal

Aufruf!

Am 1. April 1922 ist die Preußische Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel gegründet worden. Damit ist ein seit langen Jahren gehegter Wunsch der deutschen Milchwirtschaft in Erfüllung gegangen.

Der Staat hat außerordentliche Opfer gebracht, um die Anstalt so auszubauen und einzurichten, daß sie den auf sie gerichteten Erwartungen auch entsprechen konnte. Ohne Übertreibung kann behauptet werden, daß auf dem Gebiete der Milchwirtschaft weder in Deutschland noch im übrigen Europa eine andere Anstalt in Bezug auf ihre Arbeitseinrichtungen und den Umfang ihrer Aufgaben sich mit der Kieler Forschungsanstalt messen kann. Die in den wenigen Jahren durch die junge Anstalt geleistete Arbeit beweist, wie notwendig es war, die von Jahr zu Jahr sich fühlbarer machenden Lücken in der Forschungsarbeit durch die Begründung der Kieler Anstalt auszufüllen. Sie läßt andererseits erwarten, daß die neue Anstalt mehr und mehr der Mittelpunkt der gesamten wissenschaftlichen Arbeit auf dem Gebiete der Milchwirtschaft werden wird.

Die an der Forschungsanstalt tätigen Vertreter der Wissenschaft können sich aber nur dann in den richtigen Bahnen bewegen und für die Praxis Ersprießliches leisten, wenn die Wissenschaft in engster Fühlung mit der Praxis steht. Die zu lösenden Aufgaben muß in erster Linie die Praxis des Molkereibetriebes und die Landwirtschaft stellen, aber die Forschungsanstalt muß auch vorausschauen, wie die Milchwirtschaft der nächsten Jahrzehnte sich entwickeln wird, und muß dementsprechend vorarbeiten.

Um die Verbindung zwischen der wissenschaftlichen Arbeit der Forschungsanstalt und der Praxis enger zu knüpfen, ist der Gedanke erwogen worden, die an der Arbeit der Anstalt interessierten Kreise der Milchwirtschaft durch die Begründung einer Vereinigung der Freunde und Förderer der Anstalt oder einer Forschungsgesellschaft für Milchwirtschaft in enge Fühlung mit der Anstalt zu bringen. Es sollen aus diesem Kreise heraus einerseits der Wissenschaft neue Anregungen gebracht und wichtige Aufgaben für ihre Arbeit gestellt werden, andererseits sollen auf diesem Wege die Ergebnisse der wissenschaftlichen Forscherarbeit in die Praxis hinausgetragen werden und diese befruchten. Gelegentlich der letzten Sitzung des Kurotoriums der Anstalt wurde dieser Gedanke seitens der Vertreter der Praxis freudig begrüßt und aufgenommen und in einer Vorbesprechung die Begründung der Vereinigung beschlossen.

Die Vereinigung der Freunde und Förderer wird der Forschungsanstalt aber noch mehr sein können. Der Staat hat die neue Anstalt unter Aufwendung erheblicher Mittel ins Leben gerufen. Es ist einleuchtend, daß eine wissenschaftliche Anstalt, wenn sie gründliche Arbeit leisten soll, dauernd erhebliche Zuschüsse erfordert; wissenschaftliche Arbeit macht sich für den, der sie betreibt, nicht bezahlt. Den Nutzen hat die Allgemeinheit, in erster Linie aber die deutsche Milchwirtschaft. An der Unterhaltung der Anstalt trägt der Staat den Löwenanteil. Das Reich, die Landwirtschaftskammern Schleswig-Holstein und Hannover bezeugen durch laufende Beiträge ihr Interssse an der neuen Schöpfung. Es ist aber klar, daß in unserer heutigen Lage die finanzielle Leistungsfähigkeit des Staates und der öffentlichen Körperschaften ihre Grenzen hat. Hinzu kommt, daß oft an die Forschungsanstalt neue, schnell in Angriff zu nehmende Aufgaben und Probleme herantreten, für welche Mittel in dem laufenden Haushaltsplan nicht vorgesehen sind. Bis die für derartige Sonderaufgaben erforderlichen Mittel, falls überhaupt seitens des Staates solche in dem erforderlichen Umfange bewilligt werden können, in Erscheinung treten, vergeht meist eine viel zu lange Zeit, da die Staatsmaschine aus verwaltungstechnischen Gründen nur langsam arbeiten kann. Die Anstalt kann aber ganz anders sich auf die Bedürfnisse der Praxis einstellen, wenn ihr die für die Lösung besonderer, dringlicher Aufgaben erforderlichen Mittel schnell zur Verfügung stehen. Solche Aufgaben erfordern oft Neubeschaffung von Apparaten und sonstigen Einrichtungen, u. U. auch besondere Hilfskräfte. Es erscheint daher wünschenswert, ja notwendig, daß der Anstalt noch besondere Mittel aus der Praxis zufließen, die wieder für besondere Mittel im dringendsten Interesse der Praxis liegende Ausgaben Verwendung finden können. Seitens einer Anzahl namhafter Vertreter der Milchwirtschaft und der Maschinenindustrie ist der Anstalt bereits eine weitgehende Unterstützung in Aussicht gestellt worden. Wenn sich, um nur ein Beispiel anzuführen, der größte Teil der Molkereien Preußens dazu entschließen würde, sich zu den Förderern der Anstalt zu zählen, und der Anstalt jährlich eine ihrer Leistungsfähigkeit entsprechende Zuwendung von durchschnittlich auch nur 10 ℳ zukommen zu lassen, so würde das bereits eine Summe ausmachen, mit der die Anstalt etwas anfangen könnte. Auf diese Weise würden, ohne daß der einzelne es besonders empfinden würde, ausreichende Mittel zusammen kommen, die der Anstalt die schnelle Durchführung wichtiger, schwebender

Aufgaben ermöglichte. Der Nutzen, den die Allgemeinheit davon hätte, würde das gebrachte Opfer um ein Vielfaches übertreffen.

Die Anstalt ist auch in der Lage, Gegenleistungen bieten zu können. Es ist angeregt worden, daß denen, die sich als Freunde und Förderer der Anstalt betätigen, z. B. gewisse Vergünstigungen bei der Durchführung von Untersuchungen und dem Besuch von Lehrgängen usw. gewährt werden. Alljährlich einmal gedenkt die Anstalt den Kreis ihrer Freunde und Förderer zu einer größeren Veranstaltung, wie einer milchwirtschaftlichen Woche zu sammeln, und bei der Gelegenheit einen Einblick in die von ihr geleistete Arbeit zu gewähren, um so die Praxis zu fördern, aber auch neue Anregungen bei der Praxis zu empfangen.

Wir Unterzeichneten rufen daher alle, welche an den Fortschritten der Milchwirtschaft und der Forschungsanstalt in Kiel interessiert sind, auf, der Vereinigung der Freunde und Förderer beizutreten und dadurch mitzuhelfen an der Weiterentwicklung der deutschen Milchwirtschaft.

Anmeldungen bitten wir an den Verwaltungsdirektor der Forschungsanstalt in Kiel, Prüne 48, zu richten. Einzahlungen bitten wir zunächst zu leisten auf das Postscheckkonto Hamburg Nr. 41 168, Preußische Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, **Abteilung: Vereinigung der Freunde und Förderer der Forschungsanstalt Kiel.**

Eduard Ahlborn, Hildesheim. Direktor Dr. Asmis, Kiel. Großkaufmann P. Bartels, Kiel. Direktor Bastian, Lübeck. Molkereidirektor Becker, Magdeburg. Molkereidirektor Beißwenger, Eilenburg. Kaufmann Blunck, Dessau. Molkereidirektor Borchers, Bockenem. Ökonomierat Carstensen, Arrild. Molkereidirektor Eitel, Schwartau. Firma P. Funke, Berlin. Direktor Dr. Groß, Hannover. Molkereidirektor Hameister, Mügeln. Molkereidirektor Heldt, Schwerin. Ökonomierat Jensen, Ausacker. Firma Jepsen Sohn, Flensburg. Landesökonomierat Johannsen, Hannover. Molkereibesitzer Kleinböhl, Frankfurt a. M. Gutsbesitzer Lembke, Bürau. Schriftleiter Litt, Hildesheim. Oberbürgermeister Luecken, Kiel. Schriftleiter Mann, Hildesheim. Rittergutsbesitzer Milberg, Quarnbek, M. d. R. Molkereidirektor Mohr, Itzehoe. Molkereidirektor Pfund, Dresden. Graf Rantzau-Breitenburg, Vorsitzender der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein, Kiel. Molkereidirektor Rauch, Kolberg. Kaufmann Reins, Berlin. Molkereidirektor Reuter, Dresden. v. Rheden, Vorsitzender der Landwirtschaftskammer für die Provinz Hannover, Hannover. Hofbesitzer Stamerjohann, Horstreihe. Gutsbesitzer Stockmann, Altona b. Neustadt. Geheimrat Thomsen, Struckum, M. d. R. Direktor Wenck, Bergedorf. Direktor Wernicke, Breslau. Molkereidirektor Witte, Börry.

Klärung von Molkereiabwässern. Nach dem Wassergesetz vom 7. April 1913 ist die Ableitung von Molkereiabwässern in den Vorfluter nur unter besonderen Bedingungen erlaubt und an eine Genehmigung gebunden. Soweit die Ableitung schon vor dem Inkrafttreten des Gesetzes bestanden hat, bedarf auch diese noch der Rechtsverleihung. Dadurch erhält die Frage der Abwässer-Reinigung für die Molkereien besondere Wichtigkeit. Diese Frage allgemein zu lösen, war bisher kaum möglich, da die bisher ausgeführten Anlagen für die kleineren Betriebe in der Herstellung viel zu teuer waren.

Die Schwierigkeit der Reinigung von Molkereiabwässern liegt in der restlosen Beseitigung der Molken, die hauptsächlich in der warmen Jahreszeit starke Geruchsbelästigungen im Gefolge haben und grobe Verunreinigungen des Vorfluters verursachen. Diese Tatsache macht die zahlreichen Widersprüche gegen die Ableitung von Molkereiabwässern erklärlich.

Es muß danach gestrebt werden, die Abwässer soweit unschädlich zu machen, daß keine Unzuträglichkeiten im Vorfluter entstehen. Werden keine Molken mit abgeleitet, so wird meistens ein einfaches Absitzverfahren genügen. Ein Klärbecken von 10 Kubikmeter würde etwa für kleine und mittlere Betriebe bei 3—6 Kubikmeter Abwässer in 24 Stunden ausreichen. Eine Unterteilung des Klärbeckens in mehrere Kammern ist zweckmäßig. Besonderer Wert ist auf leichte Schlammausräumung zu legen. Empfehlenswert ist ein Koksfilter vor dem Austritt des Abwassers aus der Anlage.

Die Ausführung des Beckens erfolgt in Ziegelmauerwerk oder Beton. Die letzte Art dürfte heute am billigsten sein. Nur muß die Feinschicht mit säurefestem Zement hergestellt werden, ganz besonders dann, wenn Molken abgeleitet werden sollen. In diesem Falle empfiehlt es sich jedoch, das Molkeneiweiß vorher abzuscheiden, und es nicht mit zur Ableitung zu bringen, was den Vorfluter wesentlich entlastet.

Für häufige Entschlammung der Kläranlage ist zu sorgen, sonst versagt die Anlage völlig und verstopft sich. Man wird aber jeden Fall besonders prüfen müssen, da manchmal eine Kläranlage überflüssig sein kann, oder in besonderen Fällen eine noch weitergehende Reinigung durch Rieselung oder biolog. Verfahren erzielt werden muß.

Zu näherer Auskunft ist das Ingenieurbüro Max Grevemeyer, Hildesheim, gern bereit. M. Grevemeyer.

Bildung einer butterähnlichen Schicht auf Schlagsahne. (Weitere Antwort auf die Anfrage in Nr. 39). Um diesen sehr gefährlichen Übelstand abzuhelfen, müssen Sie auf eine ganz andere Behandlung Ihrer Schlagsahne eingehen. Da wir selbst in hiesigem Betriebe Schlagsahne als Spezialität herstellen, hatten wir auch öfter mit diesem Übelstand zu kämpfen. Vor allen Dingen muß die größte Aufmerksamkeit dem Zentrifugieren zugewandt werden, um möglichst den gewünschten Fettgehalt bereits schon vor der Zentrifuge zu erhalten, was bei etwas Übung in kurzer Zeit sehr wohl möglich.

Meistens wird bei Herstellung von Schlagsahne der Fehler begangen, daß der Rahm mit viel höherem Fettgehalt von der Zentrifuge läuft, und um den gewünschten Fettgehalt zu erhalten, wird demselben Vollbezw. Magermilch zugesetzt. Dies muß unbedingt vermieden werden, denn unsere Versuche zeigten, daß Schlagrahm, welcher mit Milch auf den ge-

wünschten Fettgehalt eingestellt wurde, denselben Fehler aufwies wie in Ihrem Betriebe.

Ein weiterer Fehler ist das hohe Erhitzen der Schlagsahne. Eine Temperatur von 100 Grad ist direkt zu verwerfen, denn diese hohe Erhitzung hat zur Folge, daß die Fettkügelchen geschmolzen werden und beim Kühlen nicht wieder zur Erstarrung kommen, sondern sich zu einer butterähnlichen Masse zusammen ballen. Unterwerfen Sie den Rahm einer Erhitzung auf höchstens 65 Grad bei einer Dauer von 30 Minuten, worauf eine sofortige Abkühlung auf mindestens 8 Grad, noch besser darunter, zu erfolgen hat.

Sehr zu empfehlen ist das Einstellen der Flaschen in Eiswasser, um möglichst die Temperatur längere Zeit recht niedrig zu halten. Ein, mit etwas Sorgfalt und richtiger Behandlung hergestellter Schlagrahm muß eine Haltbarkeit von mindestens 4 Tagen aufweisen können, ohne jegliche Fehler im Geschmack und in der Schlagfähigkeit aufzuweisen.

Bruno Teuscher, Bautzen.

Versandmolkerei. Anfrage: Ich möchte Vollmilch-Lieferung nach Berlin aufnehmen, und zwar ca. 1000 Liter täglich. An Apparaten stehen mir gute Wasserflächenkühler und ein Vollmilchpasteur zur Verfügung. Mit letzterem kann ich die Vollmilch bis auf 65 Gr. C. erhitzen. Mein Kühlwasser hat eine Temperatur von 9 Grad und könnte ich die Milch bei zweimaligem Kühlen bis auf 10 Gr. herunterkühlen. Würde diese Arbeitsweise den Anforderungen genügen oder ist es besser, die Milch in einem Dauerbade zu erhitzen und dann tief herunterzukühlen? Oder genügt es auch bei dieser Arbeitsweise, wenn die Milch bis auf 10 Gr. heruntergekühlt wird? Die Milch geht früh Morgens hier weg und ist vor Mittag schon in Berlin.

Ich habe hier auch eine Schweflig-Säure-Kühlmaschine, von deren Instandsetzung ich aber abgeraten werde, obwohl die Anlage m. E. noch ganz brauchbar ist. Sollte nun die Wasserkühlung nicht genügen, so würde ich mir vorderhand eine Milchkühlanlage, die kleinste und billigste, die diesen Ansprüchen genügt, zulegen. Wer baut solche Anlagen und wie sind die Preise? Die Anlage ist nur vorläufig gedacht, da ich später eine größere Anlage mit Kühlräumen baue. Räumlichkeiten stehen mir für diesen Zweck genügend zur Verfügung.

Es wäre mir ferner sehr lieb, zu erfahren, welche Preise man heute für molkereimäßig behandelte Milch in Berlin erzielt. Wie sind die Verdienstspannen bei den verschiedenen Arten des Milchabsatzes? Ist es zweckmäßig, heute wieder Verträge abzuschließen? Wie ist die Verwertung der Milch beim Versand von Schlagsahne gegenüber dem Milchversand? F. in K.

Antwort: Trotz der langen Anfrage ist dieselbe doch noch nicht erschöpfend behandelt, ein Fehler, der leider oft gemacht wird. So fehlt z. B., um besonders die Frage der Kühlmaschine zu beantworten, die **Angabe der Größe der vorhandenen Kühlanlage** und in welchem Zustande sich dieselbe befindet, um event. einer Wiederinstandsetzung derselben das Wort zu reden, und diese Frage erschöpfend zu behandeln.

Was nun den ersten Teil der Anfrage betrifft, so ist heute der Berliner Markt noch in der Lage, die beabsichtigten 1000 Liter Vollmilch aufzunehmen, wenn die Dampfmolkerei K für **gute, haltbare Ware garantieren kann.** Dies ist der springende Punkt, das Alfa und Omega der ganzen Milchlieferung sowohl nach Berlin wie auch anderen größeren Verbrauchsgegenden. Hierzu genügen aber die vorhandenen Maschinen und und die Kühlung nicht. Auch ist die Versandzeit schlecht gewählt, es wäre besser, die Milch abends zum Versand zu bringen, damit dieselbe, namentlich während des warmen Sommers, in der kühlen Nachtzeit reist, also ca. gegen 12—2 Uhr nachts in Berlin eintrifft. Eine Momenterhitzung der Milch auf 65 Gr. C. mit anschließender Abkühlung auf 9 bezw. 10 Gr. C. **genügt für eine Versandmilch nicht**, die Milch würde unbedingt, besonders in der vorgesehenen Versandzeit, **sauer in Berlin eintreffen,** auch ist von einem zweimaligen Kühlen der Milch abzuraten, da dieselbe alsdann mehreremale die Pumpe passieren müßte, was nicht ratsam ist.

Es stehen der Dampfmolkerei K. zwei Wege offen, die Milch in tadellosem Zustande, wofür die Garantie übernommen werden kann und muß, nach Berlin zu bringen. Dies ist nur möglich durch Anlage: erstens einer Moment-Hocherhitzung auf 85—95 Gr. Cels., oder zweitens einer Dauererhitzung auf 63 Gr. C. in 30 Minuten mit daran anschließender Abkühlung auf + 2—4 Gr. Cels. Für die Dauererhitzung stehen wieder zwei Wege offen, entweder reine Dauererhitzungsanlage zu 1000—1500 Liter oder eine Degermaanlage zu 1500 Liter Leistung. Für den Milchversand sind weiter erforderlich eine Reinigungsmaschine, wozu event. der vorhandene Separator benutzt werden könnte, ein verdeckter kombinierter Milchkühler von 1500 Liter stündlicher Leistung von 75 Gr. Cels. auf + 2 Gr. Cels. über Wassertemperatur, eine Reinigungsmaschine für Kannen oder eine Bassinanlage zum Reinigen von Holzmilchfässern.

Die Dauererhitzungsanlage von 3—4 Wannen würde zum ungefähren Preise von Mk. 1800—2000 zu haben sein und wäre von unseren bewährten Molkereimaschinenfabriken oder einschlägigen Geschäften wie Eduard Ahlborn, Hildesheim, Bergedorfer Eisenwerk, Bergedorf, Andr. Hollender, Berlin N. usw., zu beziehen. Die Degermaanlage für automatischen Betrieb, mit ca. 1500 Ltr. Stundenleistung, bestehend aus einem Zwischenbehälter, einer Niveauaufüllmaschine, einer hydraulischen Verschließmaschine, einem automatischen Einreihen-Ketten-Durchzugs-Degermator, zwei Wasserzirkulationspumpen, einem Degerma-Wasch-Automat, Hubwagen und Plattenformen dazu, zum ungefähren Preise von Mk 16 000 — ausschließlich Montage — dagegen von der Molkereimaschinenfabrik Max Schulz A-G. Oldenburg. Zu dem Degerma-Verfahren sind verzinnte Kannen erforderlich, da die Milch in den Transportkannen auf 63 Gr. Celsius während 30 Minuten erhitzt und abgekühlt wird. Der Berliner Milchhandel bevorzugt die Milchfässer und wäre deshalb das Dauererhitzungsverfahren zu bevorzugen. Bei beiden Methoden werden die Fehler der Moment-Erhitzung überwunden. Die Milch behält den vollständigen Charakter der Rohmilch, es bleiben die Aufrahmungsfähigkeit der Milch, die Vitamine, die Enzyme (u. a. Katalase, Reduktase) erhalten, der Kochgeschmack und die Eiweißgerinnung werden vermieden.

In letzter Zeit sind jedoch in den gelehrten Kreisen wieder Zweifel entstanden, welcher Erhitzung der Vorzug zu geben ist. So schreibt z. B. Herr Professor Rahn, Kiel, in einem Artikel „Eiweißgerinnung und Vitaminzerstörung verschiedener Pasteurisierungsverfahren" in dieser Zeitung wörtlich: „Die Behauptung, daß Dauererhitzung das Vitamin C mehr zerstört, als Hocherhitzung, ist also ganz wahrscheinlich. Daraus ergibt sich nun, daß wir Milch verschieden behandeln müssen, je nachdem wir das Vitamin C oder das Albumin und die Enzyme erhalten wollen. Beides zugleich wäre nur im Vakuum möglich. Es wird also vielleicht notwendig werden, verschiedene Arten von pasteurisierter Milch zu unterscheiden. Jedenfalls können wir die verschiedenen Rohmilcheigenschaften nicht alle über einen Kamm scheeren „damit ist der Dauererhitzung der Milch noch nicht das Urteil gesprochen". Trotzdem würde ich der Dauererhitzung den Vorzug vor der Moment-Erhitzung geben.

Was nun die Kühlung anbetrifft, so gehört zu einem modernen Molkereibetriebe unbedingt eine Kühlanlage, noch dazu, wenn der eisfreie Winter in Rechnung gestellt wird. So weit ich dies aus der leider in dieser Beziehung mangelhaften Anfrage beurteilen kann, rate ich der Molk. K. die Instandsetzung der vorhandenen Kühlmaschine vorzunehmen, von der Anschaffung einer Zwischenkühlanlage aber abzusehen, da die Molkerei doch die Anlage einer größeren Kühlanlage mit Kühlräumen ins Auge gefaßt hat. Die ev. kleinste und billigste Kühlanlage würde für den gedachten Zweck nicht genügen, also fortgeworfenes Geld sein, und außerdem wohl in der jetzigen Zeit erst in einem halben Jahre geliefert werden können, mithin für diesen Sommer nicht in Erscheinung treten.

Von unseren schon vorhin angeführten Molkereimaschinen-Fabriken werden, wenn ich die größeren Kühl-Maschinen außer Acht lasse, Kohlensäure-Kühlmaschinen in ungefähr folgenden Abstufungen hergestellt: Mit Solekühlung mit einer Kalorienleistung von 15 000, 12 000, 10 000, 8000, 6600, 5200, 4000, 3000 2200 und 1000. Eine Kühlanlage von 1000 Kalorienleistung würde ungefähr einschließlich Kühlhaus nebst Isolierung einen Kostenaufwand von Mark 2500—3000 erfordern. Eine solche von 15000 Kalorien einschließlich Kühlhaus usw. 9—10 000 Mark, während eine solche von 12000 Kalorien usw. Mark 1000 billiger sein dürfte.

Der augenblicklich in Berlin gezahlte Preis für molkereimäßig behandelte Milch beträgt 17—18 Pfennige je Liter ab Station, dürfte sich aber ermäßigen, da die Butternotierungen im Fallen begriffen sind. Verträge müßten auf der Notierungsbasis abgeschlossen werden.

Was nun die Verwertung der Milch beim Versand betrifft, so richtet sich dies nach dem gezahlten Milcheinkaufspreise; für Schlagrahm zahlt der Großhandel 30—40 Mark unter Butternotierung.

Im Uebrigen bin ich gern bereit, die Dampfmolkerei K. mit meinen Erfahrungen im Milchversand überhaupt, als besonders für Berlin, auf Wunsch zu unterstützen und auch bei Beschaffung der Maschinen, sowie sonstiger technischer Fragen behilflich zu sein.

Meine Adresse erfährt dieselbe durch die Schriftleitung ds. Zeitung.

G. Langheinrich, Berlin, Molkereidirektor a. D.

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Welche Erfahrungen sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? Seit einigen Wochen habe ich wegen Ablaufen der Käse große Verluste zu verzeichnen. Ich arbeitete erst mit Molkerei- und Bauernquarg. Meine Versuche mit Kasein und „Effekt" waren negativ. Vielmehr verschlimmerte sich der Fehler insofern, als die Käse noch bitter wurden. Später nahmen die Käse einen sehr scharfen, beißenden Geschmack an. Der Geruch war teilweise ammoniakartig. Es würde mich freuen, zu hören, welche Erfahrungen die Herren Kollegen bei Verwendung von Kasein oder Effekt gemacht haben. D.

Rostfeuerung. Wir haben schon öfter von Fränkelrostfeuerungen gehört. Wie haben sich diese in Molkereibetrieben bewährt? Wie hoch würden sich heute die Anschaffungskosten stellen? Welche Vorteile besitzen sie gegenüber anderen Feuerungen? Für freundliche Beantwortung vorstehender Fragen vielen Dank. Molkerei M.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 9. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,725 *M.*, 2. Qualität 1,40—1,50 *M.* Tendenz: fester.

Hamburg, 10. Juni. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten ½ Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

4	Drittel	1. Kl.	zu	169,—* Mk.	3	Drittel	1. Kl.	zu	162,80 Mk.
35	„	1. „	„	168,60* „	2	„	1. „	„	162,60 „
6	„	1. „	„	168,50* „	16	„	1. „	„	162,50 „
3	„	1. „	„	168,30* „	79	„	1. „	„	162,— „
83	„	1. „	„	168,—* „	2	„	1. „	„	161,50 „
1	„	1. „	„	167,—* „	19	„	1. „	„	161,— „
21	„	1. „	„	166,—* „	71	„	1. „	„	160,— „
6	„	1. „	„	165,50 „	3	„	1. „	„	158,50 „
14	„	1. „	„	165,40 „	4	„	1. „	„	158,— „
187	„	1. „	„	165,30 „	1	„	1. „	„	157,50 „
55	„	1. „	„	165,20 „	4	„	1. „	„	157,— „
174	„	1. „	„	165,— „	2	„	1. „	„	156,50 „
5	„	1. „	„	164,80 „	20	„	1. „	„	156,— „
3	„	1. „	„	164,60 „	1	„	1. „	„	155,50 „
30	„	1. „	„	164,50 „	10	„	1. „	„	155,— „
7	„	1. „	„	164,40 „	2	„	1. „	„	154,50 „
1	„	1. „	„	164,20 „	2	„	1. „	„	154,— „
67	„	1. „	„	164,— „	4	„	1. „	„	153,— „
3	„	1. „	„	163,90 „	1	„	1. „	„	152,50 „
7	„	1. „	„	163,50 „	12	„	1. „	„	151,50 „
4	„	1. „	„	163,10 „	28	„	1. „	„	150,— „
2	„	1. „	„	163,— „					

1. Klasse 1004 Drittel zu . . . . 163,61 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 38 Drittel zu . . . . 147,79 Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung.

Nächste Auktion Donnerstag 10 Uhr.

*) Markenbutter.

Privat-Berichte.

Berlin, 10. Juni. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Anlieferungen deutscher Butter sind noch in der Zunahme begriffen und werden besonders allerfeinste und feinste Qualitäten reichlich zugeführt, dagegen läßt die Aufnahmefähigkeit des Marktes zu wünschen übrig und muß daher der größte Teil der Ware zu Lager genommen werden. Wenn trotzdem eine Erhöhung der Notierung am Dienstag vorgenommen wurde, so bedarf es des Hinweises daß ausschließlich die höheren Preise des Auslandes die Veranlassung zu einer Preisanpassung gaben. — Schmalz. Die Festigkeit auf dem amerikanischen Markt für Schlachthauserzeugnisse hielt an und gingen die Schmalzpreise weiter höher.

Hamburg, 10. Juni. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Angeregt durch die hohen Preise für ausländische Butter verlief der Markt in den letzten Tagen in recht fester Haltung. Die Auswirkung dieser Tendenz war bereits in der heutigen Auktion ziemlich stark zu verspüren, indem die Preise durchschnittlich 6—7 *M* in die Höhe gingen. Die lange andauernde Trockenheit wird sicherlich bald einen Rückgang der deutschen Produktion verursachen und eine Annäherung der deutschen Preise an diejenigen des Auslandes dürfte wohl eine logische Folge der ganzen gegenwärtigen Lage sein. Dänemark meldet ruhigen Markt bei voraussichtlich unveränderter Notierung. Holland ist mit seinen Preisen noch relativ hoch. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche waren die Kabelmeldungen aus Amerika wieder höher und zwar mit einem Endresultat von etwa 2 Dollar gegenüber demselben Tage der Vorwoche. Bei diesen hohen Preisen ist die Kauflust in Deutschland nur gering und die Lage ist für uns wenig durchsichtig, da die Preise abhängig sind von der jeweiligen Haltung der Spekulation in Amerika. Ware im Freihafen stellt sich heute auf ca. 43 Dollar, je 100 Kg., ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 188 *M* je 100 Kg. — Dänisches Schmalz. Zwar folgen die dänischen Schlachtereien mit ihren Preisen nur langsam, jedoch haben dieselben ihre Preise der ganzen Weltmarktlage entsprechend in der Berichtswoche ebenfalls heraufgesetzt. Blasenschmalz notiert heute ca 181,— *M* je 100 Kg., Blockschmalz ca. 170,— *M* je 100 Kg.

Hildesheim, 11. Juni. Bericht von Mann & Friedeborn. Es wird die gegenwärtige Preissteigerung nicht verstanden, deshalb trifft man mancherlei Zurückhaltung an. Der Konsum ist gut und nimmt die Zufuhren langsam auf, ohne daß der Spekulation für Lagerung einiger Vorräte viel übrig bleibt. Allein im Auslande scheint eine gefährliche Gewaltspekulation im Gange zu sein, die die Preise bestimmt. Nur in Anbetracht der Auslandsmärkte kann die Tendenz mit fest bezeichnet werden. —

Hamburg, 10. Juni. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Nachdem nun am Ende der vorigen Woche der Streik der dänischen Arbeiter beendet worden ist, nimmt auch der Butterhandel wieder normale Formen an. Die Transportschwierigkeiten, die mehr oder weniger den Export hemmten, sind damit beendet. Die Nachfrage seitens Englands ist sehr gut, während Deutschlands Nachfrage bedeutend zurückgegangen ist. Aber infolge der Nachfrage von anderen Ländern bleibt der Markt gut behauptet. Es sind auch weiterhin Spekulationskäufe getätigt worden, und auch die Packerfirmen haben erhebliche Quantitäten Butter aus dem Markt genommen. Der in der Vorwoche erzielte Preis von 182 Sh. konnte deshalb gehalten werden und es wurden sogar 183 Sh. nach England erzielt. Der von einigen Seiten erwartete Rückgang der Preise ist demnach in dieser Woche nicht eingetroffen. Es dürfte vielmehr mit einer kleinen Erhöhung zu rechnen sein. — Die Entwickelung des Marktes in der neuen Woche ist ungewiß. Man rechnet aber weiterhin mit gutem Absatz.

Dresden, 9. Juni. Bericht der Fa. Georg Münch. Infolge der anhaltenden Trockenheit ist der Höhepunkt der Produktion erreicht. Die Eingänge, soweit es sich um reinschmeckende Marken handelt, konnten schlank plaziert werden, dagegen fanden abfallende, saure Qualitäten schwer Nehmer. Diese Butter muß zu unregelmäßigen Preisen abgestoßen werden. Es ist den Molkereien dringend zu raten, daß nur reine Grasbutter geliefert wird, weil sonst der Konsument immer mehr zu Auslandbutter greift und dies möchte doch verhütet werden. Die Nachfrage bleibt gut und ist dringend zu wünschen, daß eine weitere Erhöhung vorläufig nicht vorgenommen wird, damit keine Stockung im Konsum eintritt. — Schmalz. Da die amerikanischen Forderungen täglich höher lauten, so ist der Konsum ganz bedeutend zurückgegangen, weil die hohen Preise nur mit Widerwillen bewilligt werden. — Margarine. Der Absatz bleibt nach wie vor schleppend.

Leipzig, 9. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die lebhafte Nachfrage auf dem Buttermarkte von voriger Woche hat etwas nachgelassen und man hat den Eindruck, daß die heutige Erhöhung der Berliner Notierung verfehlt ist. Auch im Auslande ist eine Beruhigung eingetreten, womit sich gezeigt hat, daß die Erhöhung der letzten Kopenhagener Notierung über das Ziel geschossen hat. Jedenfalls ist zu befürchten, daß größere Erhöhungen der Kleinhandelspreise dem Butterabsatz großen Schaden zufügen, und man wird daher mit dem Festsetzen der Notierungen sehr vorsichtig vorgehen müssen. — Vor allen Dingen ist es wichtig, daß die deutschen Molkereien auf gewissenhafte Herstellung reinschmeckender und konsistenter Butter bedacht sind, damit ausländische Butter nicht weiter bevorzugt wird.

Käse.

Köln, 9. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsit. Käse vollfett, 2,60—2,70 *M*, Holländer Gouda 45 proz. 2,30—3,30 *M*, Holländer Edamer, 40 proz. 2—2,20 *M*, Emmentalerkäse 3—3,30 *M*, Limburger Käse,

Hamburg, 10. Juni. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die rege Nachfrage auf dem Käsemarkt hält an. Trotz der für Auslandskäse erheblich erhöhten Preise war ein unverändert guter Absatz zu verzeichnen. — Tilsiter Käse. Tilsiterkäse kommen in großen Mengen an den Markt. Prima Käse können gut abgesetzt werden. Sekunda Ware dagegen ist nur mit erheblichen Preisnachlässen unterzubringen. Für halbfette Käse ist keine große Nachfrage. Die Forderungen der Produzenten lauten ziemlich unverändert. — Holländer Käse. Die recht feste Tendenz der holländischen Märkte dauert an und hat zu weiteren Preiserhöhungen Veranlassung gegeben. Besonders für 40 prozentigen Edamer Käse sind die Forderungen ganz erheblich höher. Die hohen Preise haben sich am Platze erst zum Teil ausgewirkt. Vorläufig war der Absatz noch gut. — Dänen Käse. Aus Dänemark werden ein fester Markt und steigende Preise gemeldet. Am Platze war das Geschäft für Dänen Käse gut. Zu den neuen hohen Notierungen wurde bisher wenig gehandelt. — Schweizer Käse. Vom Schweizer Käsegeschäft ist nichts Neues zu melden. Die Umsätze sind nur klein. Einen guten Markt zeigten nur finnische Schweizer-Käse. — Weichkäse. Im Weichkäsegeschäft herrscht die in der heißen Jahreszeit übliche Ruhe. Die Umsätze waren nur klein. — Es wurden bezahlt für 100 in G.-M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima 106 bis 112, do,, zweite Qualität 95—105, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 54 bis 56, do., 30 proz. 78—80, do., 45 proz. 116—119, holländische Goudakäse, 20 proz. —, do., 30 proz. 95—98, do., 40 proz. 105—115, do., 45 proz., frische Käse 115—125, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 165—180, holländische Edamerkäse, 20 proz. 76—79, do., 30 proz. 88—92, do., 40 proz. 103—108, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175. Allgäuer 1,20—1,30 *M*.

Eier.

Köln, 9. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 12½ bis 13, do., über 55 Gr. 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 13½—14½, do., über 55 Gr. 11—12, unter 55 Gr. 9—10.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 11. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz: stetig.

Hamburg, 11. Juni. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 164 G.-M. d. Ztr.

Jüngeren Gehilfen
welcher prima Harzer herstell. kann sucht zum 23. 6. für Harzkäserei u. Lager (11 021
Otto Mantus, Großhandlung Schwerin i. Meckl.

Zum bald. Antritt suche ich einen
tüchtigen Gehilfen
Central-Molkerei W. Lüdemann, Hamburg 5, Kreuzweg 14-16.

Zum möglichst baldigen Antritt suchen wir noch einen jungen arbeitsliebenden und soliden (10928
Molkerei-Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten in Dauerstellung. Gehalt monatlich 50.— Mk. und alles frei. Gute Behandlung zugesichert. Bewerb. erb.
Molkerei-Genossenschaft Uhyst a. T. i. Sachsen.

Durchaus erfahrener und tüchtig.
Camembertkäser
welcher ein einwandfreies Marktprodukt mit Rotschimmelkult. herstellen kann, findet zum 15. d. M. oder 1. Juli dauernde Stellung. Gutes Gehalt wird zugesichert. Angebote unter **10933** an d. Ztg. erb.

Suche zum 15. 6. ev. einige Tage früher oder später einen tüchtigen erfahrenen (10829
Weichkäser
für Camembert, Limburger u. Romadur, der für gute Ware garant., bei gutem Gehalt. Offerten erb. Molkerei und Weichkäserei, Frose i. Anh. Inh. H. Müller.

Ich suche (10550
Käsereigehilfen
der guter Fachmann ist und Erfahrung in der Kochkäseherstellung besitzt. Alter nicht unter 25 Jahren. Ausführliche Angebote an
August Richter, Hann.-Münden.

Suche zu sofort einen äußerst tüchtigen
Käser
welcher vollständig firm in Sahneschichtkäse und Harzkäse ist u. dieses durch Zeugnisse nachweisen kann. Event. kann sich derselbe mit 2000 Mark mit beteiligen. Gefl. Bewerbungen unter **Molkerei 10635** an diese Zeitung.

Suchen zu sofort älteren, tüchtig.
Tilsiter Käser
(Käserin). Herstellung erstklassiger Ware unter Garantie Hauptbedingung. Hohes Gehalt zugesichert. Bewerbungen erbittet (10658
Molkerei-Genossenschaft Angerburg Ostpreußen.

Wegen Verheiratung meines jetz., welcher 10 Jahre bei mir in Stell. ist, suche ich z. 1. Juli einen durchaus zuverlässigen und (10706
nüchternen Mann
für Fuhrwerk und Schweinemast. Bedingung ist, guter Pferdepfleger und sicherer Fahrer. Auch muß ders. in der Wartung und Fütterung der Schweine sehr zuverlässig sein und alle damit verbundenen Nebenarb. verrichten. Gehalt n. Uebereink. Werte Angebote erbittet
Arwed Burkhardt, Dampfmolkerei Grube b. Wilsnack.

Wir suchen zu sofort oder zum 15. Juni einen kräftigen, soliden
jungen Mann
mit guter Schulbildung zur gründlichen Erlernung des Molkereifach., nicht unter 16 Jahren. Es wollen sich aber nur solche melden, die wirklich Interesse an der Sache haben. Lehrzeit 3 Jahre. Taschengeld wird gewährt. (10587
Molkerei-Ein und -Verkauf, Spar- u. Credit-Genossenschaft e. G. m. b. H. Römhild i. Thüringen.

Gewandter zuverlässiger
Milchkutscher
bei hohem Lohn gesucht (10955
Molkerei Telschow bei Putlitz.

Wir suchen zu bald od. spätestens 1. Juli einen älteren, verheirateten Molkereifachman als (10850
Heizer u. Maschinist
für eine größere Maschinen- und Ammoniakkühlanlage. Bewerber, welche gelernte Maschinenschlosser sind oder langjährige Erfahrung im Maschinenwesen besitzen, ordnungsliebend u. absolut selbständig arbeiten u. alle mittleren Reparatur. ausführen können, woll. ihre Zeugnisabschriften mit kurzem Lebenslauf einsenden. Gutes Gehalt und Deputat, sowie bei zufriedenstellenden Leistungen Tantieme zugesich.
Brieger Molkerei E. G., Brieg Bez. Breslau.

Erfahrener
Schafkäsebereiter
gesucht. Angebote an **Gesellschaft „Ort", Berlin W. 15,** Bleibtreustraße 34-35. (10492

Fleiß. junger Mann
mit guter Schulbildung zur Erlernung des Molkereifaches zum bald. Antritt gesucht. (10958
Molkereigenossenschaft Schönau a. d. Eigen Amtsh. Löbau i. Sa.

Suche zu sofort oder zum 15. 6. einen soliden, ehrlichen und gewandten (10936
Milchverkäufer
oder Gehilfen für Stadtverkauf. Es kommen nur Bewerber in Frage, d. absolut ehrlich und verläßlich sind und gute Pferdepfleger sind und s. auch sonst vor keiner Arbeit scheuen. Geboten wird Dauerstellung und gute Behandlung. Angebote mit Altersangabe, Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüche an die
Molkerei Sachsenberg in Waldeck.

Für unseren modernen Betrieb suchen wir zum 1. Juli ds. Js. ein. erfahrenen, absolut zuverlässigen
Heizer
und Maschinisten
mit langjährigen Erfahrungen bei hohem Gehalt, sowie zum 15. Juni oder einige Tage später einen zuverlässigen, an Sauberkeit u. Ordnung gewöhnten
Zentrifugenführer
Bewerbungen mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen an (10786
Molkerei-Genossensch. Greifswald.

Suche zum sofortigen Antritt e. tüchtigen (10564
jungen Mann als Lehrling.
Schultz, Verwalter
Molkerei-Genossensch. Kallenzinnen in **Jankowka-Brüche,** e. G. m. b. H. Krs. Johannisburg, Ostpr.

Wir suchen Sohn achtbarer Eltern als (10698
Lehrling
Antritt kann sofort erfolgen.
Dampfmolkerei Baben, Post Goldbeck, Altm. **W. Denecke.**

Stelle zu sofort einen (10627
Lehrling
und jungen Gehilfen
ein. Bewerb. an
Molkerei Bruhin Zinnowitz, Ostseebad.

Meier od. Meierein z. selbständ. Führ. e. Landmolk. i. Freist. Oldbg. als allein a sof od spät. ges. Herst. e. erstkl. Butt. sow. Kenntn in der Bedien. d. Maschin. Beding. Auf Dauerstell. b. voll. Fam.-Anschluß Reflekt. woll. Zeugn.-Abschr. nebst Lohnford. unt. **10619** an ds. Ztg. einsenden.

Junger Meierist
gesucht zum 15. Juni oder später. Anfangsgeh. 50 *M* bei freier Station und Kassen. (10599
Boldts Dauermilch-Fabrik G. m. b. H. Loose b. Eckernförde.

Erfahrener, ordentl. Gehilfe
findet sofort bei 60,— *M* Anfangsgehalt Stellung. (10606
Dampfmolkerei Roßlau, Anhalt.

Tüchtige, zuverlässige, nicht zu junge (10815
Meierin oder junger Mann,
die schon mit Butterfertiger gearbeitet hat, zu **sofortigem** Antritt gesucht. Meldungen mit Gehaltsforderung bei freien Kassen u. Station erbittet
Molkerei-Genossenschaft Rastenburg, Ostpr.

Wir suchen zum sofortig. Antritt einen tüchtigen jungen Mann mit guter Schulbildung als (10636
Lehrling
für unseren Vollbetrieb. Gefäll. Bewerbungen erbittet
Osteroder Molkerei
Deutsche Weichkäsferei u. Harzkäse-Fabrik, **Osterode a. Harz.**

Suche zum sofortigen Antritt bezw. 15. Juni tüchtige (10569
Meierin
für Betrieb und Kontorarbeiten. Anfangsgehalt monatlich 45.— Mk. b. freier Station, Kassen u. Steuer. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschr. und Altersangabe erbeten.
Molkerei Wildberg Kreis Ruppin i. Mark.

Zum sofortigen Antritt suchen wir fleißige, junge (10959
Meierin
oder Lernmeierin
Molkereigenossenschaft Schönau a. d. Eigen
Amtsh. Löbau i. Sa.

Für ländl.-rhein. Molkereihaushalt ordentliches,
ehrliches Mädchen
gesucht, sowie
junger Mann
für Fuhrwerk, Kannenwaschen und Hilfe in der Molkerei. Bewerb. unter **Rheinland 10558** durch diese Zeitung erbeten.

Meierin
für Käserei und Mithilfe im Haushalt, welche gute Empfehl. aufzuweisen hat, sofort oder zum 1. Juli gesucht. Außerdem kann ein tüchtiges **Hausmädchen** gute Stellung bekommen, Reise wird nach drei Monat. vergütet. (10987
Krumbach, Käsereibesitzer **Demmin.**

Wir suchen für unseren umfangreichen großstädt. Milchversorgungsbetrieb einen
tücht., umsichtigen
Obermeier
nicht unter 25 Jahren. Ders. muß in der Lage sein, sich dem Personal gegenüb. den nötigen Respekt zu verschaffen, selbst mit Hand anlegen und überall mit gutem Beispiel vorangehen. Bei zufriedenstellender Leistung eine Dauerstellung bei gutem Gehalt. Gefl. Off. erbeten unter **A. B. 10906** an diese Zeitung.

Wir suchen zum 1. Juli einen tüchtigen, nicht zu jungen (10989
Buttermeier.
Molkerei-Genossenschaft Demmin i. Pomm.

Wir suchen zum 15. Juni oder bald, ordnungslieb., soliden (10984
Buttermeier.
der zu zweien Butterei, Annahme und Ausgabe zu besorgen hat. Gehalt 50 Mk. ohne Abzug.
Molkerei-Genossenschaft Tramm bei Crivitz in Mecklbg.

Stellen-Gesuche.

Tücht., strebs., katholischer
Fachmann
ledig, 26 J. alt, in all. Zweig. des Faches best. vertr., firm in Milch-, Sahneverf., Butt., Kühlmasch., auch reiche Erfahrg. in Weichkäs., s. z. 1. oder 15. Juli Vertr.-Stell. Auf hies. Stelle 3 Jahre, möchte er sich gern verändern. Es wird Wert a. Dauerstellg. gelegt. Werte Angeb. unter **H. 11051** an ds. Ztg.

Wer verhilft einem äußerst tüchtigen, ehrlichen, arbeitsamen, sehr soliden
Fachmann
zu einer Vertrauensstellung als Verwalter, Gutsmeier, Heizer oder verheirat. Gehilfe usw. Selbiger war in hies. größeren Genossensch.-Molkerei 7 Jahre als Betriebsleiter ungekünd. tätig, ist 34 Jahre alt, in allen Zweigen des Faches voll und ganz auf der Höhe und eignet sich für jeden Posten. Frau hilft evtl. mit. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen. Wer eine wirklich brauchbare Kraft benötigt, wende sich unter **11055** an diese Ztg.

Strebs., intellig. Fachmann aus besser. Hause, 25 Jahre, mit guter Allgemeinbildung, s. **Verwalterpost.** Ders. ist in allen Zweig. d. Milchwirtsch. u. Molk.-Wes. einschließl. franz. Weich- u. Tils.-Käs. erfahr., molk.-chem. u. bakteriolog. techn. u. kaufm. gebild., befähigt Vorträge z uhalten und schriftstell. Arb. anzufertig. Auf Vertretungen, Kontroll- u. Revis.-Prüf. w. auch refl. Einricht. v. Käs. ebenfalls übern. Über Zeugn., Lichtb. u. Vorstellg. kann verfügt werd. Zuschrift. erb. unter **M. M. Dramburg, postlag.**

Buchhalter
perfekt in Buchführung jeder Art, bilanz- und abschlußsicher, firm in allen Bank- u. Steuersachen, sucht Stellung in Nordwestdeutschland. 27 Jahre. Pa. Zeugnisse. Antritt sofort. (11057
E. Schulze, Oldenburg i. O. Brommystraße 1.

Älterer Gehilfe als Milchverkäufer und für Arbeit. in klein. Betriebe Ende Juni od. 1. Juli gesucht. Bewerber die bereits einen Verkaufswag. gefahr. haben, u. gewandt u. zuverlässig im Verkehr mit d. Publikum sind, woll. Zeugn.-Abschrift. einsenden. Anf.-Gehalt netto 40 *M*.
Molkerei Fürstenberg a. d. Oder. (11056

Jung. Gehilfe s. z. 1. Juli Stell. Gute Zeugn. sind vorhand. Angeb. erbeten unter **Nr. 11052** an diese Zeitung.

Junger, anständiger Gehilfe sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 15. 6. Stellung, am liebst. da, wo er sich in Weichkäs. ausbilden kann. Sucher übernimmt auch, wenn es sein muß, eine Milchtour. Werte Angebote erb. (11050
Molkereigehilfe Bruno Kirsten Etzleben bei Heldrungen, Thüringen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des vorh. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 62 | Hildesheim, den 13. Juni 1925. | 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 9. Juni. 157 Mark je Zentner.
Donnerstag, 11. Juni. 160 Mark je Zentner.
Sonnabend, 13. Juni 160 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 11. Juni. 164 Mark je Zentner.
Auktion am 10. Juni. Höchstpreis 169.— Mark, Durchschnitt 163,61 Mark.

Köln. Dienstag, 9. Juni. Höchstpreis 172,50 Mark je Zentner.

Kopenhagen. Donnerstag, 11. Juni. 450 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 450 Kronen).

Berlin, 13. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 160 G.-M., 2. Qualität je Zentner 143 G.-M., abfallende je Zentner 122 G.-M. Tendenz stetig.

Köln, 12. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,725 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Kempten, 10. Juni. Bericht der Marktkommision der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Großverkaufspreis für Butter 155,— Mark, 2. Qualität 1,30—1,40 Mark. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Leeuwarden (Holland), 12. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute 203 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 211—215 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 11. Juni. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die Eingänge an Inlandsbutter sind sehr reichlich, noch größer wie in der Vorwoche. Auch die Angebote aus dem Ausland sind stark. Der Absatz war im Berliner Buttereinzelhandel zufriedenstellend. Das Anziehen der Auslandspreise und der übrigen Inlandsmärkte führte zur Erhöhung der Erzeugerpreise, und zwar am Dienstag um 3 ℳ und am Donnerstag abermals um 3 ℳ pro Zentner, sodaß also die amtliche Notierung heute auf 1,60 ℳ pro Pfund für feinste Molkereibutter festgesetzt wurde. Die Preise im Kleinhandel bewegten sich zwischen 1,70—2,10 ℳ pro Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,60—1,94 ℳ pro Pfund notiert. — Das Schmalz- und Margarinegeschäft liegt unverändert. Die Schmalzpreise haben bei den Importeuren um einige Pfennige pro Pfund angezogen.

Berlin, 11. Juni. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die anhaltend heiße Witterung hat einen nachteiligen Einfluß auf die Weiden im Inlande sowohl, wie auf die Größe der Produktion im Auslande hervorgerufen, so daß Preissteigerungen unausbleiblich sind. — Die Berliner Notierung begnügte sich heute mit einer Heraufsetzung der Preise um 3 Mark, und trug damit den Wünschen der Konsumenten Rechnung, die Butter nicht über Gebühr zu verteuern. Immerhin muß man berücksichtigen, daß die Notierungen in den butterproduzierenden Ländern in diesem Jahre um 20—30 Mark je Zentner höher liegen, als im Vorjahr.

Hamburg, 12. Juni. Bericht von A. F. C. Fick. Die freundlichere Stimmung des vorwöigen Handels, die schon ein leichtes Anziehen der Preise nach sich zog, machte in der Berichtswoche weitere Fortschritte. Infolge der festen ausländischen Märkte, die trotz der letztwöchig erhöhten Preise keinerlei Abschwächungen zeigten, mußte sich erwartungsgemäß eine weit größere Nachfrage für unser einheimisches Produkt geltend machen. Hinzu kommt, daß seit fast 14 Tagen nirgends Regen gefallen ist, wodurch die Aussichten auf eine anhaltende größere Produktion arg beschnitten werden. Wenn wir einstweilen auch noch recht erfreuliche Eingänge registrieren können, so ist die Gefahr eines starken Abbbruchs in kurzer Zeit doch sehr nahe gerückt. Unter den herrschenden Umständen konnte es nicht weiter Wunder nehmen, daß sich in dieser Woche ein äußerst flotter Markt entwickelte. Mögen auch vereinzelte Spekulationskäufe die Gesamtstimmung günstig beeinflußt haben, fest steht aber, daß heute ein wirklich guter Konsum vorhanden ist, der bei dem jetzigen Niveau keine Risiken mehr in sich birgt. Das Inland legte fast ausnahmslos recht bedeutende Aufträge nach hier und zeigt selbstheute nach den erhöhten Forderungen keine Zurückhaltung. — Ebenso konnte der hiesige Platzverkehr größte Zufriedenheit auslösen. Die Nachfrage für ausgesucht hochfeinste Marken, insbesondere für die Schutzmarkenbutter, bewegt sich weiter in ansteigender Kurve. — Wie nicht anders zu erwarten war, wurde dänische Butter von Deutschland in dieser Woche nur wenig importiert, England zeigte dagegen weiter zu unveränderten Preisen größere Kauflust, so daß die Notierung in Kopenhagen heute bei durchaus stetiger eTendenz unverändert auf 450 Kronen bleiben konnte. Auch für die kommende Woche sind die Aussichten nicht ungünstiger, jedoch sollten weitere Erhöhungen vor der Hand unbedingt vermieden werden. — In australischer und neuseeländischer Butter werden in England trotz der größeren Ankünfte immer noch so hohe Preise bezahlt, daß ein Import vorläufig keine Verdienstmöglichkeiten bietet. — Für sibirische Butter wird die Nachfrage zu marktgemäßen Preisen gut bleiben. Die frischen Ankünfte werden mit erheblicher Verspätung erst Ende der Woche in den Handel kommen.

Leipzig, 11. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Auf dem Buttermarkte wogt die Stimmung hin und her. Während Anfang dieser Woche sich das Geschäft sehr beruhigt hatte und auch vom Ausland eine schwache Tendenz gemeldet wurde, ist seit gestern eine Besserung eingetreten. Vor allen Dingen liegt die Hauptsache hierzu in der herrschenden Trockenheit, wodurch die Produktion zurückgeht. Wenn also die Weideverhältnisse sich weiter verschlechtern, wird man sehr bald mit größeren Preiserhöhungen rechnen müssen.

Bremen, 10. Juni. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die bessere Nachfrage, die sich Ende voriger Woche bemerkbar machte, hielt im Anfang dieser Woche nicht an. Das Geschäft lag außerordentlich still und nur wirklich feinste deutsche Butter war begehrt. Abfallende Qualitäten waren überhaupt nicht unterzubringen, da auch in dieser Woche wieder Landbutter in großen Mengen nach hier gebracht und der geringen Haltbarkeit wegen zu jedem annehmbaren Preise verschleudert wurde. Berlin notierte am Dienstag 3 ℳ höher = 1,57 ℳ und auch die heutige Hamburger Auktion erzielte trotz guter Beschickung einen um 7.— ℳ höheren Durchschnitt. Infolge der erheblichen Hitze sind stellenweise die Weideverhältnisse schlechter geworden, und es ist nicht ausgeschlossen, daß bei längerem Anhalten dieser Trockenheit die Milchzufuhren abnehmen, was natürlich höhere Preise für deutsche Butter im Gefolge hat. — Dänische Butter blieb auch in dieser Woche für den hiesigen Platz, des hohen Preises wegen, unberücksichtigt. — In sibirischer Butter waren die Umsätze ebenfalls bedeutungslos.

Breslau, 11. Juni. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Die Entwicklung der letzten Tage hat gezeigt, daß wir in diesem Jahre auf niedrigere Preise anläßlich der Grünfütterung nicht zu rechnen haben. Die Lage dürfte ja inzwischen auch allgemein als geklärt angesehen werden, nachdem die Berliner Notierung heute erneut heraufgesetzt wurde und auch Hamburg eine verhältnismäßig stramme Erhöhung vorgenommen hat. Die Preisbewegung kann aber in diesem Tempo nach der einen Seite nicht weiter ausspielen. Auch in der Preispolitik gibt es allerdings ungeschriebene Gesetze, die beachtet werden wollen. Im Übertretungsfalle tritt zwar nicht der Strafrichter auf, wohl aber merken es diejenigen Kreise am eigenen Geldbeutel, die sich wahllos an der Entwicklung beteiligten. Soweit man Vernunftsgründe sprechen lassen darf, muß man heute bereits den Einwand machen, daß die jetzige Entwicklung gewisse Krankheitskeime in sich trägt. Es wird immer noch abzuwarten sein, wie die ganze Weltmarktslage sich entwickelt. Die deutschen Verhältnisse für sich betrachtet, ist die Erhöhung zur jetzigen Zeit jedenfalls gegen alle Berechnung und deshalb neigen wir dazu, die jetzige Entwicklung mit aller Vorsicht zu betrachten.

Kopenhagen, 11. Juni. Bericht von A. Rindom & Restorff. Akt.-Ges. Dänische Butter. Der Markt eröffnete in dieser Woche unverändert, aber mit entschieden festerem Unterton. Wenn der Markt nicht fester liegt, wie es der Fall ist, so hat es darin seinen Grund, daß ein Teil Butter in Jütland infolge des Streikes zurückgehalten wurde, und die Verkäufer suchten, diese Butter zu ein wenig ermäßigten Preisen zu räumen. Der Markt schließt aber heute entschieden fester mit geräumten Lägern. Die Notierung blieb heute unverändert 450 Kronen. Bei der augenblicklich herrschenden beinahe tropischen Hitze steht es in Aussicht, daß der Graswuchs erleiden wird, und daß die Produktion sehr schnell abnehmen kann, und da diese Hitze kein isolierter Fall ist, sondern über ganz Europa herrscht, so kann der Buttermarkt schnell erheblich fester werden. — Sibirische Butter. Die in Aussicht gestellten größeren Zufuhren sind immer noch ausgeblieben, weshalb der Markt für sibirische fester liegt mit steigenden Preisen, insbesondere da gegenwärtig große Nachfrage nach Ziehbutter herrscht (es ist überhaupt keine andere Butter

vorhanden). Der Preis liegt bei Bezug waggonweise um 160 Rmk. cif Stettin herum. — Von Koloniebutter kommen stets erhebliche Posten nach London an. Bei dem augenblicklich herrschenden Begehr muß man aber damit rechnen, daß die Kühlhausbestände kaum zunehmen, sondern eher abnehmen werden. Markttendenz: fest.

Käse.

Köln, 12. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistaion ohne Verpackung. Tilsit. Käse vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,30—3,30 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2—2,20 ℳ, Emmentalerkäse 3—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 ℳ.

Berlin, 12. Juni. Die in unseren beiden letzten Berichten gemeldete Besserung im Käsegeschäft hat weiter gute Fortschritte gemacht, so daß man in letzter Woche nach einzelnen Arten, z. B. Edamer, sogar stürmischer Nachfrage begegnete. Als Ursache hierfür dürfte einmal der durch die Hitze bedingte größere Konsum anzusprechen sein, zum andern aber auch das Bestreben, sich vor weiteren Preiserhöhungen einzudecken. Auch in Schweizerkäse wurden gute Umsätze zu erhöhten Preisen erzielt, desgleichen in Weichkäsen, während sich das Geschäft in Sauermilchkäsen noch immer nicht recht beleben will. Als Großhandelspreise für greifbare Ware sind zu nennen in Mark für das Pfund: prima Tilsiter, vollfett 1,08—1,20, do., zweite Sorte 0,95—1,05, do., halbfett 0,60—0,65, holländische Edamerkäse, 40 proz. 1,08—1,12, do., 30 proz. 0,98—1,02, do., 20 proz. 0,78—0,82, holländischer Gouda, 45 proz. 1,30—1,35, do., 40 proz. 1,05—1,08, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, □-Käse, bessere Ware 0,26—0,30, do., geringere Ware, 0,20—0,25, Camembert 030—0,45, bayrischer Limburger, 0,65 bis 0,68, bayrischer Stangenkäse 0,67—0,70, Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett, 0,75—0,95, Steinbuscher, vollfett 0,95—1,00, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht, 1,40—1,45, do., mittelgelocht 1,20—1,35, bayrischer Emmentaler 1,45—1,55, bayrischer Schweizer 1,25—1,40, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,00 bis 1,10, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90.

Hamburg, 12. Juni. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Marktlage in Tilsiter Käsen ist für prima einwandfreie Ware weiterhin gut. Bei der augenblicklich kolossalen Hitze leiden viele Käse auf dem Transport, wodurch es naturgemäß sehr viel abfallende Qualitäten gibt. Für prima einwandfreie Ware ist die Marktlage daher eher etwas bessr geworden, so daß für einzelne ganz gute Sachen schon wieder bis 108 Mk. je Zentner ab Hamburger Lager erzielt wurde. Abfallende Qualitäten werden genau wie in der Vorwoche zu jedem irgend annehmbaren Preis gehandelt. — Schweizer Käse. Die Preise sind hierfür gegen die Vorwoche unverändert geblieben, d. h. prima großgelochte Käse kosten 115,— ℳ je Zentner, abfallende Ware und Käse mit schlechter Lochung 90—95 ℳ ab Hamburger Lager.

Kempten, 10. Juni. Bericht der Marktkommision der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mi t20 Proz. Fettgehalt, grün 43—45 ℳ, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 110—136 ℳ. Für pa. Ware gute Nachfrage.

Leeuwarden (Holland), 12. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 78—84 holländ. Gulden,-30 proz. Käse mit 88—94 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 114 bis 120 holl. Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 12. Juni. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 12. bis 18. Juni festgesetzt in

Berlin: 18 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 16 ₰ je Liter frei Verladestation.

Eier.

Berlin, 11. Juni. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier. große, vollfrische, gestempelte 13½, frische über 55 Gr. 11½, frische unter 55 Gr. 10½; Auslandseier: extra große 13¼—13¾, große 11—11½, normale 7½—9½, abweichende 7½—8¼, kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: etwas lebhafter.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	10	8224	78—73	72—68	Lebendgew.	zieml. glatt
Bremen	10	1120	80—76	75—72	"	flott
Breslau	10	2707	74—68	67—62	"	glatt
Chemnitz	8	2211	78—70	68—64	"	mittel
Danzig	9	1139	66—64	62—60	"	geräumt
Dortmund	8	2601	74—68	67—60	"	langsam
Dresden	11	916	73—63	63—58	"	langsam
Düsseldorf	9	1564	78—72	69—64	"	mittelmäßig
Elberfeld	9	2258	80—72	70—65	"	langsam
Essen	9	3373	76—70	68—63	"	langsam
Frankfurt a. M.	11	1020	72—68	65—58	"	Ueberstand
Hamburg	9	4305	68—64	58—55	"	ruhig
Hannover	10	1544	75—70	68—60	"	mittel
Karlsruhe	8	748	82—78	77—74	"	lebhaft
Köln	9	4735	78—68	65—55	"	sehr langs.
Leipzig	11	1402	71—65	64—60	"	sehr langs.
Magdeburg	9	3071	72-67	65—60	"	langsam
Mannheim	10	84	80—76	70—62	"	ruhig
München	12	528	93—73	64—58	"	schleppend
Stettin	12	635	74—68	68—60	"	ruhig
Stuttgart	11	1145	76—69	64—54	"	Ueberstand
Zwickau	8	796	80—74	70—66	"	mittel

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 12. Juni. Die überseeischen Depeschen boten heute keine Anregung. Der Liverpoler Markt zeigte dagegen eine mäßige Erholung, das trug dazu bei. daß auch hier die Verkäufer am hiesigen Platze für Lieferungen wieder mehr auf Preise hielten, so daß die Notierungen eine mäßige Befestigung für Weizen und Roggen aufwiesen. Das Angebot auf Abladung vom Inland blieb schwach, die Nachfrage jedoch nicht minder. Für Gerste fehlte es an Interesse, dagegen war die Tendenz für Hafer ziemlich fest, da das Inland mit seinen Forderungen nicht nachgiebig ist und die andauernde Trockenheit der Verkäufer für Lieferungen vorsichtig macht. Mehl blieb still, ebenso Futterartikel bei etwas größerer Nachfrage für Herbstlieferungen. Am Frühmarkt notierten loko frei Wagen oder ex Wagon amtlich per 1000 Kg.: Hafer guter 260—268, mittlerer 255—259, amerikanischer 222—255, Gerste 244—250, La-Plata-Mais 213 bis 214, Futtererbsen 258—260, Rogenkleige 144—155. Es notierten: Weizen märkischer 267—270, Juli 271—270, Roggen märk. 216—217, Juli 215,50—214,75, Sommergerste 226—242, feinste Qualität über Notiz; Futtergerste 200—218, Hafermärk. 237—245, Juli 200,50, Mais (loko Berlin) 210—213, Weizenmehl 34—36,50, Roggenmehl 29,50—31,50, Weizenkleie 13,80—13,90, Roggenkleie 14,20—14,30, Raps 370—380, Viktoriaerbsen 24 bis 28, kleine Speiseerbsen 24—26, Futerebsen 21—23, Peluschken 20—22, Ackerbohnen 20—21, Wicken 22—25, Lupinen blau 10—11, Lupinen gelb 13,50—14, Rapskuchen 15,40—15,60, Leinkuchen 22,40—22,80, Trockenschnitzel 10,10—10,20, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 19,30—19,40.

Hamburg, 12. Juni. Getreide: Ruhig. Weizen 262—268, Roggen 216—220, Hafer 230—236, inländ. Gerste 219—234, ausländ. Gerste 209—215, Mais 211—225 Rmk. für je 100 Kg., Hirse 111 bis 113 Gulden für 100 Kg. Leinsaat 22—24 Gulden für 100 Kg. Futtermittel: In Haltung und Preisen trat keine Veränderung ein. Hafer 14, Mischfutter 13, Häcksel 5, Wiesenheu (gebündelt) 7, Preßstroh 4,50 Rm.

Magdeburg, 12. Juni. Weizen 12,90—13,10, Sommergerste 13,50 bis 14,50, Hafer 12,30—12,40, Roggen 11,50—11,60.

Emden, 11. Juni. Bericht von der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 11,25—10,50, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, Inländ. Hafer 9,80—10,50, Inländischer Weizen 12,50—13,—, Inländischer Roggen 11,35—11,50, Inländ. Sommergerste 10,75—11,30, Inländ. grüne Speiseerbsen, gereinigte 10—10,50, Inländ. graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10, Inländ. Ackerbohnen 9,50—10.

Amtliche Devisenkurse.

Es kosteten in Berlin (Brief) in Billionen Mk.	5. 6. ℳ	8. 6. ℳ	10. 6. ℳ	ℳ	ℳ
1 Pfund Sterling	20,43	20,44	20,44		
1 amerik. Dollar	4,20	4,20	4.20		
100 holländ. Gulden	169,06	169,06	169,01		
100 dänische Kronen	79,02	79,15	79,15		
100 Schweizer Frank	81,30	81,55	81,62		
100 französische Frank	20,47	21,15	20,68		
100 tschechische Kronen	12,46	12,46	12,47		
100 Schilling	5,91	5,91	5,91		

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 63 | Hildesheim, den 16. Juni 1925. | 39. Jahrgang.

Ueber Schachtelhalmvergiftung bei Milchkühen.

Von Dr. M. Seelemann.

(Aus dem Bakteriologischen Institut der Preuß. Versuchs- und Forschungs-Anstalt für Milchwirtschaft, Kiel.)

In jedem Jahre gehen unserem Institut eine Reihe von Meldungen über Schachtelhalmvergiftungen zu. Auch im letzten Monat (Mai) ist uns von mehreren Seiten wieder darüber berichtet worden. In der Regel schicken die Besitzer eine Milchprobe des erkrankten Tieres mit, da sie bei den betroffenen Milchkühen eine Abnahme der Milchmenge — zuweilen bis zum völligen Versiegen der Milch — beobachtet haben. In anderen Fällen wiederum werden uns Milchproben übersandt mit dem Bemerken, daß die Milch des Tieres von Tag zu Tag weniger werde. Dabei wird ein Verdacht über das Vorliegen einer Schachtelhalmvergiftung nicht ausgesprochen. Die bakteriologische Untersuchung der Milchprobe ergibt dann gewöhnlich nichts Auffallendes. In solchen Fällen ist der Verdacht des Vorliegens einer Schachtelmhalm- oder anderen Futtermittelvergiftung nicht von der Hand zu weisen.

Da uns im Institut über Vergiftung durch andere Futtermittel bisher nur wenig Nachrichten zugegangen sind, so soll im folgenden alles Wissenswerte über die Schachtelhalmvergiftung bekannt gegeben und einige Bemerkungen über Krankheitserscheinungen, über die Feststellung solcher Vergiftungen und die Maßnahmen zu ihrer Verhütung angeschlossen werden.

Der S c h a c h t e l h a l m (Equisetum), auch Katzenstert oder Duwock genannt, dürfte allen Milchviehhaltern wohl bekannt sein. Wir unterscheiden in botanischer Beziehung hauptsächlich 3 Arten: 1) den Ackerschachtelhalm (Equisetum arvense) oder das Heermoos, mit vierkantigen rauhen Aesten. Sein Stengel ist im Frühjahr rötlich und im Sommer grün; 2) den Sumpfschachtelhalm (Equisetum palustre), auch Kuhmoos genannt. Dieser hat einen gefurchten, grauen, einfach ästigen Stengel mit 6 zähnigen Scheiden; 3) den Schlammschachtelhalm (Equisetum limosum), mit einfachem, glattem, bis 80 Ztm. hohem Stengel und 20 zähnigen Scheiden. Schließlich gibt es noch eine vierte Schachtelhalmart, den Winterschachtelhalm (Equisetum hiemale), der aber nur selten die Ursache von Vergiftungen ist.

Je nach dem Standort und Klima soll der Schachtelhalm, ebenso wie die Lupine, b a l d e i n e g i f t i g e, b a l d u n g i f t i g e P f l a n z e sein. Dadurch würde es sich erklären, daß manche Viehbestände häufig die Pflanze wochenlang ohne Schaden aufnehmen können. Auch durch den Regen wird sie, wie viele andere Futtermittel, ausgelaugt und verliert dann an Giftigkeit. Ueber die Giftstoffe selbst soll hier nichts Näheres gesagt werden, da sie nicht genau bekannt sind. Wahrscheinlich sind es alkaloidartige Nerven- und Muskelgifte, die die Erscheinungen (s. weiter unten) hervorrufen. Sie werden mit der Milch ausgeschieden, was sehr beachtenswert ist. Ferner sei noch erwähnt, daß nach einigen Mitteilungen in der Literatur die gleichzeitige Aufnahme r e i z e n d e r G r ä s e r (Riedgräser) das Auftreten einer Schachtelhalmvergiftung begünstigen soll.

In der Literatur liegen bisher eine große Reihe von Berichten über Schachtelhalmvergiftungen, namentlich bei Pferden, weniger bei Rindern und Schafen, vor. Sie lauten nicht alle einheitlich. In der Mehrzahl der Fälle sind Vergiftungen durch Equisetum arvense und palustre beschrieben. Beide Arten kommen gehäuft an den Ufern der Flüsse und Seen, überhaupt auf tiefliegenden Wiesen und in Niederungen vor, weshalb in hochgelegenen Gegenden die Krankheit nicht zur Beobachtung gelangt. U. a. wird behauptet, daß der Sumpfschachtelhalm (E. palustre) bei Wiederkäuern in hohem Grade giftig wirkt, während Pferde selbst durch Aufnahme großer Mengen nur selten Schaden leiden.

Das K r a n k h e i t s b i l d ist im allgemeinen folgendes: Der im Schachtelhalm enthaltene Giftstoff besitzt eine lähmende Wirkung auf das Kleinhirn und Rückenmark. Die ersten Erscheinungen bestehen daher in gesteigerter Erregbarkeit, großer Schreckhaftigkeit, sowie Unsicherheit im Gang. Im weiteren Verlauf beginnen die Tiere zu schwanken, taumeln, stürzen zusammen. Aus diesem Grunde hat man die Vergiftung auch seit altersher mit dem Namen „Taumelkrankheit" bezeichnet. Bald ist das Hinterteil gelähmt (Kreuzlähmung) und schließlich tritt allgemeine Lähmung ein. Trotz der schweren Störungen ist die Futteraufnahme oft längere Zeit normal. Parallel mit diesen Symptomen geht b e i M i l c h t i e r e n e i n e A b n a h m e d e r M i l c h, die schließlich vollständig versiegen kann. Ferner soll bei Rindern nach übermäßigem und langdauerndem Genuß a n h a l t e n d e r D u r c h f a l l in den Vordergrund der Erscheinungen treten. Zuweilen verläuft die Krankheit sehr akut; der Tod tritt dann schon innerhalb weniger Stunden oder eines Tages ein. In der Regel beträgt die Krankheitsdauer 1—2 Wochen. Bei fortgesetzter Aufnahme geringer Mengen kann sich schließlich eine chronische Vergiftungsform entwickeln, die unter den Erscheinungen zunehmender Schwäche und Abmagerung des Tieres verläuft.

Die Beobachtungen und Erfahrungen über Schachtelhalmvergiftungen lassen es ratsam erscheinen, nach Möglichkeit zu verhindern, daß Milchtiere größere Mengen von diesem Futtermittel aufnehmen. Eine Ausrottung der Futterpflanze auf den Wiesen und Weiden wäre natürlich die sicherste Bekämpfungsmaßnahme, sie dürfte aber in den meisten Fällen schwer oder überhaupt nicht durchführbar sein. Jedenfalls läßt sich eine H e i l u n g i n w e n i g e n T a g e n herbeiführen, wenn möglichst nach **dem Auftreten der ersten Krankheitserscheinungen mit der Fütterung abgebrochen wird,** bezw die Kühe auf eine andere (schachtelhalmfreie) Weide gebracht werden. Die Milchmenge, die vorher sichtlich abnahm, wird sofort nach dem Weidewechsel wieder in die Höhe gehen. Haben sich bereits starke Schwächeerscheinungen, erhebliches Schwanken und Taumeln eingestellt, so dürfte das Tier kaum zu retten sein. In schweren Fällen ist tierärztlicher Rat in Anspruch zu nehmen, da noch mit den verschiedensten Arzneimitteln geholfen werden kann.

Zum Schluß sei bemerkt, daß unser Institut für Mitteilung aller Fälle von Schachtelhalm- oder anderen Futtervergiftungen, die mit einer Abnahme bezw. Veränderung der Milch einhergehen, unter möglichst ausführlicher Angabe der selbst oder durch den Tierarzt beobachteten Erscheinungen dankbar ist. Das Einsenden einer Probe der in Frage kommenden Giftpflanze ist notwendig. In der Molkerei-Zeitung sollen später die interessanten Mitteilungen veröffenlicht werden.

Da noch Vielerlei bei dieser Vergiftung im unklaren liegt, ist beabsichtigt, in den nächsten Wochen Fütterungsversuche mit Schachtelhalmen an Milchkühen auf dem Versuchsgut der Forschungsanstalt vorzunehmen, über deren Ergebnisse später von den betreffenden Versuchsanstellern berichtet werden wird.

Einiges über die Entlastung des Molkereivorstands wegen seiner Geschäftsführung.

Für die Geschäftsführung einer Molkereigenossenschaft ist deren Vorstand nach dem Gesetze voll und ganz verantwortlich. Alle Unternehmungen der Genossenschaft, alle ihre Geschäftsabschlüsse mit Warenabnehmern geschehen auf die Verantwortung des Vorstands hin, wobei es gar nicht einmal erforderlich ist, daß bei jeder geschäftlichen Unternehmung ausdrücklich die gesetzliche Vertretungsbefugnis des Vorstands betont wird. Die Mitglieder des Vorstands haben die Geschäfte der Genossenschaft mit der Sorgfalt zu führen, wie sie ein ordentlicher Geschäftsmann in seiner beruflichen Tätigkeit anwendet. Jedes einzelne Mitglied des Vorstands haftet persönlich mit für einen etwaigen Schaden, der durch Fahrlässigkeit des Vorstands entstanden ist.

Allgemein Brauch ist es bei den Molkereigenossenschaften, daß in der ordentlichen Jahresversammlung der Genossenschaftsmitglieder, nachdem die Jahresrechnung und Bilanz für das abgelaufene Geschäftsjahr von der Versammlung genehmigt worden ist, im Anschlusse daran die Erteilung der Entlastung des Vorstands für seine Geschäftsführung vom Aufsichtsrat vorgeschlagen wird. Man pflegt es ganz selbstverständlich zu betrachten, daß diese Entlastung anstandslos erteilt wird, sobald der Jahresabschluß der Genossenschaft genehmigt worden ist. Solange die Bilanz nicht genehmigt ist, wird der Vorstand die Erteilung der Entlastung durch die Generalversammlung nicht erwarten dürfen. Ist die Bilanzgenehmigung jedoch erfolgt und ist auch im übrigen die Geschäftsführung des Vorstands im abgelaufenen Geschäftsjahre eine einwandfreie gewesen, so würde man es nicht verstehen können, wenn die Versammlung die Beschlußfassung über die Erteilung der Entlastung bis zu einer späteren Mitgliederversammlung aussetzen wollte. In einem solchen Falle hätte der Vorstand das Recht, a u f E r t e i l u n g d e r E n t l a s t u n g z u k l a g e n. Hierbei ist er nicht an die Vorschriften des § 51 des Genossenschaftsgesetzes gebunden, wonach zur Anfechtung eines Generalversammlungsbeschlusses (wenn dieser Gesetz oder Statut verletzt) jeder in der Generalversammlung erschienene Genosse befugt ist, sofern er gegen den Beschluß Widerspruch zum Protokoll erklärt und die Anfechtungsklage binnen einem Monat erhebt. Der Vorstand kann somit auch n a c h Verlauf eines Monats Klage auf Erteilung der Entlastung erheben.

Der Leser wird vielleicht meinen, daß jede Generalversammlung die Entlastung des Vorstands ohne weiteres beschließen werde, wenn an dessen Geschäftsführung nichts auszusetzen ist. Und doch ist es sehr wohl möglich, daß die Versammlung den Jahresabschluß der Genossenschaft für richtig erklärt, aber ohne Angabe von Gründen die Erteilung der Entlastung vorderhand verweigert. Das kann da geschehen, wo sich Mißtrauen gegen die Geschäftsführung des Vorstandes unter den Genossenschaftsmitgliedern eingestellt hat, wo man sichere Beweise für eine etwaige unlautere Geschäftstätigkeit nicht erbringen kann, indessen das Empfinden hegt, daß der Vorstand um eines persönlichen Vorteils willen, die

Belange der Genossenschaft vernachlässigt ha. Aber eine Hinauszögerung der Entlastungserteilung ohne Angabe der Gründe kann man nicht als eine würdige Haltung der Mitgliederversammlung bezeichnen. Entweder ist die Geschäftsführung des Vorstands tadelsfrei gewesen, dann hält man mit der Entlastung nicht zurück, oder sie hat in irgendeiner Beziehung Anstoß in der Genossenschaft erregt, dann aber sage man offen heraus, weshalb man die Erteilung der Entlastung noch nicht beschließen könne. Denkbar ist ja, daß die Bilanz genehmigt, die Erteilung der Entlastung aber verweigert wird, mit der Begründung, daß die Genossenschaft sich die Geltendmachung etwaiger Ansprüche gegen die Vorstandsmitglieder bezw. gegen ein einzelnes Vorstandsmitglied vorbehält.

Nicht angängig ist es dagegen, dem Vorstand die Entlastung zu erteilen, ohne daß die Jahresbilanz vorher genehmigt wurde. Vertagt die Generalversammlung die Verhandlung über die Bilanz, so muß sie auch die Entlastungsfrage aussetzen.

Es kommt wohl hin und wieger vor, daß die Mitgliederversammlung einer Genossenschaft es versäumt, über die Erteilung der Entlastung zu verhandeln, nachdem die Bilanz genehmigt worden ist. Das würde aber rechtlich ohne nachteilige Folgen für die Genossenschaft sein, denn eine höchstinstanzliche Gerichtsentscheidung lautet: „Ein Beschluß, durch welchen die Generalversammlung die Bilanz und die Gewinn- und Verlustrechnung genehmigt, ohne eine besondere Beschlußfassung über die Entlastung des Vorstands und Aufsichtsrats vorzubehalten, schließt nach feststehender Rechtsanschauung die Entlastung dieser Organe ein“. Wenngleich man in der Praxis hiernach meistens verfährt, so braucht der Beschluß diese Wirkung nicht unbedingt zu haben; es kommt vielmehr auf die Auslegung an, ob der Beschluß auch die Entlastung zur Folge hat.

Uebrigens ist es ein Irrtum, anzunehmen, daß der Vorstand durch die ihm von der Generalversammlung erteilte Entlastung von seiner Verantwortlichkeit und etwaigen Schadensersatzpflicht für die Dauer des verflossenen Geschäftsjahres entbunden sei. Damit, daß die Versammlung dem Vorstand Entlastung erteilt, hat sie sich noch nicht jedes Schadensersatzanspruches begeben, sondern nur insoweit, als sie aus den ihr gemachten Vorlagen die Geschäftsführung zu übersehen imstande war. Auf Verstöße gegen das Genossenschaftsstatut, überhaupt auf Pflichtverletzungen, welche sich aus jenen Vorlagen nicht ergeben, erstreckt sich daher die Entlastung nicht. Generalversammlungsbeschlüsse können nur dasjenige decken, was der Versammlung wirklich unterbreitet ist; der Vorstand wird somit von seiner Verantwortlichkeit nicht unter allen Umständen dadurch frei, daß er sich auf einen Generalversammlungsbeschluß berufen kann.

Was schließlich die Kontrolltätigkeit des Aufsichtsrats betrifft, so kennt das Genossenschaftsgesetz keine Bestimmung, die es der Generalversammlung der Genossenschaft zur Pflicht mache, einen Beschluß hinsichtlich der Entlastung des Aufsichtsrats wegen seiner Tätigkeit im abgelaufenen Geschäftsjahre herbeizuführen und im Protokollbuch diesen Beschluß niederzuschreiben. Erteilt die Versammlung dem Vorstand die Entlastung, so wirkt dieser Beschluß sachlich auch für den Aufsichtsrat, der auf Grund seiner Prüfung die Erteilung der Entlastung beantragt. Eine Notwendigkeit, auch dem Aufsichtsrat die Entlastung auszusprechen, besteht also für die Generalversammlung nicht.

W. Petersen, Prenzlau.

Auflösung der Preisprüfungsstellen?

Von Stadtrat Dr. Lehmann, Liegnitz.

Durch Beschluß des Preußischen Staatsministeriums ist mit dem 1. April 1924 das Staatskommissariat für Volkswohlfahrt aufgelöst worden. Die Aufsicht über die Preisprüfungsstelle, wie überhaupt des Preisprüfungswesen, ist mit dem gleichen Tage auf den Minister des Innern (Landespolizeiamt) übergegangen. Die Auflösung des Staatskommissariats berechtigt in Anbetracht der allerorts gebotenen Sparsamkeit, der Frage näher zu treten, ob nicht auch die Preisprüfungsstellen als „durch die Verhältnisse überholt“ angesehen werden könne, als Einrichtungen, die keine Daseinsberechtigung mehr haben. So hat erst kürzlich die Handwerkskammer Liegnitz eine Entschließung gefaßt, in der es heißt, daß die Verordnungen über Preisprüfungsstellen vom 13. Juli 1923 — R. G. Bl. S. 699 — sobald als möglich zur Aufhebung gelangen müßte. Es wird gesagt: „Die Verordnung ist nicht mehr gerechtfertigt, da die freie Wirtschaft auf stabiler Währungsgrundlage besteht und eine starke Konkurrenz in allen Handwerkszweigen jede allgemeine schädliche Überschreitung der angemessenen Preisgrenzen von selbst verhindert.“ Auch die Kaufmannschaft hat schon wiederholt die Auflösung der Preisprüfungsstellen gefordert, in Laienkreisen ist man jedoch der Ansicht, daß diese Forderung aus egoistischen Trieben geboren wurde. Daß dem nicht so ist, der ehrbare Kaufmann und Handwerker vielmehr lediglich seine frühere wirtschaftliche Handelsfreiheit — unbeengt von behördlichen Fesseln — wieder haben will, dürfte ein Rückblick auf die Entstehungsgeschäfte der Preisprüfungsstellen erkennen lassen.

Die Preisprüfungsstellen sind eins der vielen Kriegsgebilde. Als die kurz nach Kriegsausbruch einsetzende Spekulation in Verbindung mit Angstkäufen die Preise allgemein in die Höhe trieb und andererseits Reich, Staat und Kommunen nicht für jeden Bedarfsartikel auf Grund des Gesetzes vom 4. August und 17. Dezember 1924 — R. G. Bl. S. 339/516 — Höchstpreise festsetzen konnten, sah sich der Bundesrat genötigt, diesem Treiben der Preise einen Riegel vorzuschieben. Auf Grund des § 3 des Gesetzes vom 4. August 1914 — R. G. Bl. S. 327 —, das den Bundesrat ermächtigte, während der Zeit des Krieges diejenigen gesetzlichen Maßnahmen anzuordnen, welche sich zur Abhilfe wirtschaftlicher Schädigungen als notwendig erweisen, wurden die Bekanntmachungen gegen übermäßige Preissteigerung vom 23. Juli 1915 — R. G. Bl. S. 46,7 —, die Verordnung vom 2. März 1915, betreffend den Wochenmarktverkehr — R. G. Bl. S. 125 — und die Verordnung vom 23. September 1915, betreffend Fernhaltung unzulässiger Personen vom Handel erlassen. „Übermäßige Preissteigerung“ war aber ein Begriff, der verschieden ausgelegt werden konnte. Es machte sich daher die Einrichtung sachverständiger Stellen, die durch ihre Zusammensetzung die Gewähr objektiver Würdigung der Verhältnisse boten, erforderlich. So entstand die Bekanntmachung des Bundesrats vom 25. September 1915 — R. G. Bl. S. 607 — über die Errichtung von Preisprüfungsstellen und die Versorgungsregelung. Der Reichskanzler sollte den Zeitpunkt des Außerkrafttretens der Verordnung bestimmen. Diese Preisprüfungsstellen sollten Unterlagen für die Preisregelung der Gegenstände des notwendigen Lebensbedarfs schaffen und zur Unterstützung der zuständigen Stellen bei der Überwachung des Lebensmittelverkehrs (§ 1 a. a. O.) dienen; sie sollten, wie es in der Ausführungsanweisung des Ministers vom 6. Oktober 1915 — R. G. Bl. S. 258 — heißt, unmittelbar einer unberechtigten Preissteigerung durch behördliche Einwirkung begegnen. Sie hatten ferner nach dieser Ausführungsanweisung die Aufgabe, die Bevölkerung über unvermeidliche Preissteigerungen und Beschaffungsschwierigkeiten aufzuklären und die das Staatswohl schädigenden Meinungsgegensätze zwischen Erzeugern, Händlern und Verbrauchern zu überbrücken. Gleichzeitig gewährte die Bundesratsverordnung vom 25. September 1915 den dazu berufenen Stellen weitgehende Machtvollkommenheiten, um die Verteilung der Lebensmittel zu angemessenem Preise zu ermöglichen.

Durch das Notgesetz vom 24. Februar 1924 — R. G. Bl. S. 740 — wurde die Reichsregierung ermächtigt, mit Zustimmung des Reichsrats zum Zwecke einer wirksamen Bekämpfung der Preistreiberei usw. unter anderem die geltenden Vorschriften über das Preisprüfungswesen neu zusammenzustellen, unter Abänderung der geltenden Vorschriften, soweit sie zur Vereinheitlichung oder Klarstellung der Vorschriften oder zur Anpassung der wirtschaftlichen Verhältnisse erforderlich erschien. Der hauptsächlichste Unterschied zwischen früher und jetzt ergibt sich aus der nachfolgenden Gegenüberstellung. Die Preisprüfungsstellen haben die Aufgabe:

(alt — § 4 V. v. 25. 9. 1915)

1. aus ihrer Kenntnis der Marktverhältnisse auf der Grundlage der Erzeugungs-, Erweiterungs- und sonstigen Gestehungskosten die den örtlichen Verhältnissen angemessene Preise zu ermitteln;
2. die zuständigen Stellen bei der Überwachung des Handels mit Gegenständen des notwendigen Lebensbedarfs, sowie bei der Verfolgung von Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften über Höchstpreise und über die Regelung des Verkehrs mit Gegenständen des notwendigen Lebensbedarfs zu unterstützen;
3. Gutachten über die Angemessenheit von Preisen für Gerichte und Verwaltungsbehörden abzugeben;
4. Die zuständigen Stellen bei der Aufklärung der Bevölkerung über die Preisentwicklung und deren Ursachen zu unterstützen.

(neu — § 7 V. v. 13. 7. 1923)

1. die in ihrem Bezirke für Gegenstände des täglichen Bedarfs, für Leistungen zur Befriedigung des täglichen Bedarfs oder für die Vermittelung von Geschäften über solche Gegenstände oder Leistungen geforderten oder gewährten Preise und Vergütungen auf ihre Angemessenheit nachzuprüfen, insbesondere aus ihrer Kenntnis der Marktverhältnisse und der sonstigen wirtschaftlichen Lage und unter Berücksichtigung der Gestehungskosten die angemessenen Preise und Vergütungen zu ermitteln.
2. Die zuständigen Stellen bei der Überwachung des Warenverkehrs und der Forderungen für Leistungen sowie bei der Verfolgung von Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften der notwirtschaftlichen Gesetzgebung zu unterstützen;
3. Gutachten über die Angemessenheit von Preisen und Vergütungen für Gerichte, Strafverfolgungsbehörden zu erstatten;
4. die bei ihrer Tätigkeit ermittelten Tatsachen und gemachten Erfahrungen von allgemeiner Bedeutung zu sammeln und zu verwerten;
5. die Bevölkerung über die Preisentwickelung und deren Ursachen aufzuklären und andere Stellen in dieser Aufklärung zu unterstützen.

Die Tätigkeit der Preisprüfungsstellen ist also, trotz Beendigung des Krieges, und trotzdem nach Eintritt der Stabilisierung der Währung kein Warenmangel mehr vorhanden ist, bedeutend erweitert worden. Erfaßt werden nicht nur — wie bisher — die Gegenstände des notwendigen Lebensbedarfs, sondern weitergehend alle Gegenstände des täglichen Bedarfs. Der Begriff „Gegenstände des täglichen Bedarfs“ ist in der Verordnung nicht definiert. Als solche werden, wie dies in der Ausführungsanweisung vom 4. August 1923 heißt, insbesondere die Gegenstände, welche in dem vom Herrn Reichswirtschaftsminister im Juli 1922 herausgegebenen Verzeichnis zusammengestellt sind, anzusehen sein. Luxusgegenstände gehören nicht zu den Gegenständen des täglichen Bedarfs. Neben der Überwachung der Preise für Gegenstände des täglichen Bedarfs unterliegen nunmehr im Einklang mit der Preistreiberverordnung (siehe Begründung der Verordnungsentwurf) Reichstagsdrucksache Nr. 6181) die Vergütungen für Leistungen zur Befriedigung des täglichen Bedarfs, insbesondere für das Anfertigen, Bearbeiten, Umändern, Ausbessern, Reinigen, Färben, Aufbewahren, Transportieren, Verleihen von Gegenständen des täglichen Bedarfs, ferner für Arbeiten an einem Gebäude oder an einem Grundstück, der Überwachung durch die Preisprüfungsstellen. Desgleichen fällt die Überwachung der Forderungen von Provisionen von Geschäften über Gegenstände des täglichen Bedarfs oder Leistungen zur Befriedigungen des täglichen Bedarf in den Bereich der Preisprüfungsstellen. Während früher Gemeinden mit mehr als 10 000 Einwohnern berechtigt waren, Preisprüfungsstellen einzurichten, sind sie nach der neuen Verordnung hierzu verpflichtet. Während ferner früher die Errichtung von Preisprüfungsstellen für größere Bezirke den Landesbehörden überlassen blieb, ist in der neuen Verordnung die Errichtung mittlerer Preisprüfungsstellen für das Gebiet des Landes oder für einzelne Teile zwingend vorgeschrieben. Preisprüfungsstelle für das Reichsgebiet ist das Reichswirtschaftsministerium. Das Netz der Preisprüfungsstellen, das bisher lückenhaft war, ist nunmehr geschlossen. Neu ist auch die Verpflichtung der örtlichen Preisprüfungsstellen, von denen sie mit allgemeinen Richtlinien für ihre Tätigkeit versehen werden, fortlaufend über die von ihr entfaltete Tätigkeit, insbesondere über die ermitelten Tatsachen und die gemachten Erfahrungen von größerer Bedeutung, zu benachrichtigen.

Zu den wichtigsten Aufgaben der örtlichen Preisprüfungsstellen gehörte die Festsetzung der angemessenen Brot-, Kohlen- und Milchpreise. Nachdem aber die Zwangsbewirtschaftung des Getreides fallen gelassen wurde und auch der Reichskohlenkommissar bereits am 2. November 1923 dringend die weitestgehende Beschränkung und Zurückhaltung bei der örtlichen Versorgungsregelung empfohlen hat, was wohl überall die Auflösung der Ortskohlenstellen zur Folge hatte, und nachdem neuerdings durch die Verordnung vom 6. Juni 1924 die Freigabe der Milchbewirtschaftung erfolgt ist, bleibt für die örtliche Preisprüfungsstelle, wenn sie sich nicht „kraft des Amtes“ in fremde Dinge einmischen wollen, eigentlich herzlich wenig zu tun übrig; denn Privatanzeigen wegen Preiswuchers gehen jetzt nur noch ganz vereinzelt ein. Letzthin haben sogar der Reichswirtschaftsminister und der Reichsminister für Ernährung und Landwirtschaft in einem an die Landesregierungen gerichteten Rundschreiben vom 28. 5. 1924 — I A. 1218 / I 175 — gebeten, die Preisprüfungsstellen von einer Festsetzung oder Genehmigung von Unkostenzuschlägen und Verdienstspannen für Industrie, Handel und Gewerbe Abstand zu nehmen. Es heißt in dem Rundschreiben:

„Eine behördliche Preisbeeinflussung die bei Warenmangel oder der dadurch in der Regel gegebenen wirtschaftlichen Überlegenheit des Verkäufers über den Käufer zweckdienlich erscheinen ,um eine übermäßige Ausnutzung der Konjunktur zu verhüten, ist unter Verhältnissen wie den gegenwärtigen, bei denen reichliches Angebot einer nur geringen Aufnahmefähigkeit der in der Konsumkraft geschwächten Bevölkerung gegenübersteht, geeignet, den Preisabbau zu hindern. Dieser aber muß, trotz mancher Bedenken, nach wie vor das Ziel bleiben, um die Gefahr der Inflation dauernd zu vermeiden, ohne wie jetzt die Wirtschaft durch die währungspolitisch notwendige Kredtibeschränkung zu schädigen, um den Löhnen und Gehältern wieder Kaufkraft zu geben und die gefährdete Wettbewerbsfähigkeit Deutschlands auf dem Weltmarkt wieder zu erringen und zu stärken."

Bereits auf der 16. Tagung der Landes-Provinzial- und Bezirkspreisprüfungsstellen am 1. und 2. Februar in Berlin äußerte der Reichswirtschaftsminister Hamm, daß sich mit den veränderten Verhältnissen auch die Aufgaben der Preisprüfungsstellen gegenüber früher wesentlich geändert hätten. Er sagte:

„Die Zeit der behördlichen Festsetzung von Preisen gehört der Vergangenheit an. Es mag sein, daß sich eine behördliche Preisfestsetzung da und dort als notwendig ergeben kann, aber nur ausnahmsweise in besonders gearteten Fällen. Im allgemeinen ist die Zeit der behördlichen Preisprüfungsstellen überwunden."

Daß aber vorläufig noch nicht beabsichtigt ist, die Preisprüfungsstellen gänzlich aufzulösen, ergibt sich aus seinen weiteren Worten:

„Die Preisprüfungsstellen sind lebhaft umstritten gewesen vom ersten Tage ihrer Tätigkeit an. Dieser Streit der öffentlichen Meinung wird sie begleiten bis zu ihrem Ende. Wir alle wünschen, glaube ich, unsern Preisprüfungsstellen ein recht baldiges, seliges Ende; denn, wenn dieses Ende ein seliges ist, dann ist das ein Zeichen, daß wir wirklich wieder auf gesundem, festen Boden stehen. Ich meine allerdings, daß wir z. Zt. noch nicht so weit sind. Die eigene Einsicht der Preisprüfungsstellen hat sie dazu geführt, ihre Tätigkeit den veränderten Verhältnissen anzupassen und ihr Arbeitsgebiet zu finden auf dem Wege der belehrenden Beeinflussung und Verständigung mit den beteiligten Kreisen und auf dem Wege der Aufklärung sowohl der Wirtschafts- als auch der Verbraucherkreise. Die einsichtigen Kreise werden sich mit dieser Tätigkeit der Preisprüfungsstellen abfinden und hierin auch sicherlich einen gewissen Schutz erblicken können."

Die heutige Zeit fordert jedoch klare Beantwortung der Frage: Sind die Preisprüfungsstellen, insbesondere die örtlichen mit ihrem schwerfälligen Apparat der entscheidenden Mitgliederversammlung weiterhin noch unbedingt erforderlich oder nicht, und meines Erachtens muß diese Frage mit „Nein" beantwortet werden. (Ein gewisser „Abbau" hat sich übrigens inzwischen durch Umgestaltung der mittleren Preisprüfungsstellen vollzogen, „O. W. Z." Nr. 20 S. 302 — die Red. —). Gegen Übervorteilung schützen die bestehenden Wuchergesetze — §§ 301, 302 a—c, 367 Strafgesetzbuch, § 35 Gewerbeordnung und Preistreibereiverordnung vom 13. Juni 1923 — und im übrigen regeln, da sich Notmarktlagen so gut wie garnicht mehr ergeben, lediglich Angebot und Nachfrage den Preis.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Betriebsleiter,

36 J. alt, verheir., ohne Kinder, sucht zum 1. Juli oder etwas später Dauerstellung. Suchender ist mit der Führung ein. modernen Betriebes (Molkerei und Käserei) bestens vertraut. Spezialist im gesamten Maschinenwesen, Reparaturen und Montage werden mit eigen. Werkzeug fachmänn. ausgeführt. Seine Frau hilft im Betriebe mit. Pa. Zeugnisse steh. zur Verfügung. W. Angeb unter **S. R. 10882** an diese Zeitung erbeten.

Verwalterstelle gesucht für einen aus Polen ausgewiesenen, äußerst tücht. Fachmann, welch. ich auf das Beste empfehl. kann. Ang. erb. an **Fr. Reschke, Garnsee am Tor.**

Tüchtiger Käser und Molkereifachmann

24 Jahre alt, der seine Brauchbarkeit durch erstkl. Zeugn. nachweisen kann, sucht zu sofort oder später angenehme Stelle. Angebote erbittet **Herbert Butzlaff Rosengarten,** Kr. Angerburg, Opr

Sol., strebs., an selbständig. Arb. gew. **Fachmann,** 27 J. alt, sucht, gest. a. gute Zeugn. für sof od. z. 15. Juni anderw. Stelle als **Gutsmeier, Obermeier, 1. Gehilfe** oder **sonst. Vertr.-Posten.** Suchender ist m. all. ins Fach schlagend. Arbeit. sow. in Herstell. von versch. Weich- u. Hartkäse a. beste vertr. u. scheut keine Arb. Ang. erb. **Werner Lahl,** Molkereifachm., **Schmarsow** b. Wusterwitz, Kr. Schlawe i. P. (10941

Tücht. strebs. Molkerei-Verwalter, Mitte 30, verh., sucht zwecks Veränderung Dauerstell. als Betriebsleit. Oberm. od. sonst. Vertr.-Post. 8 J. in selbständ. leit. Stelle. Selb. ist mit all. Facharbeit. wie Butterei, Käs., Milchvers. u. Buchführ. aufs beste vertr. Molk.-Schule besucht. Gute, langjähr. Zeugnisse, sow. Empfehlungen steh. zur Verfüg Kaut. bis 5000 ℳ kann gestellt werden. Antritt kann jederzeit erfolgen. Molk., denen an tüchtig. Kraft gelegen ist, wollen sich wenden an **E. Petersen, Boberow,** Kr. Westprign.

Fachmann

verh., 33 Jahre alt, s. 1906 i. Fach, erfahren, gewissenhaft, energisch, durchgr., sucht z. 1. Juli pass. Wirkungskreis als Obermeier, Exped., Laborant, Verwalt. od. ähnliches, i. gr. Betrieb. In Abrechnungsw., Kutscherabf. sow. i. all. Arbeiten f. Er leitete 3 Jahre 4000 Ltr-Betr. Pa. Zeugn., Refer. Offerten erb. 11141) **Herbst, Hameln, postlag.**

Aeußerst tüchtiger, gewandter und zuverlässiger (11142

Fachmann

Ende 20er, Landwirtssohn, vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei, Milchannahme, Milchuntersuchung, sowie im Abrechnungswesen, ferner in der Hart- u. Weichkäserei an fl. u. selbst. Arbeit. gewöhnt., wünscht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. Juli od. auch früh., dauernde Stellung als Obermeier, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Werte Ang. erb. **Max Kroh, Molkereigehilfe, Ratsch bei Katscher in Schlesien.**

Alter alleinstehender Fachmann mit allen Facharbeiten vertraut, sucht Dauerstellung als Verwalter, Obermeier, Gutsmeier od. sonstigen Vertrauensposten zu sofort. Angebote erb. **Paul Hilbich, Gutsmolk., Dammer,** Krs. Namslau, Schles.

Molkerei-Fachmann, 25 Jahre alt, Molkereisch. m. g. Erf. bes., m. allen i. Fach schlag. Arb. auf d. Beste u. Gewissenh. vertr., firm i. d. techn. u. kaufm. Buchf. Herst. versch. Sorten Weichk., sow. Harzkäse, sucht, gest. a. n. gute, langj. Zeugn., zum 1. Juli entwicklungsf. Dauerstellung a. Betriebsleiter, Oberm., 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensp. Werte Angeb. erb. d. **Obermeier der Zentralmolkerei Schölen (Thür.).** (11152

Molkereifachmann

27 Jahre, mit allen einschlägigen Arbeiten bestens vertraut, flotte Handschr., sicherer Rechn., perf. in sämtl. Kontorarbeit., gute Schul- u. Allgemeinbild. Kein Stundenarb. z. Zt. in ungek. Stellung, als Leit. einer Gutsmolk., sucht bei bescheid. Anspr. zum 1. Juli od. sp. Vertr.-Stellung. Werte Zuschriften unter **P. H. 11151** an diese Zeitung.

Junger, nationalgesinnter

Fachmann

22 Jahre alt, sucht zum 15. 7. Stellung in gr. Betrieb als 1. Gehilfe oder Obermeier. Selb. ist vertraut mit sämtl. Arbeiten. Reparaturen führt er selbst aus. Angebote mit Gehaltsangaben erbeten unter Nr. **11148** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann

22 Jahre alt, staatl. geprüft, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zum 1. Juli Stellung als 1. Gehilfe oder Obermeier, wo ihm Gelegenheit gegeben ist, sich in der Buchführung zu vervollkommnen. Gegend gleich. Angebote erbittet (11202 **Kurt Wermke, Molkerei Schakenhof bei Friedenberg** in Ostpreußen.

Junger, äußerst strebsamer (11089

Fachmann

sucht zu sofort oder auch später Dauerstellung als Obermeier, 1. Gehilfe, oder auch als Gehilfe in Genossenschafts- od. Priv.-Molkerei. Werte Angebote erbittet **Alfred Wellner, Wendisch-Priborn.**

Vertretung

Molkereidirektor i. R., noch sehr rüstig, zielbewußte, energ. Persönlichkeit, für jeden Betr. anpassungsfähig, mit guter kaufmännischer Bildung, empfiehlt sich f. **Vertr.** v. kürzerer und längerer Dauer. Off. erb. u. Nr. **11150** a. d. Zeitung.

Tüchtiger, (11082

strebsamer Fachmann

im 25. Lebensjahre, mit nationaler Gesinnung, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, bis zum 1. Juli Dauerstellung, als Obermeier, 1. Gehilfe oder sonstiger Vertrauensposten. (Auch ins Ausland.) Suchender schreibt eine flotte Handschrift und ist ein schneller, sicherer Rechner. Bestens vertraut ist er mit den neuzeitlichst. Maschinen, sowie firm in der Fabrikation feinster Tafelbutter und den verschiedensten Sorten Weichkäse (speziell Camembert). Absolvent der Molkerei-Schule Weihenstephan (Obb.). Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten. **Hans Schramm, Molkerei-Schule Weihenstephan** bei Freising (Obb.).

Tüchtiger Gehilfe

25 Jahre alt, vertraut mit den Betriebs- u. Büroarbeiten sowie Holl. Käserei u. Müllerei, sucht zum 25. 6. od. 1. 7. Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Werte Angebote erbittet (11144 **Franz Neuy, Molkerei Alpen, Kreis Mörs**

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 16. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 163 G.-M., 2. Qualität je Zentner 146 G.-M., abfallende je Zentner 126 G.-M. Tendenz: stetig.

Privat-Berichte.

Berlin, 13. Juni. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die schon seit längerer Zeit anhaltende Festigkeit der ausländischen Märkte hat sich nun auf unseren deutschen Markt, dem gegenwärtig noch sehr große Mengen ausländ. Butter zugeführt werden, übertragen und daher die Eingänge zu höheren Preisen begeben werden. Während im Laufe dieser Woche die Notierungen in Berlin um 6,— *M*, in Hamburg um 8,— *M* und in Malmö um 2,— Kr. erhöht wurden, blieben die Preise in Kopenhagen unverändert. — Schmalz. Der amerikanische Markt ist außerordentlich fest und mußten auch hier die Preise infolge der von Tag zu Tag steigenden Forderungen der amerikanischen Packer weiter heraufgesetzt werden. Die Forderungen der amerikanischen Packer sind: Steamlard 41½ Dollar, Purelard 42½ Dollar Basis Tierces ab Kai Hamburg nicht untersucht.

Leipzig, 13. Juni. Berich der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Nachdem etwas kühlere Witterung eingetreten ist, hat sich die Nachfrage auf dem Buttermarkte in den letzten Tagen noch mehr gehoben. Die anhaltende Trockenheit gibt zu großen Besorgnissen Anlaß und ein Rückgang der Produktion ist schon bemerkbar. Nach alledem wird man nächste Woche im Inlande wie auch im Auslande mit höheren Butterpreisen zu rechnen haben. Hoffentlich werden die Preissteigerungen nicht zu überstürzt eintreten, um die Verbraucher langsam an höhere Preise zu gewöhnen.

Dresden, 13. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die wiederholten Erhöhungen der Notierungen sind in dem Augenblick erfolgt, als das Geschäft anfing ruhiger zu werden. Es ist eine bekannte Tatsache, daß mit dem ersten Verbrauch frischer Früchte der Butterkonsum nachläßt. Die deutschen Eingänge sind auf unveränderter Höhe geblieben und können den Bedarf decken

London, 14. Juni. Infolge der Beilegung des dänischen Ausstandes wurde die Butterausfuhr nach England unmittelbar wieder aufgenommen, doch heißt es, daß die Weigerung der englischen Transportarbeiterverbände, die während des Streiks herangekommenen kleinen Mengen zu befördern, die dänischen Exporteure veranlaßt haben soll, gewisse Mengen, die andernfalls nach dem hiesiegen Platz verschifft worden wären, nach anderen Hafen zu exportieren. Es ist jedoch fraglich, ob dies eine nennenswerte Wirkung auf unseren Markt haben wird, so lange das Angebot von Butter aller Herkünfte so überreichlich ist, wie im Augenblick. Nicht nur die einheimische Produktion erfuhr neuerdings infolge des schönen Wetters eine bedeutende Steigerung, sondern auch die kolonialen Zufuhren dauern in riesigem Umfange fort, und am Ende der gegenwärtigen australischen und neuseeländischen Saison dürften die diesmaligen Exportstatistiken eine geradezu erstaunliche Butterausfuhr nachweisen. Sibirien sendet ebenfalls größere Mengen auf den hiesigen Markt, und die irischen Zufuhren steigern sich zusehends. Immerhin trug der Markt diesmal eine ziemlich kräftige Haltung zur Schau, und es fanden sogar kleine Preisbefestigungen statt. Die offizielle dänische Notiz blieb unverändert, d. h. 450 Kr. je 100 Kg., und ungesalzene dänische am Platze wurde zu 190 bis 192 Sh fest gehalten. Holländische Rahmbutetr notierte 180—182 Sh., sibirische 148—158 Sh., je nach Qualität, während feinste australische zu 168—174 Sh. und neuseeländische zu 178—180 Sh. erhältlich war. Für feinste ungesalzene argentinische Butter forderte man 164—168 Sh.

Käse.

Dresden, 13. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Es besteht unverändertes Kaufinteresse sowohl für Allgäuer Weich- wie Hartkäse. Bevorzugt wird in Limburger nur erstklassige, haltbare Ware. Der Konsum in Weißlacker ist noch nicht auf der Höhe. Die Verbraucher müssen diese Käsesorte erst vielfach wieder kennen lernen und sich an den Geschmack gewöhnen. Holland hat innerhalb kurzer Zeit die Preise stark erhöht und es ist anzunehmen, daß noch weitere Preissteigerungen erfolgen werden, da die Vorräte dort knapp sein sollen. Das Camembertgeschäft hält sich in mäßigen Grenzen. Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen p. Ztr.: Pa. echter Emmentaler 170—173 *M*, pa. bayr. Emmentaler vollfett 150—155 *M*, pa. bayr. Limburger, 20 proz., 63—64 *M*, pa. bayr. Stangenkäse, 20 proz., 65—66 *M*, pa. bayr. Stangenkäse, 40 proz. 100—105 *M*, pa. bayr. Romadur 20 proz. in Stanniol u. Etikett 80—85 *M*, 40 proz. in Stanniol und Etikett 105—108 *M*, pa. bayr. Weißlacker, vollfett 115—118 *M*, pa. echter Roquefort 160 *M*, pa. dän. Edelpilzkäse, vollfett 140 *M*. pa. Camembert in Stann. u. Holzsch. ca. 125 Gr. 0,25—0,35 *M* p. Stück, pa. Camembert in Stanniol u. Holzschachtel, ca. 400 Gr., 1/1 bis 8/8 teilig 0,90—0,95 *M*.

Breslau, 11. Juni. Bericht der Firma Fritz Baum & Co. Es zeigt sich eine leidliche Nachfrage nach fast allen Sorten, so daß man von einem befriedigenden Absatz sprechen könnte. Hier sei nur der Wunsch ausgesprochen, daß die Molkereien bei Herstellung der einzelnen Erzeugnisse alle Sorgfalt anwenden, um eine erstklassige Ware auf den Markt zu bringen. Der Käseverbrauch liegt nach unserem Dafürhalten noch hinter der Vorkriegslinie und sollte deshalb alles darauf verwendet werden, um den Absatz zu erhöhen, um zumindest die Vorkriegsziffern zu überschreiten. Quarg. Über diesen Artikel ist nur zu sagen, daß er nach wie vor vernachlässigt ist. Wir sind leider immer noch weit davon entfernt, ein gutes Material anzutreffen, um aus diesem ein erstklassiges Fertigerzeugnis auf den Markt zu bringen. Das sind die beiden Gesichtspunkte, die ausschlaggebend sind für die weitere Entwicklung.

Eier.

Köln, 12. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13, do., über 55 Gr. 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 14—15, do., über 55 Gr. 11—12, unter 55 Gr. 9½—10.

Neueste Schweinepreise.

Hannover, 15. Juni. Bericht vom Zuchtviehmarkt Langenhagen. Auftrieb: 108 Stück Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 28—35 *M*, 8—12 Wochen alte Ferkel 35—40 *M*, 3—4 Monate alte Läufer 40—55 *M*, 4—6 Wochen alte Läufer 55—75 *M*.

Bremen, 15. Juni. Schweinemarkt. Auftrieb 1500 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennigen: 1. 74—76 für 442 Stück. 2. 72—73 für 250 Stück. 3. 70—71 für 145 Stück. 4. 68 für 49 Stück. Handel langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 15. Juni. Gestern hat es im Deutschen Reich verbreitete, wenn auch nicht überall gleichmäßig ergangene Niederschläge gegeben. Im Osten und Schlesien war die Menge des Regens genügend, in Mittel- und Norddeutschland dagegen zum Teil nur mangelhaft. Die Regenmenge im Zusammenhang mit den amerikanischen und englischen Depeschen drückte auf die Tendenz. Weizen ist vom Inland, bezw. teuer angeboten und bei geringer Nachgiebigkeit von Mühlen gekauft. Nahe Ausladungen sind viel angeboten. Lieferung setzte 2,5 *M* billiger ein, scheint sich aber wieder leicht zu befestigen. Roggen aus der Provinz auf Abladung angeboten, bei nicht gutem Absatz. Lieferung matter. Gerste still. Hafer durch die feuchte Witerung leicht abgeschwächt. Loko ziemlich behauptet. Mehl still. Futterartikel lustlos. Es notierten: Weizen märk. 267—270, Juli 265—263,50, Roggen, märk., 215—220, Juli 214, Gerste Sommer- 226—242, feinste Qualität über Notiz, Winter- 200—217, Hafer, märk. 235—243, Juli 195,50—195, Mais (loko Berlin) 211—214, Weizenmehl 33,75—36,25, Roggenmehl 29,25—31, Weizenkleie 13,90—14, Roggenkleie 14,40—14,40, Raps 365—375, Viktoriaerbsen 24—29, kl. Speiseerbsen 24—26, Futtererbsen 21—24, Peluschken 20—22,50, Ackerbohnen 20—21, Wicken 22—25, Lupinen blau, 10—11, do. gelb 13,50—14,50, Rapskuchen 15,20—15,60, Leinkuchen 22,20—22,80, Trockenschnitzel 10,20—10,30, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 19,30—19,40.

Bremen, 15. Juni. Weizen: Manitoba 4 14,80, Chile 14,50, Barusso 79 bezw. 14,60, Manitoba-Futter 9,90; Roggen, amerik. 2 111,50, russischer 11,30. Gerste: Amerik. Malzgerste 10,60, Kanada 3 11,30. Hafer: Kanada Western 2 12,—, dito 3 11,30, amerik. white clipped 10,—. Mais: La Plata Werra 10,60.

Emden, 13. Juni. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,25—10,50, Mixed Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 3,20—5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländ. Hafer 9,80—10,50,. inländ. Weizen 12,50—13, inländ. Roggen 11,35—11,50, inländ. Sommergerste 10,75—11,50, inländ. grüne Speiseerbsen, gereinigte 10—10,50, inländ. graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10, inländ. Ackerbohnen 9,50—10.

Mannheim, 15. Juni. Weizen, inländ. 25, ausländ. 29—31,50, Roggen, inländ. 23,75—24, ausländ. 23—23,50, Hafer, inländ. 19—21,50, ausländischer 19,50—22, Futtergerste 21—22,50, Mais mit Sack 23,25—24, Trockentreber mit Sack 16—16,50, Weizenkleie mit Sack 12,75, Weizenmehl Basis Null 37,75—38,75, Weizenbrotmehl mit Sack 28,75—29,75, Roggenmehl mit Sack 29,50—31,50.

Stellen-Gesuche.

Molkerei- und Käserei-Fachmann
26 Jahre, firm in allen Zweigen d. Faches, 3 Jahre selbständig gewes., mit sämtlichen Maschinen der Neuzeit vertraut, sowie im Genossenschaftswesen und Laboratorium bewandert, sucht, gestützt auf prima Zeugnisse und Referenzen Stellung zum 1. Juli oder später als Betriebsleiter, Obermeier, Käsemeister oder sonstigen Vertrauensposten in großstädt. Betrieb. Gefl. Angebote erbeten an (11307
Otto Mangel, Molkerei-Genossensch. Niedereuse, Kr. Soest i. W.

Molkereigehilfe
24 Jahre, kräftig, mit allen Facharbeiten vertraut, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, sofort oder zum 1. Juli 25 Stellung. (11345
H. Jahns
Osterwieck a. Harz.

Molkereigehilfe, 21 J. alt, sucht z. 1. Juli Dauerstelle in e. größ. Betr. Gute Zeugn. steh. z. Verfüg. W. Angebote erb. **Bruno Seelhaar, Szidlack,** Post Karpowen, Kr. Darkehmen, Ostpr. (11325

Junger, strebsamer 20jähriger
Gehilfe
(Pom.) sucht Stellung wo er sich gründliche Kenntnisse in der Weichkäserei erwerben kann. Gegend gl. Ausf. Angebote mit Gehaltsangabe unter **O. K. 11311** an d. Zeitung.

Strebsamer Molkereigehilfe
18 J., sucht zum 1. 7. 25 Stellung. Geg. gleich. Gefl. Angeb. erb. **Erich Becker, Gen.-Molkerei in Schlawa** in Schlesien. (11323

Junger, kräftiger Gehilfe
24 Jahre alt, sucht z. 1. Juli gute Dauerstellung. Thür., Sachs. bevorzugt. Gefl. Ang. erb. (11322
Karl Ceschlok, Molkereigehilfe
Molkerei-Genossenschaft Schlawa Krs. Freistadt, Schlesien.

Jg., kräftiger Molk.-Gehilfe (Westpr.), 19 J. alt, sucht z. 1. Juli Dauerstellung. Selb. ist vertr. in Tils.-, Weich-Käserei u. Butterei. W. Angeb. erb. **Kurt Sahn, Molk.-Gehilfe,** Molk-Genossensch. **Schlawa** in Schlesien. (11324

Wegen Veränderung sucht 22jähr.
Gehilfe
zum 1. Juli Dauerstellung in größ. Betriebe, am liebsten in Tilsiter od. Holländer Käserei, jed. nicht Bed. War in Tils. u. Holländer Käserei beschäft u. bin in der Lage, immer guten Hartkäse herzustellen, was ich durch Zeugnisse belegen kann. Angebote erbeten. **Rahn, Molkerei Kiesel i. W., b. Brakel, Kr. Höxter.**

Zum 1. Juli sucht 21 jähriger
Gehilfe
Stellung in Käserei für Tilsiter u. Limburger. (11312
Friedrich Franz Cornehl
Wollin i. Pomm.
Molkerei-Genossenschaft.

Maschinist,
35 J. alt, vertraut mit all. Molk.-Maschinen, Instandhaltung und Reparaturen, sucht zum 1. 7. dauernde Stellung, wo später event. Wiederverh. gestattet wird. Gute Zeugnisse vorhanden. Josef Grocholl, Milchverw.-Gen. **Kleschkau,** Post **Langenau,** Freistaat Danzig.

Chauffeur
Suche für meinen Chauffeur, 21 Jahre alt, der Last- und Personenwagen fährt, wegen Aufgabe meines Fahrbetriebes anderweitig Stellung. Derselbe ist auch in Molkereiarbeiten erfahren u. macht solche. Angebote unt. **Auto 11316** an diese Zeitung erbeten.

Suchen f. empfehlensw, ehrliche
Meierin
21 J. alt, mit all. Facharb., auch Käserei gut vertr. (auf letzt. Stelle 2 Jahre), anderw. Wirkungskreis. Schles., größ. Betrieb bevorz., jed. nicht Beding. W. Angeb. an (11173
Frl. Marta Krumschmidt
Breslau X, Schleiermacherstr. 11.
Molk.-Genossenschaft Bandelow.

Für eine größere

Käsefabrik in Braunschweig

die verschiedene Spezialsorten Weichkäse herstellt, wird

tätiger Teilhaber mit größerem Kapital

gesucht.

Das Unternehmen ist erstklassig eingerichtet und bietet tüchtigem, charaktervollem Fachmann eine aussichtsreiche Zukunft.

Angebote unter 11217 an diese Zeitung.

Milchgroßhandlung

sucht für Berlin **einen Posten Vollmilch,** tiefgekühlt, bis 1500 Liter täglich. Angebote unter **A. K. 78 Berlin O. 112.** (11229

Suche zur baldigen Uebernahme reelle
Molkerei oder Buttergroßhandlung
an günstiger Lage zu pachten oder kaufen. Gute Wohnung muß vorhanden sein. Kapital 8000 Reichsmark. Angebote unter **M. 11091**

Ich beabsichtige meine
Molkerei
im Bezirke Hamburg belegen, zu verkaufen. Bahnstation 4 Kilom. verk. Bahnstat. 4 Km. 30 Schweine, 3 Pferde. Milchmenge tägl. 1000 bis 1200 Liter, bei Besitzwechsel bedeutend mehr. 16 Jahre in letzter Hand. Anzahlung bar 25 000 M. Sehr gute Gebäude u. Einrichtung. Meldungen unter **Nr. 11099** durch diese Zeitung.

Molkerei-Fachmann, verheiratet, sucht mit einigen 1000 M kleinere rentable
Molkerei
in Ostpreußen zu pachten. Angeb. unter **M. 11207** an diese Zeitung.

Suche größere (11181
Molkerei
mit entsprechendem Milchquantum sofort zu pachten. Sicherheit bis ca 80 000 M vorhanden.
Röns, Wangen i. Allgäu.

an diese Zeitung.

Molkerei
in Niederschlesien mit ca. 20 Morg. Acker, tägl. ca. 1000 Liter Milch, d. Neuzeit entsprechend eingerichtet, viel Stallung, über 100 Schweine, nahe Bahn, wegen Krankheit billig zu verkaufen. Ca. 25 000 M erforderliches Kapital. Angebote unter **M. W. 11116** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Gut erhaltene (11306
Knetmaschine
mit Motorantrieb
kauft
Hoffmann, Berlin W. 8,
Markgrafen-Hof.

Molkereibutter
vollfett. Camembert, Tilsiter, Eier zur laufenden Lieferung gesucht.
Buttergroßhandl. (11310
Hannover, Schillerstraße 2.

Wir suchen wöchentlich auf Jahres-Abschluß (11313
6 bis 8 Zentner
erstklass. Tafelbutter
ungesalzene, kernige Ware, sowie **100—120 Liter pasteurisierte** und **tiefgekühlte**
Schlagsahne
Angebote mit Preisangaben erbittet der
Freiburger Milchhof G. m. b. H. Freiburg i. Br.

Habe wöchentlich 4 Ztr. frischen, trockenen, metallfreien (11342
Quarg
abzugeben. Angebote erbittet
E. Oelke,
Zachauer Mühlen u. Dampfmolkerei Zachau in Pomm.

Prima
vollf. Camembert
garant. 50 Proz. Fett i. d. Tr., sow.
Speisequarg
liefert zu billigsten Tagespreisen
Molkerei Wenings i. Oberhessen.

Nachruf.

Am 12. Juni starb in Vechelde nach langem Krankenlager unser lieber Kollege und Senior unseres Vereins

Hermann Mundstock

im Alter von 65 Jahren. Wir bedauern den Heimgang dieses braven Kollegen auf das Schmerzlichste.

Verein der Molkereibesitzer und -Pächter für den Freistaat Braunschweig

Gralle, 1. Vorsitzender.

Neubrück bei Braunschweig.

Der Molkereifachmann (11201
Anton Reinholz
zuletzt in Wittenberg i. M., wird um Angabe seiner Adresse gebeten. Kollegen, welche über seinen Verbleib wissen, bitte ich um schriftliche Benachrichtigung gegen Unkostenvergütung.
Prieves Molkerei, Ahlbeck
(Seebad)
Inh. W. Gronow.

Molkereiverkäufe.

Suche gute Molkerei bei ca. 15 bis 20 000 M Anzahl. **Auch Stadt-Molkerei** kommt in Frage. Detail. Angeb. an (11147
W. Fick, Neu-Wokern i. M.

„Sümak"

Maschinelle Milchkühlanlagen und Milchflaschen-Reinigungs- und Füll-Anlagen

gewährleisten absolut sicheren, hygienisch einwandfreien und sparsamen Betrieb.

Beste Referenzen!

Besichtigen Sie unseren Stand D. L. G.-Ausstellung Stuttgart (Cannstatter Wasen) vom 18. bis 23. Juni, Reihe 22, Stand 194.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 64 — Hildesheim, den 18. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Gleich heute sollte jeder, der auf ununterbrochene Lieferung der Molkerei-Zeitung Wert legt, sein Abonnement für Juli unter Einzahlung von 2 Mk. **bei seinem Postamte** erneuern.

Unsere Streifbandbezieher wollen das Bezugsgeld von 2,50 Mark für den Monat bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Inhalt.

Kann der Praktiker Milchfälschungen ohne Formeln und Tabellen selbst feststellen?

Von Dr. Rob. Eichloff-Gollnow.

Um festzustellen, ob eine Milch verfälscht ist, muß man ihr spezifisches Gewicht, den Fettgehalt, den Gehalt an Trockensubstanz, an fettfreier Trockensubstanz und den Fettgehalt der Trockensubstanz kennen. Es ist aber nicht notwendig, alle diese Größen zu bestimmen, sondern es genügt, den Fettgehalt und das spezifische Gewicht der verdächtigen Milch zu ermitteln. Die übrigen oben genannten Faktoren kann man mit großer Genauigkeit aus dem Fettgehalt und dem spezifischen Gewicht berechnen. Zur Erleichterung dieser Arbeit sind zwar verschiedene Formeln aufgestellt und Tabellen berechnet, immerhin kostet es den Praktiker eine gewisse Überwindung, an die Benutzung jener Formeln und Tabellen heranzugehen und er unterläßt deshalb lieber die Feststellung einer Fälschung ganz und gar, bis der Verdacht der Fälschung sich immer mehr verdichtet und er sich endlich entschließt, eine Probe an eine Milchwirtschaftliche Anstalt zu schicken. Oft jedoch kommt es vor, daß der Verdacht der Fälschung unbegründet war und man sich unnötige Kosten gemacht hat. Die Feststellung einer Fälschung ist aber so einfach, daß sie jeder Praktiker ohne besondere Mühe selber machen kann, wenn er ein Instrument benutzt, welches vor einigen Jahren von dem verstorbenen Dr. Hammerschmidt von der Firma Paul Funke & Co. auf meine Anregung konstruiert wurde.

Von allen Formeln zur Berechnung der Trockensubstanz der Milch ist die sogenannte Fleischmannsche Formel die bekannteste. Dieselbe lautet: Trockensubstanz = Fettgehalt × 1,2 vermehrt um 2,665 × 100 × spezifisches Gewicht weniger 100, geteilt durch spezifisches Gewicht. Der Wert für die Trockensubstanz besteht also aus zwei Teilen. Der erste Wert ändert sich mit dem Fettgehalt der zu untersuchenden Milch und ist leicht zu berechnen, während die Berechnung des zweiten, der sich jedes mal mit dem spezifischen Gewicht der Milch ändert, selbst unter Benutzung einer Tabelle langwierig ist. Um die Berechnung dieses zweiten Teiles ganz überflüssig zu machen, hat Hammerschmidt eine Senkwage konstruiert, ähnlich wie ein Laktodensimeter. Diese Senkwage gibt aber nicht wie die bekannten Milchspindeln die Laktodensimetergrade an, sondern die an den einzelnen Teilstrichen des Spindelstengels angegebenen Zahlen bedeuten schon den zweiten Wert der Fleischmannschen Formel. An der Senkwage ist ein Thermometer angebracht mit einer Skala zur Korrektur der abgelesenen Zahl auf 15 Grad Cels. Man hat also nur nötig, zu der an der Spindel abgelesenen und korrigierten Zahl den mit 1,2 multiplizierten Fettgehalt zu addieren und erhält in der auf diese Weise ermittelten Zahl den Trockensubstanzgehalt der Milch. Wenn man von dieser den Fettgehalt abzieht, bekommt man die fettfreie Trockensubstanz und wenn man die Zahl für die Trockensubstanz in diejenige für den Fettgehalt dividiert und mit 100 muliplizierl, den prozentischen Fettgehalt der Trockensubstanz, also alle Werte, die nötig sind, um eine Verfälschung der Milch festzustellen.

Wie werden nun die erhaltenen Werte benutzt?

Zuerst betrachtet man sich die Zahl für die fettfreie Trockensubstanz. Bei normaler Milch von Niederungsrindern sinkt der Gehalt an fettfreier Trockensubstanz selten unter 7,8 und niemals unter 7 Prozent.

Liegt nun die gefundene Zahl unter 7,8, so kann man annehmen, daß die untersuchte Milch verwässert ist, je weiter der ermittelte Wert unter 7,8 Prozent liegt mit um so größerer Sicherheit ist die Verfälschung bewiesen und zwar um so mehr, je niedriger gleichzeitig das spezifische Gewicht sowie der Gehalt an Trockensubstanz und der Fettgehalt der Milch ist. Bei Höhenrindern betragen die oben genannten Zahlen etwa 8 bezw. 7,9. Ist der Wert für die fettfreie Trockensubstanz normal, so betrachtet man sich die Zahl für den prozentischen Fettgehalt der Trockensubstanz. Diese soll normalerweise etwa 27,5 Prozent betragen. Liegt die berechnete Zahl unter 25, so ist die Milch verdächtig, verfälscht zu sein durch Entrahmung bezw. Zusatz von Magermilch. Auch hier ist der Verdacht der Fälschung um so begründeter, je mehr die gefundene Zahl sich dem Wert 20 nähert. Ist sie aber niedriger als 20, so kann man mit Sicherheit annehmen, daß eine derartige Verfälschung tatsächlich stattgefunden hat.

Um es nochmals mit dürren Worten hervorzuheben, so kommt es darauf hinaus, einmal die für die fettfreie Trockensubstanz und andererseits die für den Fettgehalt der Trockensubstanz berechneten Zahl zu beobachten. Aus der ersteren kann man auf eine Verwässerung, aus der zweiten auf eine Entrahmung bezw. einen Zusatz von Magermilch schließen.

Findet man aber, daß beide Zahlen unterhalb der normalen Werte liegen, dann ist die untersuchte Milch sowohl entrahmt als auch verwässert worden. In der Regel hat dann das spezifische Gewicht einen Wert wie bei normaler Milch, während die Trockensubstanz und der Fettgehalt sehr niedrig sind.

In dem Betriebslaboratorium der Gollnower Molkereigenossenschaft mit ihren mehr als 1000 Lieferanten, von denen manche nur eine Kuh besitzen, hatte ich eine vorzügliche Gelegenheit, die Brauchbarkeit der Hammerschmidtschen Spindel auszuprobieren. In der nachstehenden Tabelle 1 bedeuten die in der ersten Spalte angegebenen Zahlen die an der Hammerschmidtschen Spindel abgelesenen Werte, während in der zweiten Spalte die mittels eines geeichten Laktodensimeters ermittelten spezifischen Gewichte aufgeführt sind. Die Zahlen der dritten Spalte sind die nach den Fleischmannschen Tabellen für die in Spalte zwei angegebenen spez. Gewichte geltenden Werte für den zweiten Ausdruck der Fleischmannschen Formel. Sie drücken also dasselbe aus, wie die entsprechenden Zahlen der Spalte 1. Die Unterschiede in den beiden Zahlenreihen sind so gering, daß sie wohl auf Ablesungsfehler beruhen, die dadurch entstehen, daß man die Zehntellaktodensimetergrade schätzen muß.

Die Genauigkeit ist aber vollkommen ausreichend, um Fälschungen nachzuweisen und die Ausführung ist so einfach, und die Berechnungen derartig leicht, daß jeder praktische Molkereifachmann sie ausführen kann. Er kommt dadurch eher Fälschungen auf die Spur und braucht nur solche Proben an eine Milchwirtschaftliche Anstalt einzuschicken, von denen er sich überzeugt hat, daß sie tatsächlich ver-

fälscht sind. Eine solche amtliche Untersuchung muß stattfinden, weil diese vor Gericht eine größere Beweiskraft hat als die eigene. In zweifelhaften Fällen kann man auch selbst eine Stallprobe untersuchen und wenn bei dieser für fettfreie Trockensubstanz und Fettgehalt der Trockensubstanz Werte gefunden werden, die höher sind als bei der Verdachtsprobe ermittelten, so ist dadurch die Fälschung erwiesen. Voraussetzung ist dabei, daß die Stallprobe mit der Verdachtsprobe identisch ist.

Ein gutes Hilfsmittel ist die Hammerschmidtsche Spindel auch für die Molkereien, welche Buttermilchverkauf haben, da man mit ihr annähernd feststellen kann, wieviel Wasser beim Buttern zugesetzt wurde. Das zu wissen ist deshalb so wichtig, weil es immer noch Nahrungsmittelchemiker gibt, die den Standpunkt vertreten, eine Buttermilch wäre verfälscht, wenn ihr beim Buttern mehr als 25 Prozent Wasser zugesetzt wurden, während von einer Fälschung doch nur die Rede sein kann, wenn der fertigen Buttermilch, also nach dem Herauslassen aus dem Butterfertiger, Wasser zugesetzt wird.

Nach Fleischmann hat normale unverwässerte Buttermilch einen Trockensubstanzgehalt von 8,7 Prozent. Den Fettgehalt kann man zu 0,4 Prozent annehmen. Würde man zu einer solchen Buttermilch 25 Prozent Wasser hinzugeben, so geht der Trockensubstanzgehalt auf 7 Prozent und der Fettgehalt auf rund 0,3 Prozent herunter.

Bei einer derartig verwässerten Buttermilch würde man an der Hammerschmidtschen Spindel etwa die Zahl 6,7 ablesen (7 weniger 0,3 mal 1,2). Sinkt deshalb bei der Prüfung der Buttermilch mit dieser Spindel, diese bis unter die Zahl 7 ein, so ist daraus zu schließen, daß in der Buttermilch nahezu 25 Prozent Wasser enthalten sind. Um mit der Nahrungsmittelpolizei nicht in Konflikt zu kommen, ist es ratsam, eine solche Buttermilch nicht in den Verkehr zu bringen.

Da Buttermilch zähflüssig ist, empfiehlt es sich, ihr vor dem Ausspindeln einige Tropfen Ammoniak (Salmiakgeist) hinzuzufügen und durchzuschütteln. Sie wird dadurch ebenso spindelfähig wie frische Vollmilch oder Magermilch.

Auch für die Feststellung von Verwässerungen der Magermilch ist die Spindel wertvoll.

Wenn bei Magermilch die Spindel bis unterhalb der Zahl 8 eintaucht, ist diese Milch schon verdächtig, einen Wasserzusatz erfahren zu haben. Je mehr die Spindel unter die Zahl 8 sinkt, um so größer ist der Wasserzusatz.

Beispiele für Vollmilch:

	1.	2.	3.	4.
Fettgeh. der Milch	3,4 %	2,7 %	1,9 %	1,8 %
Fettgeh. d. Trockensubstanz	über 27,5 %	über 27,5 %	unter 20 %	unter 20 %
Fettfr. Trockensubst.	über 9,5 %	unter 7,0 %	über 9 %	unter 7 %
Beurteilung:	unverfälscht	unverfälscht	entrahmt od. mit Magermilch verfälscht oder auch nicht rein ausgemolken	verwässert und gleichzeitig entr.

Tabelle.

Nr.	An der Hammerschmidtschen Spindel abgelesene Werte	Spezif. Gewicht	Aus den Fleischmanschen Tabellen entnommene Werte
1.	9,1	1,035	9,012
2.	8,8	1,0339	8,738
3.	8,6	1,0334	8,613
4.	8,5	1,0330	8,514
5.	8,4	1,0324	8,364
6.	8,3	1,0321	8,288
7.	8,2	1,0316	8,163
8.	8,1	1,0314	8,113
9.	8,0	1,0309	7,988
10.	7,9	1,0306	7,913
11.	7,8	1,0303	7,837
12.	7,6	1,0300	7,762
13.	7,5	1,0290	7,510
14.	7,3	1,0278	7,208
15.	7,1	1,0274	7,107
16.	7,0	1,0272	7,057
17.	6,9	1,0266	6,905

Buttermilch u. gebutterte saure Magermilch.

Von Dr. A. Hellmann.

Es bestehen gelegentlich noch Unklarheiten und Meinungsverschiedenheiten über die Zulässigkeit des Verkaufs von saurer gebutterter Magermilch an Stelle von Buttermilch. Gesetzliche Vorschriften stehen dem Verkauf von unverdünnter saurer gebutterter Magermilch als Buttermilch nicht entgegen. Um den Gehalt beider an den für die menschliche Ernährung brauchbaren Stoffen vergleichen zu können, habe ich die folgende Tabelle zusammengestellt Die Werte für Buttermilch finden sich darin sowohl für reine unverdünnte Buttermilch, als auch für solche mit 10 Proz. und mit dem höchst zulässigen Wasserzusatz von 20 Proz.

	Fett %	Eiweißstoffe %	Milchzucker u. Milchsäure[1]) %	Asche %
Reine Buttermilch I	0.6	3.5	4,5	0.7
II	0.4			
III	0.3			
Handelsbuttermilch				
mit 10 % Wasserzusatz I A	0.5	3.2	4.1	0.6
II A	0.4			
III A	0.3			
mit 20 % Wasserzusatz I B	0.5	2.9	3.7	0.6
II B	0.3			
III B	0.3			
Gebutterte saure Magermilch	0.1	3.5	4.5	0.7

Aus den Zahlen ist zu ersehen, daß gebutterte saure Magermilch zwar weniger Fett enthält als Buttermilch, aber im Gehalt an Eiweiß usw. die Buttermilch des Handels übertrifft. — Die beste Buttermilch vom Standpunkte der menschlichen Ernährung ist die mit dem höchsten Fettgehalt. (Der Butterhersteller denkt darüber natürlich anders, aber das soll bei dieser Betrachtung nicht berücksichtigt werden.) Unverdünnte Buttermilch ist im Handel wohl nirgends zu haben. Die beste käufliche Buttermilch wird also etwa der Buttermilch I A entsprechen. In dieser Buttermilch befindet sich 0.4 Proz. Fett mehr als in Magermilch, aber 0.3 Proz. Eiweiß und 0.4 Proz. Milchzucker weniger. Im allgemeinen wird die Handelsbuttermilch aber noch weniger Fett und noch mehr Wasser enthalten als die Probe I A. Die saure gebutterte Magermilch schneidet also bei unserm Vergleich ganz vorteilhaft ab. Im Liter handelsüblicher Buttermilch haben wir etwa 3 Gr. Fett im Durchschnitt mehr, aber 4—5 Gr. Eiweiß und 5—7 Gr. Milchzucker weniger als in der Magermilch. In den sonstigen Diätwirkungen besteht zwischen beiden kein Unterschied. Im ganzen dürfen wir also beide als für die menschliche Ernährung gleichwertig ansehen.

Da im Sommer die Nachfrage nach Buttermilch häufig garnicht befriedigt werden kann, bestehen demnach keine Bedenken dagegen, an ihrer Stelle gebutterte saure Magermilch zum Verkauf zu bringen. In großstädtischen Meiereien ist diese Aushilfe bekanntlich schon lange üblich, um den Bedarf an dem vor allem im Sommer geschätzten nahrhaften und erfrischenden Getränk decken zu können. Voraussetzung ist natürlich, daß der bei Buttermlich unvermeidliche und zulässige Wasserzusatz unterbleibt, wenn an ihre Stelle Magermilch tritt. Der Nahrungsmittelchemiker würde diesen mit Recht als eine unzulässige, weil nicht notwendige, Verwässerung betrachten müssen.

Von einigem Interesse ist hierbei die Möglichkeit, gebutterte saure Magermilch von Buttermilch zu unterscheiden. Einen sicheren chemischen Weg dafür gibt es wohl nicht ; die verschieden starke Trübung des Serums ist recht unzuverlässig. Dagegen ist die mikroskopische Untersuchung nach Rahn [2]) durch Messung der Größe des Fettkügelchen zwar schwierig, aber durchaus möglich und einwandfrei.

[1]) Bei der Milchsäuregärung wird der Milchzucker fast quantitativ in Milchsäure übergeführt nach der Gleichung: $C_{12}H_{22}O +_{11} H_2O = 4C_3H_6O_3$.

[2]) Rahn, Milchw. Forschungen, Band 3, 1925.

Vereine, Verbände und Genossenschaften

Verband Westpreußischer Hartkäsefabrikanten e. V. Campenau. Hierdurch laden wir unsere Mitglieder höflichst ein, zu der am Sonnabend, den 27. Juni, mittags punkt 12 Uhr, im Gesellschaftshaus, Marienburg, stattfindenden

General-Versammlung.

Tagesordnung:

1. Statutarische Geschäfte.
2. Geschäftslage.
3. Lagerschau.
4. Reichsverband.
5. D. M. R.
6. Milchbezahlung nach Fettgehalt.
7. Die Skandinavienreise. Ref.: Herr Adolf Diethelm.
8. Gewerbe-Inspektion.
9. Unvorhergesehenes.

Der Vorstand: Stucki.

Rundschau

Butter- und Käseprüfung der Landwirtschaftskammer Schlesien. Zu der am 27. Mai 1925 in Breslau stattgefundenen Butter- und Käseprüfung waren 71 Butterproben und 45 Käseproben eingeschickt. 4 Butterproben schieden aus dem Wettbewerb aus, da sie später als an dem festgesetzten Termin eingesandt wurden. Von den 67 Wettbewerbproben erhielten:

13 Proben hochfein	=	19,4 %
15 Proben fein	=	22,4 %
30 Proben gut	=	44,8 %
9 Proben kein Prädikat	=	13,4 %
67		100,0 %

Von den an die Molkereien gesandten Fragebogen sind alle beantwortet worden.

Von den 13 Proben, die „hochfein" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt, bei 10 oder 77,0 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet (mit Reinkultur3, mit saurer Milch 7).

Von den 15 Proben, die „fein" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 12 oder 80,0 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 11 oder 73,3 Prozent (mit saurer Milch 10, mit Reinkultur 1).

Von den 30 Proben die „gut" erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 25 oder 83,3 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 29 oder 96,6 Prozent (mit saurer Milch 19, mit Reinkultur 10).

Von den übrigen 9 Proben, die keine Anerkennung erhalten haben, wurde die Vollmilch oder der Rahm erhitzt bei 5 oder 55,6 Prozent, eine künstliche Säuerung des Rahmes angewendet bei 6 oder 66,7 Prozent (mit saurer Milch 4, mit Reinkultur 2).

Auch diesmal hat sich wieder die bei den vorigen Butterprüfungen gemachte Erfahrung bestätigt, daß die Erhitzung der Vollmilch oder des Rahmes und die künstliche Säuerung allein nicht entscheidend für die Güte der Butter gewesen ist.

Bei der Käseprüfung lagen Camembert, Romadur, Limburger, Stangen-, Quadrat- und Sauermilchkäse zur Prüfung vor.

Von den 45 eingesandten Käseproben erhielten:

7 Proben hochfein	=	15,55 %
9 Proben fein	=	20,— %
17 Proben gut	=	37,78 %
12 Prob. keine Anerkennung	=	26,67 %
45		100,00 %

Am Tage nach der Prüfung hatten die Einsender Gelegenheit, die Butter- und die Käseproben nachzuprüfen und sich über die festgestellten Mängel zu unterrichten. Auch war allen anderen Interessenten gestattet, die ausgestellten Proben zu besichtigen und sich über die Zwecke und Ziele der Prüfung aufklären zu lassen. In der am Nachmittag stattgefundenen Versammlung wurden die Ergebnisse der Prüfung bekanntgegeben und die festgestellten Fehler besprochen. Es handelte sich um Fehler bei der Rahmbehandlung und bei der Bearbeitung.

Die Leitung der Prüfung lag in den Händen des Direktors des Milchwirtschaftlichen Instituts. Als Preisrichter bei der Butterprüfung wirkten 12 Herren in 4 Gruppen, und bei der Käseprüfung richteten 6 Herren.

38. Deutscher landwirtschaftlicher Genossenschaftstag in Halle a. S. Am 9. Juni wurde der 38. Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag von Herrn Verbandsdirektor, Landesökonomierat Johannsen, eröffnet. Redner schilderte die schwierige Lage des landwirtschaftlichen Genossenschaftswesens während der Inflationszeit und die nicht minder schwierige, in der sich die Landwirtschaft jetzt befindet. Mehr denn je müßten die landwirtschaftlichen Organisationen heute zusammenstehen, um das Schwerste zu verhüten.

Im Auftrage des Reichsernährungsministers überbrachte Ministerialrat Quassowski die besten Wünsche für den Erfolg des Genossenschaftstages.

Alsdann erstattete der Anwalt des Reichsverbandes, Regierungsrat Gennes, den Jahresbericht. Auch er wies auf die außerordentlich schwere, wirtschaftliche Lage hin, unter der gerade die Landwirtschaft so schwer zu leiden hat, wobei er besonders auf die Folgen des Londoner Paks, der jetzt zur Debatte stehenden kleinen Zollvorlage u. der Kreditnot näher einging. Sehr eingehend befaßte sich der Redner auch mit der Aufwertungsfrage. Er kam zu dem Schluß, daß die deutsche Landwirtschaft nicht in der Lage ist, daß Maß an Aufwertung zu tragen, daß ihr sowohl der Gesetzentwurf als auch der Kompromiß der Reichstagsparteien zumute.

Es wurde sodann eine Entschließung betreffend die doppelte Besteuerung der landwirtschaftlichen Genossenschaften bei der Umsatzsteuer angenommen, die folgenden Wortlaut hat:

Der Deutsche landwirtschaftliche Genossenschaftstag fordert die Beseitigung der Doppelbesteuerung bei den landwirtschaftlichen Absatz- und Verwertungsgenossenschaften. Dadurch, daß das Mitglied der Genossenschaft von dem Entgelt Steuer entrichten muß, und daß die Genossenschaften ebenfalls Steuer bezahlen, werden Träger des Unternehmens zweimal zur Steuer herangezogen. Bei der Forderung der Beseitigung der Doppelbesteuerung handelt es sich nicht um eine Steuerbevorzugung, sondern nur um die Beseitigung einer seit Einführung der Umsatzsteuer bestehenden Ungerechtigkeit.

Der Zuwachs an landwirtschaftlichen Genossenschaften berechnete sich im Jahre 1923 auf 801 und im Jahre 1924 auf 1241. Alle Genossenschaftsarten sind an dem Zuwachs beteiligt, in erster Linie die Spar- und Darlehnskassen. Am 1. Januar ergab sich ein Bestand von 102 Zentralgenossenschaften, 20 152 Spar- und Darlehnskassen, 4852 Bezugs- und Absatzgenossenschaften, 3590 Molkereigenossenschaften, 10573 sonstige Genossenschaften, zusammen also 39 269 landwirtschaftliche Genossenschaften. 75 Proz. der Genossenschaften Deutschlands entfallen auf die Landwirtschaft. Von den 39 269 landwirtschaftlichen Genossenschaften gehörten in 27 Landes- und Provinzialverbänden 25 410 Genossenschaften dem Reichsverband an, der also 65,4 Prozent aller in Deutschland bestehenden landwirtschaftlichen Genossenschaften in sich vereinigt.

Als zweiter Referent des ersten Verhandlungstages sprach sodann Direktor Pflugradt, Münster, über „Kommunale Milchwirtschaft". Seine Ausführungen fassen sich in einer Entschließung zusammen, die nach lebhafter Diskussion in folgender Form angenommen wird: Die in neuerer Zeit sich bemerkbar machenden Bestrebungen, die Milchwirtschaft und die Versorgung der Städte durch Einrichtung von Milchhöfen, Milchversorgungsgesellschaften, Milchzentralen usw. über den Weg des Milchhofzwanges bezw. eines Milcherfassungsmonopols zu verbessern und sicherzustellen, sind nicht geeignet, den Milchverkehr zu fördern oder die Milchzufuhr aus Genossenschaftsmolkereien zu heben. Da ein großer Teil aller in den Großstädten in den Verkehr gelangenden Frischmilch aus weit entfernt liegenden Genossenschaftsmolkereien stammt, muß die Milch am Orte der Erzeugung molkereimäßig behandelt und auf dem kürzesten Wege den Verbrauchern zugeführt werden, was unmöglich wird, wenn sich noch eine weitere Stelle einschiebt. Durch eine nochmalige Behandlung der Milch in den Milchhöfen wird die Milch für den Verbraucher weder verbessert noch verbilligt. Die Genossenschaftsmolkereien sind durchaus in der Lage, eine gute und einwandfreie Frischmilch zu liefern, bei welcher eine nochmalige Bearbeitung überflüssig ist. Durch strenge, sachgemäße und gerechte, im Einvernehmen mit der Landwirtschaft stattfindende Ueberwachung des gesamten Milchverkehrs können sich die Städte ausreichend vor mangelhafter Frischmilch schützen. Die praktische Durchführung der Milchversorgung wird im Interesse der Verbraucher besser zuverlässigen privatwirtschaftlichen Unternehmungen überlassen. Diese Kommunalisierung der Milchversorgung und jeglicher damit verbundene Eingriff in die Produktionsverhältnisse durch ein Milchgesetz oder durch ein Lebensmittelgesetz ist abzulehnen. Aber auch alle anderen mit Gesetzeskraft ausgestatteten Reichsmilchverordnungen, soweit sie sich mit den Erzeugungsverhältnissen befassen, müssen verworfen werden.

Der Reichswirtschaftsrat zur Umsatzsteuer. Der Wirtschaftspolitische und der Finanzpolitische Ausschuß des vorläufigen Reichswirtschaftsrates nahmen in ihrer gemeinsamen Sitzung am 20. Mai l. J. zu einer Reihe von Entschließungen, die der Zwölferausschuß für die Umsatzsteuer in seiner Sitzung am 26. April 1925 gefaßt hatte.

Die Entschließungen wurden vom Wirtschaftspolitischen und vom Finanzpolitischen Ausschuß — unter Vorbehalt ihrer endgültigen Stellungnahme zur Umsatzsteuer bis zur Erledigung der Zollvorlage und der Steuergesetzentwürfe — in folgender Fassung angenommen:

1. Der Reichsregierung wird empfohlen, bei der Erhebung der Umsatzsteuer die steuerfreie Grenze bei Angehörigen der freien Berufe im Verwaltungswege von 900 Mk. auf 1500 Mk. heraufzusetzen.
2. Zu § 2 des Umsatzsteuergesetzes vom 24. Dezember 1919 in der Fassung des Artikels IV der Zweiten Steuernotverordnung vom 19. Dezember 1923 wird folgender Zusatz vorgeschlagen:
   „Von der Umsatzsteuer sind befreit bei den Genossenschaften, die einem Revisionsverband angehören, und die der gemeinschaftlichen Verwertung von Erzeugnissen der Genossen oder dem gemeinschaftlichen Einkauf von Waren für die Genossen oder der Herstellung von Häusern für die Genossen dienen, derjenige Teil des Umsatzes, der den für die Erzeugnisse und Waren der Genossen oder für die eingekauften Waren oder für die Herstellung der Häuser gezahlten Entgelten entspricht. Das Gleiche gilt bei den in ihrer Hauptbestimmung als Zentralen der Genossenschaften wirkenden Genossenschaften, Gesellschaften mit beschränkter Haftung und Aktiengesellschaften, deren Gesellschafter ausschließlich oder doch überwiegend die im Satz 1 bezeichneten Genossenschaften sind."
3. Eine alsbaldige Aenderung und Herabsetzung der Umsatzsteuer ist notwendig, falls die deutsche Wirtschaft nicht großen Schaden nehmen soll.

Milchabrechnung und Umsatzsteuer. Das Landesfinanzamt zu Kiel hat, wie das Wochenblatt der schleswig-holstein. Landwirtschaftskammer meldet, festgestellt, daß die Abrechnungen der Meiereien mit den Landwirten insofern voneinander abweichen, als vornehmlich Meiereigenossenschaften den Vollmilchpreis um den Wert der unentgeltlich zurückgelieferten Magermilch verkürzen. Derjenige Landwirt, der die Magermilch zurückkaufen muß, wird demnach mehr an Umsatzsteuer entrichten als derjenige, der die gesamte Magermilch oder einen Teil ohne besondere Berechnung zurückerhält. Nach dem Umsatzsteuergesetz unterliegt der volle Preis der Vollmilch der Besteuerung. Die Finanzämter sind nunmehr angewiesen, bei den einzelnen buchführenden Landwirten festzustellen, ob die Vollmilch ganz zur Versteuerung gelangt ist. Die etwa unentgeltlich erfolgte Rücklieferung ist für die Zeit vom 1. Januar 1924 bis 30. Juni 1925 nachzuversteuern, wobei ein Liter Magermilch mit 4 Pfg. bewertet werden soll. Muß die gesamte Magermilch zurückgenommen werden, so ist die Menge gleich 75 Proz. der Vollmilchmenge zu rechnen.

Kostenlose Untersuchung der Milch. Im gesundheitlichen Interesse und zur Hebung der Milchqualität ist in Stettin die Einrichtung getroffen worden, daß Privatpersonen, die Zweifel an der guten Beschaffenheit der ihnen seitens der Viehhalter oder Milchhändler gelieferten Milch haben, diese völlig kostenlos untersuchen lassen können. Da es vielfach vorkommt, daß die hierorts verkaufte Milch nicht den vorgeschriebenen Fettgehalt hat, oder wegen erheblichen Schmutzgehaltes, wegen Entrahmung und Wasserzusatz Grund zur Beanstandung gibt, ist es erwünscht, daß die Milchkonsumenten, die im alleinigen Interesse erfolgende polizeiliche Milchkontrolle mehr als bisher durch Inanspruchnahme der Einrichtung der kostenfreien Milchuntersuchung unterstützen. Es bedarf hierzu nur eines entsprechenden Antrages an das nächste Polizeiverwaltungsrevier.

Milchpreis in Westfalen.. Der Westfälische Milchausschuß beschloß in seiner Sitzung vom 12. Juni den Versandpreis für molkereimäßig behandelte (d. h. erhitzte und tiefgekühlte) Vollmilch vom 16. d. Mts. ab auf 19 Pfg. frei Empfangsort festzusetzen. Die Zwischenhandelsspanne soll auf das möglichst niedrige Maß herabgedrückt werden, sodaß die obige, durch die trockene Witterung bedingte Preiserhöhung keine Steigerung des Kleinverkaufspreises zur Folge hat.

Deutsche Buttertonnen für Rußland. Der Verband der Deutschen Faßfabrikanten, Berlin W. 8, der kürzlich ein Exportsyndikat für die Fabrikate seiner Mitglieder gegründet hat, nachdem er bereits früher über die Randstaaten Lieferungen für russische Butter-Exportorganisationen ausgeführt hat, hat nunmehr mit der russischen Handelsvertretung in Berlin direkt einen Lieferungsvertrag auf Lieferung von Buttertonnen für Sibirien abgeschlossen. Wie wir erfahren, geht die Abwicklung dieses Geschäfts, das bereits zur Hälfte ausgeführt ist, befriedigend vonstatten.

Hygienisierung der Milch. In Solingen sind in den letzten Wochen eine Anzahl von Typhusfälle vorgekommen. Bei Prüfung der Frage, worauf diese Erkrankungen zurückzuführen sind, ist es zu einem lebhaften Meinungsaustausch zwischen dem Stadtarzt und dem Städtischen Nahrungsmittelamt gekommen. Der Stadtarzt stellte sich auf den Standpunkt, daß die sogen. Milch-Polizei-Verordnungen sich zumeist als ungenügend erwiesen hätten. Das habe seinen Grund nicht in einer mangelhaften Ausführung der vorgeschriebenen Kontrolle, sondern darin, daß die Kontrolle das garnicht leisten könne, was von ihr verlangt werde. Die Kontrolle könne Milchverfälschungen, auch Milchverderbnis nachweisen, aber nicht Verunreinigungen mit Krankheitserregern, wenigstens nicht so früh, daß ihr Vertrieb verhindert werde, und auch nicht zu dem Zeitpunkt, wo es nötig sei, nämlich bei der Ablieferung an die Konsumenten. Da nun in Deutschland immer wieder Typhusepidemien, Scharlachepidemien, Diphtherieepidemien usw. vorkommen, die auf Verbreitung von Milch zurückzuführen sind — abgesehen von den sporadischen Fällen, die tagtäglich vorkommen und abgesehen von sonstigen Darmerkrankungen, die in verdorbener Milch ihren Ursprung haben — so müsse ein Weg gefunden werden, um die ungenügenden Kontrollmaßnahmen durch andere, wirksamere Mittel zu ersetzen. Und das einzige Mittel sei, daß alle Milch an einer Stelle gesamelt werde, hier von Krankheitserregern befreit und der Bevölkerung so zugeführt werde, daß sie bis zur Ablieferung nicht mehr verunreinigt werden könne.

Demgegenüber wies das Städtische Nahrungsmittelamt darauf hin, daß es keinen praktischen Wert habe, alle zum Verkauf kommende Milch auf Typhuskeime zu untersuchen. Der Nachweis von Typhuskeimen sei ein sehr langwieriger und umständlicher, und führe, ebenso wie die Untersuchung der Handelsmilch auf Tuberkel, in der großen Mehrzahl der Fälle zu einem negativen Resultat. Der Beweis, daß Milch die Ursache der Infektion ist, lasse sich in der Mehrzahl der Fälle nur indirekt erbringen, z. B. dadurch, daß man feststelle, daß ein Milchlieferant

Bazillenträger ist oder dadurch, daß man im Hause des Produzenten Typhuskranke ermittele. Da selbst nach Aufnahme der Erkrankten ins Krankenhaus die Möglichkeit einer neuen Erkrankung in der Familie des Produzenten oder Händlers nicht ausgeschlossen sei, müßte die Milch, falls sie in den Handel gebracht werden solle, in den nächsten drei Wochen stets pasteurisiert, d. h. so behandelt werden, daß alle Infektionskeime, wie Typhus usw. abgetötet seien. Trete während dieser Zeit kein neuer Krankheitsfall ein, könne die Milch wieder freigegeben werden. Festzustellen bleibe dann noch, ob der Erkrankte nach seiner Genesung weiter Bazillen ausscheide oder nicht. Im ersteren Falle müsse ihm die Gewinnung sowie der Handel mit Milch untersagt werden. Die Pasteurisierung der Milch müsse unter Aufsicht des Nahrungsmittel-Untersuchungsamtes erfolgen, um sicher zu sein, daß nichts verabsäumt werde. Wenn man nun die Frage aufwerfe, ob Verbesserungen möglich seien, so sei noch folgendes zu erörtern: Die Frage des Milchhofes sei zurzeit noch ungelöst, ein Allheilmittel sei er aber auch nicht. Er werde ebenfalls nicht verhindern können, daß hier und da eine Typhuserkrankung auftrete. Wolle man aber ein übriges tun, dann lasse man das Vieh sämtlicher milchabliefernder Bauern regelmäßig von einem Tierarzte auf ihren Gesundheitszustand untersuchen und ebenso alle diejnigen Personen, welche mit der Gewinnung und dem Vertriebe von Milch zu tun haben, durch einen Arzt. Es dürfte dann alles geschehen sein, was im Interesse der Konsumenten verlangt werden könne. M. E., P. 295.

Wann ist die Überlassung gewerblicher Räume als Pacht anzusehen? Kläger und Beklagter hatten einen Vertrag geschlossen, auf Grund dessen ersterer dem letzteren gewerbliche Räume zur Benutzung überließ. Die „Pachtsumme" sollte sich nach den jeweiligen Preisen der hauptsächlichsten Nahrungsmittel richten.

Es fragte sich, ob in dieser Überlassung, wie der Beklagte behauptete, ein Mietvertrag zu erblicken sei, oder ob es sich um einen Pachtvertrag handle.

Das Oberlandesgericht Kiel hat dahin erkannt, daß hier ein Pachtvertrag vorliege. Schon aus dem Wortlaut des Vertrages gehe hervor, daß die Parteien einen Pachtvertrag schließen wollten, denn es steht darin unter den Gegenständen, die „verpachtet und überlassen" werden, an erster Stelle das Geschäft. Erst im Anschluß daran sind die Räumlichkeiten aufgezählt. Sodann sollte sich, wie bemerkt, die Pachtsumme nach den Warenpreisen richten. Es ist sonach davon auszugehen, daß nach dem Willen der Vertragschließenden die Überlassung der Geschäftseinkünfte an erster Stelle stand. Es handelte sich um ein lange Jahre in demselben Hause bestehendes Geschäft, das mit allem nötigen zum Geschäftsbetriebe versehen war. Der Umstand, daß, wie der Beklagte behauptet, das Geschäft in der letzten Zeit stark zurückgegangen war, schließt nicht aus, daß die Parteien dennoch die aus dem eingerichteten alten Geschäft zu ziehenden Nutzungen zum Hauptgegenstand des Vertrages erhoben haben.

Daß neben dem Geschäft noch die Wohnräume und der Garten überlassen sind, vermag an dem Gesamtcharakter des Vertrages nichts zu ändern. (Oberlandesgericht Kiel. 3 U. 175/23). Nr. 8340.

Ausland.

Eine russische Buttermarke. Nach einer Mitteilung des Nachrichtendepartements der Handelsdelegation der „Union der Sozialistischen Sowjet-Republiken" in London soll auch in Rußland eine Buttermarke eingeführt werden. Dafür gelten folgende Bestimmungen: 1. Zum Export zugelassen sind alle Butterarten, soweit sie aus der Milch von gesunden Kühen hergestellt werden. Für die Ausfuhr vorgesehen sind solche Buttern, die den sanitären und hygienischen Anforderungen, die für die Produktion und den Verkauf von Butter in der „Union der Sozialistischen Sowjet-Republiken" festgesetzt sind, gerecht werden. — 2. Die Butter muß ausschließlich aus Milchfett zusammengesetzt sein. Fett irgendeines anderen Ursprungs darf ihr nicht beigemischt werden. Der Fettgehalt soll für gesalzene Butter 82 Proz., für ungesalzene 84 Proz. betragen. Der Wassergehalt darf 15,5 Proz. nicht übersteigen; der Salzgehalt wird auf 2 Proz. festgesetzt. — 4. Als Konservierungsmittel darf der Butter nur gewöhnliches Salz zugesetzt werden. 5. Die Butter kann gelb gefärbt werden, unter der Bedingung, daß der angewandte Farbstoff unschädlich und von den Gesetzen der „Union Sozialistischer Sowjet-Republiken" genehmigt ist. (Bemerkung: Eine Liste der Farbstoffe, die zur Färbung der Butter bestimmt sind, soll vom Volkskommissariat für den Außenhandel in Uebereinstimmung mit der Oeffentlichen Gesundheitskommission sowie anderer interessierter Stellen veröffentlicht werden.) — 6. Der Export von Butter in Fässern soll verhindert werden, wenn die Butter ranzig, schimmelig oder unrein ist oder andere offensichtliche Fehler in Geschmack, Geruch, Aussehen oder Zusammensetzung aufweist. Die Verpackung soll nach besonderen Vorschriften vorgenommen werden. (Bemerkung: Das Volkskommissariat für den Außenhandel soll nach Uebereinkunft mit anderen interessierten Stellen das Recht haben, ein System zur Einordnung der Exportbutter in Klassen einzurichten. Die Grundlage zu dem System soll eine gewisse Punktzahl sein.) — Die Butter soll in mit Marken versehenen Fässern verpackt werden, die den handelsüblichen Umfang haben, also netto 50 Kg. Butter enthalten. — 8. Jedes Butterfaß, das zum Export vorgesehen ist, muß deutlich mit den Musterzeichen versehen sein, die folgendes bezeichnen: a) die Registriernummer der Molkerei; b) die gewöhnliche Faßnummer nach dem entsprechenden Zertifikat der Exportorganisationen; c) die Marke der Exportorganisation; d) das Bruttogewicht, die Tara und das Nettogewicht nach dem Dezimalsystem. (Bemerkung: Die Markierung der Fässer mit dem Zeichen der kleinen Zweigniederlassungen, die ihre Butter an die Exportorganisationen liefern, ist zulässig. Die Stempelung der Fässer mit der Registriernummer muß einzig von dem Augenblick erfolgen, da die Butter nach dem oben erwähnten System registriert wurde.) — 9. Die Verordnungen über die Kontrolle und Markierung der Exportbutter sollen in einer besonderen Schrift bekanntgegeben und vom Volkskommissariat für den Außenhandel bestätigt werden.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Dampfmolkerei Stotternheim Seeck & Richter in Stotternheim. Die Gesellschaft hat am 1. Mai 1925 begonnen. Persönlich haftende Gesellschafter sind der Molkereibesitzer Conrad Seeck in Tennstedt und der Molkereibesitzer Johannes Richter in Stotternheim, A.-G. Großrüdestedt.

Dampfmolkerei Tapiau, Hurka Sekat. Inhaber der Kaufmann Ernst Sekat in Tapiau.

Land- und milchwirtschaftliche Versuchsstation Nortrup. Die Firma ist erloschen.

Molkereibetriebs-Ges. m. b. H., Emden. Das Stammkapital ist auf 10 000 R.-M. umgestellt.

Nährmittelwerk Deppner & Co., Kiel-Hassee. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Liquidator ist der beeidigte Bücherrevisor Hans Pichinot in Kiel.

Erste Moseler Käsefabrik und Großhandlung Willy Ludwig, G. m. b. H. in Zwickau. Die Gesellschafterversammlung vom 6. April 1925 hat die Umstellung der Gesellschaft durch Ermäßigung des Stammkapitals von 80 500 Papiermark auf 32 000 Reichsmark beschlossen.

Milchgenossenschaft Spöck, Amt Karlsruhe, e. G. m. b. H. in Spöck. Statut vom 7. April 1925. Gegenstand des Unternehmens: Die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchlieferungsgenossenschaft zu Goldbach. Gegenstand des Unternehmens: Gemeinschaftliche Lieferung von Milch an die von der Molkereigenossenschaft in Gr. Legitten eingerichtete Milchentrahmstation in Goldbach im Interesse der Wirtschaft der Genossen.

Molkerei Lemförde, Otto Völker in Lemförde. Die Firma ist erloschen.

Dampfmolkerei Burg, G. m. b. H. in Burg. Durch Beschluß der Gesellschafter vom 19. März 1925 ist das Stammkapital der Gesellschaft auf Goldmark umgestellt und auf einen Betrag von 15 000 Gm. ermäßigt.

Gerhard Hohberg, Butter-, Käse- und Lebensmittelgroßhandlung in Brandenburg a. Havel. Die Firma hat den Sitz nach Ragösen verlegt.

Engelharzer Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H. in Engelharz, A.-G., Memmingen. Das Statut wurde am 7. März 1925 errichtet und am 18. Mai 1925 ergänzt. Gegenstand des Unternehmens ist die vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch.

Milchverkaufsgenossenschaft Pfrondorf e. G. m. b. H. in Pfrondorf, O.-A. Nagold. Das Statut ist am 19. 3. 1925 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist die genossenschaftliche Verwertung der Milch der Genossen.

Milchverwertungsgenossenschaft e. G. m. u. H. Sitz Marktoffingen, A.-G., Neuburg a. D. Der Gegenstand des Unternehmens ist die Erbauung, Einrichtung und Betrieb einer Molkerei. Das Statut ist vom 30. April 1925.

Meiereigenossenschaft Tetenhusen, G. m .b. H. in Tetenhusen. Die Gesellschaft ist durch Beschluß vom 28. Februar und 28. März 1925 aufgelöst. Die bisherigen Geschäftsführer Kätner Claus Sierk und Hufner Peter Carstens in Tetenhusen sind Liquidatoren.

Bezirkskäserei, G. m. b. H., Stade. Die Vertretungsbefugnis des Liquidators Wagner ist beendet. Die Firma ist erloschen.

Meierei Schweizerhof, G. m. b. H., Hamburg. Die Vertretungsbefugnis des Geschäftsführers G. K. T. Vick ist beendigt.

Allgäuer Butter- und Käseversand, G. m. b. H., München. Geschäftsführer Anton Schußmann gelöscht; neu bestellter Geschäftsführer Anton Wackenreuder, Kaufmann in München.

Molkerei Stoitze, e. G. m. b. H. in Stoitze, A.-G. Medingen. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung zwecks Förderung des Erwerbs oder der Wirtschaft der Mitglieder. Statut vom 3. April 1925.

Ein- und Verkaufsgenossenschaft der Milchhändler von Eßlingen und Umgebung, e. G. m. b. H., in Eßlingen. Neuer Firmawortlaut: Milchversorgung Eßlingen a. N. e. G. m. b. H. Gegenstand des Unternehmens ist nun die Versorgung der Bevölkerung der Stadt Eßlingen mit Milch und Milchprodukten und Errichtung einer Milchzentrale zur Gewinnung einwandfreier Milch.

Artländer Molkerei und Käsefabrik, G. m. b. H., Ankum. Die Gesellschaft ist auf Grund des § 16 der Verordnung über Goldbilanzen vom 28. Dezember 1923 für nichtig erklärt.

Berliner Käsevertrieb Stozinski & Co., Berlin. Inhaber jetzt: Heinrich Lübke, Kaufmann, Berlin. Geschäft und Firma der Berliner Käsevertrieb Stozinski & Co. Gesellschaft mit beschränkter Haftung, sind auf Heinrich Lübke übergegangen.

Frankfurter Dampfmolkerei der vereinigten Landwirte e. G. m. b. H., Frankfurt a. M. Durch Beschluß der Generalversammlung vom 6. April 1925 ist die Genossenschaft aufgelöst. Zu Liquidatoren sind ernannt: Ökonomierat Karl Breidenbach in Dorheim, Kreis Friedberg in Hessen, Gutspächter Friedrich Leipold aus Münzenberg, Oberhessen.

Molkerei-Genossenschaft Dombühl e. G. m. b. H., Sitz Dombühl bei **Ansbach.** Das Statut ist am 8. April 1924 errichtet. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Bergischer Buttergroßhandel G. m. b. H., Elberfeld. Kaufmann Fritz Siegler jun. in Elberfeld ist von Amts wegen zum Liquidator bestellt. Die Gesellschaft ist nichtig.

Josef Brönnecke, Käsefabrik zu Harsum i. Hann. Inhaber: Käsefabrikant Josef Brönnecke, Harsum.

Milchabsatzgenossenschaft Hambach, e. G. m. u. H., Hambach. Gegenstand des Unternehmens: Gemeinsamer Verkauf der Milch der Mitglieder durch Abschluß von Verträgen zur bestmöglichsten Verwertung.

Molkerei Budberg R. Saalfeld. Der Gesellschafter Wilhelm Ketels ist ausgeschieden und seine Vertretungsbefugnis erloschen.

Molkerei und Schweinemästerei Schwaförden, Akt.-Ges. Das Stammkapital ist auf 37 500 Reichsmark umgestellt. An Stelle des bisherigen Vorstands sind Kaufmann Georg Strahmann, Molkereiverwalter Herm. Mehrens, Hofbesitzer Fritz Freye, sämtlich in Schwaförden, in den Vorstand gewählt.

Molkerei Kottspiel, e. G. m. u. H. in Kottspiel, Gde. Bühlertann. Zweck: Verwertung der Milch auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Molkereigenossenschaft, e. G. m. b. H., Valbert-Bahnhof. Gegenstand des Unternehmens: Errichtung und Betrieb einer Molkerei zur Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder der Genossenschaft gewonnenen Milch.

Gesellschaft für Eiscreme-Fabrikation m. b. H., Berlin. Stammkapital 5000 Reichsmark. Geschäftsführer: Kaufmann Hans Behrendt, Charlottenburg. Der Gesellschaftsvertrag ist am 30. April 1925 abgeschlossen.

Sächsische Sahne-Eis-Werke Dresden-Meißen. Den Generalvertrieb hat die Firma A. Koehler in Dresden übernommen.

Konkurse.

Über das Vermögen des Molkereibesitzers Eugen Händel in Grimma wurde das Konkursverfahren eröffnet. Konkursverwalter: Rechtsvertreter Max Grünberg in Grimma. Prüfungstermin 25. Juni 1925, vormittags 10 Uhr. Anzeigepflicht bis 15. Juni 1925.

Sprechsaal

Etwas über Quargaufbewahrung. In den Sommermonaten ist eine der wichtigsten Arbeiten in der Quargkäserei die Lagerung des überschüssigen Quargmaterials für den späteren Gebrauch. Erfahrungsgemäß tritt in der wärmeren Jahreszeit stets eine mehr oder minder große Stockung im Absatze des fertigen Käseproduktes ein; die Molkereien stellen aber wegen erhöhter Milcheinlieferung meist bedeutend mehr Quarg her, infolge dessen ist der Käsefabrikant oder die Molkerei gezwungen, das überschüssige Material bis zu den Herbstmonaten aufzubewahren, da dann ein vermehrter Bedarf an Käse einsetzt. Wohl ein jeder, der sich damit beschäftigt hat, weiß, daß die Konservierung von Quarg große Sorgfalt erfordert, wenn derselbe 3—4 Monate, vielleicht auch noch länger brauchbar und verarbeitungsfähig bleiben soll. Oftmals ist die aufgewendete Mühe vergebens gewesen und der Verlust groß.

Es wäre nun wohl nicht angebracht, dem Quargabnehmer die ganze Schuld an einem etwaigen Mißerfolge bei der Quargkonservierung beimessen zu wollen, im Gegenteil wird sich derselbe die größte Mühe geben, um sich vor Verlusten zu schützen. Die den Quarg herstellenden Molkereien sowohl wie die Milch erzeugenden Landwirte haben Anteil an einem Erfolg oder Mißerfolg der Quargkonservierung. Es muß immer wieder darauf hingewiesen werden, daß zur längeren Aufbewahrung sich nur Quarg von durchaus einwandfreier Beschaffenheit eignet. Die Herstellung desselben hat in der sorgfältigsten Art und Weise zu geschehen, damit die hier begangenen Fehler der Abnehmer nicht an seinem Geldbeutel zu spüren bekommt. Der Zusatz von Buttermilch muß strengstens vermieden werden, eine Uebersäuerung der zu verarbeitenden Milch darf ebenfalls nicht eintreten, weil sonst das fertige Quargprodukt von saurer, weicher und schmieriger Beschaffenheit ist und sich infolgedessen für längere Aufbewahrung nicht eignet. Ebenfalls verlangt das Ausrühren des Quargs besondere Aufmerksamkeit, um eine gleichmäßige Beschaffenheit desselben zu erzielen. Es kann leicht vorkommen, daß der an den Wandungen der Käsewanne sich befindliche Teil des Inhaltes zu hoch erhitzt, und infolgedessen eine harte und griesige Beschaffenheit annimmt. Ferner sollte Quarg mit Labzusatz nicht verwendet werden, da derselbe nicht so haltbar ist. Bei der Verpackung des Quargs vor dem Versande ist größte Sorgfalt zu üben, das Einstampfen in die Tonnen hat sorgfältig zu geschehen, Hohlräume dürfen nicht vorhanden sein, da sich sonst der Tonneninhalt erhitzt und stellenweise in Gärung übergeht, wodurch die Haltbarkeit des Quarges sehr beeinträchtigt wird, ja sogar ganz in Frage gestellt werden kann.

Von vornherein muß darauf hingewiesen werden, daß aus einer verschmutzten und in mehr oder weniger saurem Zustande eingelieferten Milch kein gutes, und vor allen Dingen kein haltbares Quargprodukt hergestellt werden kann. Leider gelangt oft Milch zur Verarbeitung, welche einen widerlichen und sauren Geruch aufweist. Aus solcher Milch läßt sich ein für obigen Zweck geeignetes Produkt schwerlich herstellen, weil dann die Säuerung der Milch in der Käsewanne nicht in normaler Weise vor sich geht. Deshalb sollte auch der Milchproduzent sich nicht allein im Interesse der Herstellung guter Butter, sondern auch eines guten und haltbaren Quargmaterials der größten Reinlichkeit und Gewissenhaftigkeit befleißigen und seine Milch nur in gutem und einwandfreiem Zustande zur Ablieferung bringen.

Der ausgepreßte Quarg, welcher zum Versand bestimmt ist, ist baldmöglichst mit geringem Salzzusatz in Tonnen fest einzustampfen, Hohlräume dürfen nicht vorhanden sein, ferner ist auf eine gute Füllung der Tonnen zu achten, der Deckel soll fest auf dem Inhalt aufliegen, die Oberfläche ist gut mit Salz zu bestreuen, weil sonst nach einigen Tagen der obere Teil des Tonneninhaltes in Gärung und Fäulnis übergegangen ist.

Der Quarg wird dann an Ort und Stelle mit einem Salzzusatz von ca 2 Prozent mit der Quargmühle zerkleinert, um eine feinkörnige Masse zu erzielen, welche sich gut einstampfen läßt. Zweckmäßig werden die Produkte verschiedener Molkereien untereinander gemischt, weil dieses Mischprodukt in den meisten Fällen eine größere Haltbarkeit hat, wie das Produkt einer einzelnen Molkerei.

Die Aufbewahrung des Quargs setzt einen geeigneten Raum, sowie auch passende Behälter voraus. Ein kühler, luftiger Kellerraum eignet sich am besten hierfür. Die Behälter hat man in verschiedenen Ausführungen, der eine benutzt gemauerte, innen mit Cement verputzte Bassins, der andere gewöhnliche Tonnen, bei welchen der Boden durchlöchert ist. Die ersteren müssen jedoch Gefälle haben, und mit einer Abflußöffnung für die Molken versehen sein; denn je trockner der Quarg ausläuft, desto geringer ist die Gefahr des Verderbens. Falls Tonnen benutzt werden, stellt man diese zweckmäßig auf untergelegte Ziegelsteine. Als Abschluß erhalten die Behälter dann eine Schicht Salz. Vielfach wird empfohlen, die Oberfläche derselben mit passenden Brettern zu bedecken und in geeigneter Weise zu beschweren, es genügt jedoch auch, wenn in der Mitte eines Bassins der Quarg in Form eines nach allen Seiten abfallenden Haufens aufgebracht wird; weil hierdurch die Bildung von Hohlräumen an den Seiten vermieden wird. Die auslaufende Molke muß entfernt werden, etwa im Quarg sich bildende Risse sind zu verschließen, weil diese oft schädlichen Pilzen und Gärungserregern Eingang gewähren; für reine Luft ist stets Sorge zu tragen.

Wenn es auch nicht möglich ist, die Quargkonservierung ohne jeden Verlust durchzuführen, denn ein solche läßt sich niemals vermeiden, so läßt sich derselbe jedoch bei richtiger und sorgfältiger Arbeitsweise und Beherzigung aller in Betracht kommenden Punkte meistens auf ein geringes Maß beschränken. Teilweise wird er ja wieder ausgeglichen, da in den Herbmonaten meist etwas höhere Preise für den fertigen Käse zu erzielen sind, wie z. B. im Mai und Juni. Ohne Aufstapelung eines gewissen Quantums Quarg wird der Käsefabrikant selten in der Lage sein, in den Herbstmonaten seine Kundschaft prompt und ausreichend zu bedienen und zufrieden zu stellen. Bei der heutigen großen Konkurrenz und dem großen Warenangebot muß dieses jedoch Hauptbestreben sein. Die Stapelung des Sommerquargs ist deshalb schwerlich zu umgehen. Ich habe immer Erfolg damit gehabt.

H. Mwtz.

Nebenbetriebe in Molkereien. Ich möchte die von uns gemachten Erfahrungen bezüglich eines neuartigen Nebenbetriebes in einer Molkerei gern zur öffentlichen Kenntnis bringen.

Unser Betrieb leidet sehr unter Milchmangel und wir sahen uns deshalb vor die Notwendigkeit gestellt, irgend einen lohnenden Nebenbetrieb einzurichten, um die drückenden Unkosten herabzusetzen. Ich kam nach vielem Hin- und Herüberlegen zu dem Entschluß, mit der Front nach der Straße und dem nahegelegenen vielbesuchten Sportplatze einen geschmackvollen Verkaufs-Pavillon zu errichten.

Weil mir nun aber die Abgabe von Voll- und Buttermilch in ¼ Liter-Gläsern als zu wenig einträglich erschien, verabfolgte ich gleichzeitig Schlagsahne in Portionen (jetzt mit Erdbeeren), verschiedene Sorten Speiseeis, Eiscreme, Eisschokolade, Windbeutel mit Schlagsahne usw., alles Sachen, welche sich aus unseren Molkereiprodukten unmittelbar herstellen lassen, oder ohne in Verbindung mit diesen nicht gut denkbar sind, suchte um Erteilung der behördlichen Genehmigung nach, diese Sachen an Sonn- und Feiertagen verabfolgen zu dürfen, und hatte bei Eröffnung einen derartig großen Erfolg in unserem 5000 Einwohner zählenden Orte, daß ich mich entschloß, meinen geräumigen, schattigen Privatgarten als Restaurationsbetrieb einzurichten. Ich veranstalte jetzt in diesem gut besuchte Sonntags-Nachmittags-Konzerte.

Die Verwertung der Produkte ist eine enorm hohe, jedoch müssen die abgegebenen Erfrischungen als solche angesprochen werden können, also von bester Beschaffenheit sein.

Jedere Ort mit einigen Tausend Einwohnern eignet sich hierzu, aber auf jeden Fall muß eine Kühlanlage vorhanden sein.

Kollegen, welche hierfür Interesse haben, lade ich ein, gelegentlich der hier stattfindenden landwirtschaftlichen Ausstellung am 27. und 28. Juni sich diese Einrichtung in vollem Betriebe anzusehen.

P. Helling, Falkenberg, Bez. Halle.

Zustände bei der Milchgewinnung. Ein tüchtiger Fachmann ist längst zu der Erkenntnis gekommen, daß bei der Verwertung der Milch ein gutes Produkt nur dann zu erzielen ist, wenn die Milch sauber und fehlerfrei angeliefert wird. Das Melken und andere Punkte sind es, bei deren Beachtung sich mancher Vorteil ergeben würde. Es wird sehr viel und oft über Melken, Fütterung und Viehbehandlung geschrieben, und doch werden, so groß die Artikel auch manchmal sein mögen, viel wertvolle Dinge wenig behandelt oder ganz weggelassen.

Auf Grund meiner langjährigen Erfahrung kann ich verschiedenen Herren, die vom Melken mancherlei berichten, nicht in allem meine Zustimmung geben. Ich will nun an dieser Stelle verschiedenes mitteilen, was manchem Betriebsleiter fremd ist, und dennoch, wenn etwas dagegen getan wird, der Milchwirtschaft von großem Vorteil ist.

Zuerst möchte ich vom Melken selbst einige Zeilen schreiben. Vor kurzem wurde in einem Artikel einer Fachzeitung das Trockenmelken und sogen. Fausteln als bestempfohlene Art hervorgehoben. Das Trockenmelken bei Verwendung von Salbe, Fett oder der eigenen Milch der Kuh ist schon möglich. Völliges Trockenmelken und Fausteln ist in der Praxis überhaupt nicht möglich. Denn der Melker würde mit seiner kräftigen, hornigen, schwieligen Hand empfindlichen Tieren derart Schmerzen bereiten, daß an ein ordnungsgemäßes Ausmelken garnicht zu denken wäre. Sind die Zitzen lang und stark, so daß beim jedesmaligen Druck der Hand das hervorstehende Ende der Zitze erweiteret wird, so werden sich die Folgen dieser Melkweise sehr bald zeigen. Die Zitze wird nach Jahren unnormal, die Kuh melkt sich schwer und der Strahl wird immer dünner. Bei kurzen und dünnen Zitzen ist das Fausteln für eine starke Hand schwierig, meistens unmöglich. Der Melker würde, selbst unter Aufwand seiner größten Geschicklichkeit, oft die eigenen Hände mit Milch bespritzen, was höchst unappetitlich ist. Es ist bekannt, daß gerade bei den meisten Kühen die letzten Strahlen nur durch langes Abstreichen der Zitzen restlos zu gewinnen sind. Bei Kühen, deren Euter nicht normal ist, enthält oft ein Euterviertel allein so viel Milch, wie die zwei oder drei anderen. Hierbei erfordert gleichzeitiges Beenden und Ausmelken aller vier Zitzen schon einige Geschicklichkeit.

Ein guter Melker besitzt auch die Fähigkeit, auf verschiedene Art zu melken. Zu den guten Melkern darf man besonders die aus der Schweiz zählen. Es wird wohl jedem bekannt sein, daß es in der Schweiz nur Melker gibt. Frauen werden dort fast garnicht zu Stallarbeiten herangezogen. Den richtigen Melker nennt man Gefühlsmelker. Am verbreitetsten und bewährtesten ist das Melken mit dem Daumen. Zwischen gekrümmtem Daumen und Fingern liegt die Zitze. Bevor das Melken beginnt, werden die Zitzen mit der ersten Milch geschmeidig gemacht. Sobald das Tier die Milch herunterläßt, beginnt das direkte Melken. In kleinbäuerlichen Betrieben werden die ersten Strahlen der Milch als selbstverständlich in das Gefäß gemolken. Ein sog. Vermelken ist weniger bekannt, manche wollen aus Sparsamkeit die Zitzen nicht einmal befeuchten. So zupfen sie dieselben eifrig und ahnen nicht, wie gerade ein Trockenmelken das so nützliche Ausmelken erschwert. Melken und Stallluft lassen bei den meisten Kleinbauern oft sehr zu wünschen übrig. Ueber unsauberes Melken sowie schlechtes Ausmelken wird viel geklagt.

Auf den Gütern habe ich gefunden, daß der Obermelker und seine Leute bei schlechter Bezahlung und anderer Uebervorteilung wenig Wert auf sauberes und genaues Ausmelken legen. Der Schaden ist bedeutend größer als die Vorteile, die der betreffende Besitzer zu haben glaubt. Die Kontrollbeamten stehen oft vor einem Rätsel und wissen sich nicht zu erklären, daß von einer Melkzeit bis zur andern plötzlich solche Schwankungen in Milchmenge und Fettgehalt möglich sind. Ich war selbst dabei, als der Obermelker bei einem Nachmelken der Kuh seines Gehilfen reichlich 3 Liter gewann. Der Obermelker hat oft einen schweren Stand. Seine Arbeit wird bei weitem nich genug gewürdigt. Außer dem oft großen Aerger mit seinen Leuten hat er noch manche Unannehmlichkeit wegen des Stalles. Darum sollte jeder, der gern geneigt ist, die Schuld einer unsauberen Milch auf den Melker zu wälzen, sich einmal mit der Bauart des Stalles und den täglich verlangten Forderungen und Leistungen des Melkers vertraut machen. Ich war in Ställen, wo täglich 500—1000 Liter Milch ermolken wurden. Aber wie traurig war es mit der Einrichtung bestellt. Das Vieh lag morgens wegen Strohersparnis im größten Schmutz. Es wird vielen klar sein, daß solche Zustände wenig geeignet sind, die Lust und Liebe der Melker aufrecht zu erhalten.

Aber selbst neugebaute Ställe kenne ich, wo am frühen Morgen die Tiere vor Nässe triefen. Die lästige Fliegenplage im Sommer und in den selten geweißten Ställen erschweren die Arbeit unbeschreiblich und beeinträchtigen die Milchleistung der Kühe enorm.

Nach dem Kriege, als die besten Kräfte fehlten, wurde bezüglich der Ausbildung und Anstellung schwer gesündigt. Einige Wochen ausgebildete








15—16 jährige Burschen erhielten durch Vermittlung sehr oft sogen. Freischweizerstellen, wo sie einen kleinen oder großen Milchviehstapel zur Pflege erhielten. Der Schaden, der hierbei dem Landwirt und der Allgemeinheit zugfügt wird, ist vielen nicht bekannt.

Bei meiner Hilfe auf Gütern habe ich beobachten können, daß sich jeder strebsame, leistungsfähige Melker verächtlich vom Melkerberufe zurückgezogen hat. Und man kann es ihnen nicht verdenken; denn sie, die die Fähigkeit besitzen, das Vieh in Stand zu halten und reichliche Milcherträge zu gewinnen, erhalten die gleiche Belohnung wie jene, die sich nicht einmal ausweisen können. Ich habe viel Verbindung mit Landwirten gehabt und oft klagen gehört, ach, es gibt überhaupt keinen richtigen „Schweizer" mehr. Das mag wohl stimmen, denn die brauchbaren gehen wegen der schlechten Bezahlung wieder ab, um sich ihr Brot leichter zu verdienen. In manchen Fällen lernen sie noch einen anderen Beruf.

Die Molkereien geben sich die größte Mühe, aus ihrer Milch erstklassige Ware herzustellen, obwohl doch schon vom Hof aus die schlimmsten Fehler in der Milch enthalten sind. Die leistungsfähigen Melker bemühen sich redlich, Ordnung in ihrem Beruf herzustellen und so viel wie möglich saubere Milch zu gewinnen. Sie können das aber nur, wenn sie durch ausreichende Bezahlung Lust und Liebe zu ihrem Berufe haben.

Molkereifachleute, die etwas von Viehbehandlung und Melken verstehen, sollten sich in bedenklichen Fällen direkt persönlich nach den Ursachen erkundigen. Güter und Bauerngehöfte, die in dieser Weise als Musterbetrieb voranstehen, sollten besondere Auszeichnungen erhalten.

R. in Radmühl.

Ueber die Verwendung von zweifelhaften Hilfsstoffen für die Käserei. In verschiedenen Fachzeitschriften tauchen immer wieder schwungvoll angepriesene, mit den verschiedensten fremdländischen Namen bezeichnete Mittel auf, die hauptsächlich das Ablaufen, Schwarzwerden und Blähen der Käse verhindern sollen. Da in den meisten Fällen die Bekanntgabe der Bestandteile dieser Mittel ängstlich vermieden wird, sollte jeder Fachmann in seinem eigenen Interesse bei Ankauf derartiger Mittelchen die größte Vorsicht üben.

Wie sinnwiedrig ist z. B. ein Mittel zur Verhütung von Schwarzwerden der Käse. Dieser wird bekanntlich nur dann schwarz, wenn in dem verarbeiteten Quarg Eisen vorhanden war. Die Quarg herstellenden Molkereien haben es in der Hand, dieses zu verhüten. Sie können z. B. darauf halten, daß die Lieferanten nur gut verzinnte Milchtransportkannen verwenden. Trotz aller Aufklärung kann man es immer wieder beobachten, daß zum Teil recht rostige Kannen benutzt werden. Das muß unter allen Umständen aufhören. Nicht nur, daß bei längerem Transport in verrosteten Kannen Eisen in die Milch übergeht, auch vom gesundheitlichen Standpunkt ist diese Handlungsweise zu verwerfen, weil der Schmutz sich an den Roststellen viel leichter festsetzt und die Reinigung hierdurch erheblich erschwert wird. Trotz der schwierigen wirtschaftlichen Lage, in der sich zweifellos die Landwirte befinden, dürften dieselben in der Lage sein, die verrosteten Kannen auszumerzen und durch neue zu ersetzen.

Ferner sollten die Molkereien ihr besonderes Augenmerk darauf richten, daß die Behälter, in denen Käse oder Quarg hergestellt wird, stets in bester Ordnung sind. Den Quargherstellern kann nicht zugemutet werden, daß sie eisenhaltigen Quarg verarbeiten, um dann, wenn sich die schädlichen Folgen bemerkbar machen, alles in Bewegung zu setzen, um das Uebel wieder los zu werden. Hierdurch entstehen unnötige Ausgaben, ganz abgesehen von den direkten und indirekten Verlusten. Die Molkereien müssen sich nun einmal zu der Ueberzeugung durchringen, daß nur einwandfreie Ware dauernd schlanken Absatz findet. Wir kommen nicht anders zum Ziel. Heute ist die Losung Qualität und nicht, wie vor Jahren, Quantität. Der Käufer hat ein gutes Recht, für sein Geld gute Ware zu verlangen. Dieser Gesundungsprozeß ist für manch einem bitter, aber für den leistungsfähigen, reell arbeitenden Fachmann keineswegs ein unüberwindbares Hindernis.

Den Quargabnehmern wäre zu empfehlen, zweifelhafte Sendungen auf Eisen zu untersuchen. Dieses läßt sich mit dem Schäfferschen Apparat, welcher bei allen größeren Molkereibedarfsartikel-Geschäften zu haben ist, in kurzer Zeit ausführen. Von jeder Sendung, in welcher Eisen festgestellt wird, ist eine Probe unter den bekannten Verhaltungsmaßregeln an ein Chemisches Untersuchungs-Institut zwecks nochmaliger Prüfung und Feststellung der vorhandenen Mängel einzusenden. Vor Gericht wird ein derartiges Gutachten immer beweiskräftiger und ausschlaggebender sein, als wie die alleinige, selbst vorgenommene Untersuchung. Das Weitere sollte jeder einigermaßen kaufmännisch durchgebildete Käsehersteller selbst wissen.

Wenn die säumigen Molkereien auf diese Weise wachgerüttelt werden, und sich niemand findet, der eisenhaltigen Quarg gebrauchen kann, wird die Abstellung des Uebels auf dem Fuße folgen und damit ist der Ankauf von Mitteln zur Verhütung des Schwarzwerdens der Käse überflüssig. Dasselbe gilt für die meisten anderen Mittel. Wenn den Quargkäsereien ein tadellos ausgearbeiteter Quarg zur Verfügung steht, werden die vielen Klagen über Käsefehler von selbst verstummen. Als Folgeerscheinung wird sich der Verbrauch wieder heben und die darniederliegende Quargkäserei der Gesundung entgegenschreiten.

P. W.

Ergebnisse von Heizversuchen mit Sägespänen. Von einem in nächster Nähe unserer Molkerei liegenden Sägewerk wurden uns Sägespäne vermischt mit kurzen Hobelspänen zum Zwecke der Dampfkesselheizung angeboten.

Um nun den Heizwert dieser Sägespäne im Vergleich zur Kohle festzustellen, wurden an zwei Tagen möglichst genaue Heizversuche durchgeführt.

Zur Abhaltung dieser Probeheizungen eignet sich unser Betrieb besonders gut. Uns steht ein sehr großer, sogen. Tischbeindampfkessel (kombiniert aus Flammrohr mit darüber befindlichem Röhrenkessel) von 230 qm. Heizfläche und 12 Atm. Betriebsdruck zur Verfügung. Unser Betrieb dauert ununterbrochen den ganzen Tag, wobei der Dampfkessel nie zu stark belastet wird.

Die Versuche gingen unter Aufsicht eines Ingenieurs vor sich, und dürften die gefundenen Resultate Anspruch auf ziemliche Genauigkeit erheben.

Es wurden an diesen Tagen alle zum Kessel führenden Kondenswasser-Rückleitungen abgestellt, ferner der Wasserstand im Kessel zu Anfang und Ende auf gleiche Höhe gebracht, ebenfalls der Dampfdruck, welcher diese Tage möglichst gleichmäßig gehalten wurde, außerdem ist der Verbrauch an Kesselspeisewasser sowie dessen jeweilige Temperatur festgestellt und notiert worden.

Der erste Tag ergab bei Kohleheizung zusammengefaßt folgendes Resultat: Heizdauer 11 Stunden, verdampfte Wassermenge 15 100 Liter, bei 32,6 Grad Cels. Kohleverbrauch 2200 Kg., mithin Brutoverdampfung per 1 Kg. Kohle = 6,86 Liter Wasser 32,6 Grad Cels., oder Nettoverdampfung 6,78 Liter.

Mit Sägespäneheizung am zweiten Tage wurden bei 11½ Stunden Heizdauer 15 550 Liter Wasser mit einer mittleren Temperatur von 38 Grad Cels. verdampft. Sägespäneverbrauch war 4880 Kg., daher Bruttoverdampfung von 1 Kg. Sägespäne 3,13 Liter bei 38 Grad Cels. Dieses ergibt eine Nettoverdampfung von 3,115 Liter.

Es stellte sich also heraus, daß der Heizwert von 1 Kg. Kohle dem von 2,18 Kg. Sägespäne gleich ist. Nun beträgt der Preis von 100 Kg. Kleinkohle, wie bei diesem Versuch verbraucht wurden, mit Fracht 2,43 ℳ, während uns die Sägespäne 0,75 ℳ für 100 Kg. kosten sollen. Es wurden also beim Verheizen der Sägespäne 17,— ℳ gespart, oder mit anderen Worten die Heizungskosten waren um ⅔ verringert.

In Betrieben mit vorwiegend Sägespäneverfeuerung sind die Dampfkessel zwecks besserer Ausnutzung dieses Brennstoffes mit Vorfeuerungen versehen, wodurch eine wesentliche Ersparnis an diesem Brennmaterial erzielt wird, und haben auch wir, ermutigt durch die äußerst günstigen Resultate der Probeheizungen die Anlage einer derartigen Vorfeuerung ins Auge gefaßt.

In den meisten Molkereibetrieben kommt ja wegen der gewöhnlich recht kleinen Dampfkesselanlage und mangels eines besonderen Kesselwärters die ausschließliche Verfeuerung von Sägespänen kaum in Betracht; sollten jedoch einer Molkeri hinreichend Sägespäne zu ähnlichen Preisen wie oben angegeben zur Verfügung stehen, so wäre wenigstens ein Mischen derselben mit Kohle nicht von der Hand zu weisen; ein Versuch würde die Mühe lohnen. Ich darf nach den Ergebnissen unserer Versuche annehmen, daß auch dadurch die Betriebskosten verringert werden können.

R. K. in F.

Berichtigung. In der letzten Nummer der „Zeitschrift für Rahmeis" vom 9 Juni 1925, sind leider ein paar Druckfehler unterlaufen.

Auf Seite 17 (1. Seite) unten links muß es bei dem Rezept für Vanille-Eis statt 38 Kg. Vanille **40—75 Gr.** heißen; auf derselben Seite bei dem Rezept für Apfelsinen-Eis nicht Zitronensäure, sondern **Zitronensaft.** Auf der folgenden Seite (Seite 18) muß es unter **9.** wörtlich wie folgt lauten:

„Gekochtes Rahmeis enthält außer den bekannten Rahmeisbestandteilen Eier in größerer Menge, dafür gewöhnlich keine Gelatine."

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfragen durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Herstellung von Schokoladenmilch. Ich beabsichtige während der Sommermonate Schokoladenmilch herzustellen, da ich hoffe, daß durch diese Maßnahme sich die Rentabilität meines Betriebes etwas hebt. Wie ist die Herstellungsweise und wie würde sich ungefähr die Milch verwerten lassen? Molkerei hat größeren Frischmilchabsatz am Orte, so daß Kundschaft auch für Schokoladenmilch m. E. leicht gewonnen werden könnte.

K. T. in K.

Bücherschau. *)

Der neue Brockhaus, das Handbuch des Wissens in vier Bänden, ist das erste größere Friedenslexikon. Soeben ist mit dem vierten Band der Ring von A bis Z geschlossen. Jeder, der die ersten drei Bände hochschätzt, weiß die Sicherheit, mit der Brockhaus sein vor zwei Jahren gegebenes Versprechen eingelöst hat, als eine Heldentat wirtschaftlicher Organisation zu schätzen. Wir können die Anschaffung dieses jetzt vollständigen Lexikons unseren Lesern nur bestens empfehlen. Der Preis beträgt in Halbleinen gebunden 72 Mark.

*) Alle hier besprochenen Bücher können von unserer Buchhandlung bezogen werden.

Briefkasten

G. in J. Wenn der gewünschte Schimmel auf Ihren Camembert-Käsen ausbleibt, so kann das nur daran liegen, daß die angewendeten Schimmelkulturen nichts getaugt haben. Vielleicht verwenden Sie auch zu wenig von den Kulturen. Ferner ist es sehr wohl möglich, daß die Räume zu trocken und zu warm sind. Schimmel liebt bekanntlich eine kühle Temperatur und Feuchtigkeit. — Selbstverständlich müssen die Räume auch im übrigen den Bedürfnissen des Käses angepaßt sein.

M. P. in C. Bei einer so geringen Milchmenge würde sich die Aufstellung einer Reinigungszentrifuge nicht lohnen. Wir empfehlen, die Milch durch feine Doppelsiebe mit Tuchzwischenlage zu gießen. Siebe und Tuch müssen natürlich vollkommen dicht sein und jeden Tag gründlich gereinigt werden. In diesem Falle ist der erzielte Reinigungseffekt zufriedenstellend.

G. G. Sie wünschen, daß wir Ihnen ein Radikalmittel zur Vertreibung bezw. Vernichtung von Fliegen aus den Käsereiräumen namhaft machen. Da müssen wir Sie schon enttäuschen! Denn ein solches Radikalmittel gibt es überhaupt nicht. Wir empfehlen zur Bekämpfung der Fliegenplage folgendes: Gründliche Desinfektion der Räume, damit die anwesenden Fliegen samt Brut erst mal vernichtet werden Dann aber muß dafür gesorgt werden, daß keine Fliegen mehr in die Räume gelangen können; also Fenster und Türen gut verschließen (Gazefenster). Von Zeit zu Zeit sind die Räume mit Kalkmilch, der etwas Alaun zugesetzt wird, zu streichen. Ferner ist es zweckmäßig, die Fenster blau zu streichen; das dadurch hervorgerufene Licht können die Fliegen nicht vertragen So werden Sie zur Bekämpfung der Fliegen wohl oder übel mehr Mittel anwenden müssen, und nur, wenn Sie verständnisvoll zu Werke gehen, werden Sie Erfolg haben.

G. in M. Um die Versteuerung der zurückgehenden Magermilch kommen Sie nicht herum. Nur Genossenschaftsmolkereien, die ihren Geschäftsbereich auf den Kreis ihrer Mitglieder beschränken, sind davon befreit. Sie schreiben nun, daß Nachbarbetriebe, ebenfalls Privatbetriebe, die zurückgehende Magermilch nicht versteuern, ausgerechnet auf Sie hätte man

es also abgesehen. — Wir finden für das „Messen mit zweierlei Maß" des dortigen Finanzamtes keine Erklärung, es kann doch aber immer nur auf einen Irrtum zurückzuführen sein. Uns ist übrigens öfter zu Ohren gekommen, daß die Finanzämter nicht nach einheitlichen Grundsätzen bei der Festsetzung der verschiedenen Steuern vorgehen. Es ist das u. E. nur ein Zeichen dafür, daß sie sich selbst nicht mehr zurechtfinden. Sie könnten ja nun herkommen, und von Ihrem Finanzamt verlangen, daß Sie in steuerlicher Beziehung genau so wie Ihre Nachbarbetriebe behandelt werden, doch wir glauben, daß man dann, falls die Vergünstigung überhaupt besteht, auf den Irrtum aufmerksam wird, so daß Sie doch keinen Vorteil davon haben. — Ihre Idee, die Magermilch kostenlos zurückzugeben, dafür aber für die Vollmilch weniger auszuzahlen, wäre ganz gut, wenn Sie dadurch steuerliche Vorteile hätten. Da Sie das aber nicht haben, können wir nur raten, die Abrechnung wie bisher vorzunehmen und die Steuern, soweit sie gesetzlich zu Recht bestehen, zu bezahlen.

P. W. N. Ihre Anfragen sind sehr unvollständig gehalten, so daß es schwer ist, daraufhin die Ursachen der Käsefehler festzustellen. Was Ihre erste Frage anbetrifft, so dürfte Ihre Ansicht, wonach die bunte (weiß=gelbe) Färbung der Käse auf die Farbe zurückzuführen ist, nicht richtig sein. Wir glauben vielmehr, daß der Käse nicht gleichmäßig ausgekäst und nicht, oder doch nur unvollständig nachgewärmt wird. Hinzu kommt, daß der Käse im Frühjahr leicht zum Blähen neigt. Die geblähten Stellen nehmen unvollständig Salz auf und behalten eine weiße Farbe. — Es würde also bei Ihnen ein sorgfältiges Auskäsen (gleichmäßiges Bruchkorn und entsprechendes Nachwärmen) in Frage kommen. Es empfiehlt sich auch, die Milch auf ihre Beschaffenheit zu prüfen. Auch ein leichtes Pressen des Käses wäre im Frühjahr in Erwägung zu ziehen. — Ihre zweite Anfrage, betr. kurze, bröcklige Tilsiterkäse, beantworten wir dahingehend, daß der Säuregrad Ihrer Milch im vorigen Sommer wahrscheinlich zu hoch war. Die Ursache kann ferner auf eine zu hohe Einlabungstemperatur, zu hohes Nachwärmen, zu starkes Ausarbeiten des Bruches oder auf zu starkes Salzen der Käse zurückzuführen sein. — Sie müssen also im Sommer ganz besonders auf den Säuregrad der Milch achten. Gehen Sie mit der Einlabungstemperatur bis auf die äußerste untere Grenze, arbeiten Sie weniger stark aus und wärmen Sie auch nicht so hoch nach. — Das alles wäre nun gerade etwa das Gegenteil von dem, was wir bei der Beantwortung der ersten Frage sagten und Sie werden daraufhin wohl selbst erkennen, daß es besser gewesen wäre, wenn Sie Ihre Arbeitsweise näher geschildert hätten. Aber trotz alledem werden Sie unter Berücksichtigung der dortigen Verhältnisse nunmehr doch in der Lage sein, die uns geschilderten Fehler abzustellen.

Jüng., tücht., evangel. (11539
Gehilfe
als zweiter zum 1. Juli od. früher oder später gesucht. Stellung ist dauernd und gut. Es komm. nur leistungsfähige, arbeitsfreudige jg. Leute in Frage. Zeugn.-Abschr. u. Geh.-Forderungen erb.
A. Schubert, Molk. Gießmannsdorf Krs. Bunzlau.

Gewandter, junger (11535
Gehilfe
der an Sauberkeit und Ordnung gewöhnt, für uns. modern. Großbetrieb gesucht. Gutes Gehalt. Antritt baldmöglichst. Auch kann ein
junger Mann
der sich noch weiter ausbilden, oder das Molkereifach erlernen will, eintreten. Gefl. Meld. erb.
Molk.-Gen. Bismark, Pr. Sa.

Suchen zum 1. Juli einen tücht., zuverlässigen (11537
Gehilfen
im Alter von 20—23 Jahren für Kessel und Maschinen. Gehalt anfangs 60 ℳ. Ferner einen tüchtig.
jungen Gehilfen
für Butterei und Magermilchrückgabe. Gehalt 50 ℳ. Es woll. sich aber nur arbeitsfreudige jg. Leute mit guter deutsch. Gesinnung meld.
Molkerei-Genossenschaft Himbergen, Krs. Uelzen.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (11534
Gehilfen
für Molkerei und Lager. Gehalt monatlich 50—60 ℳ. Kassen frei. Angeb. erb.
J. Dreyer, Molkerei Sevelen Krs. Geldern, Rheinland.

Zum 25. Juni evtl. einige Tage später, ehrlicher, zuverläss. (11533
Gehilfe
gesucht. Anf.-Gehalt 50 ℳ netto.
Banziner Molkerei, e. G. m. b. H. Alt-Balzin, Krs. Köslin, Pomm.

Jüngeren (11538
Molkereigehilfen
sucht zu sofort oder 1. Juli
Sanitäts-Molkerei Wahrstorf bei Buchholz i. M.
W. Raabe, Verwalter.

Wir suchen zum 1. Juli einen tüchtigen, zuverlässigen (11419
Gehilfen
für Butterei und Hilfe bei der Annahme, bei einem monatlichen Anfangsgehalt von 55 Mk., freier Station und Kassen. außer Steuern. **Gefl. Angebote mit Angabe des Alters und Zeugnisabschriften an**
Molkerei Mertschütz E. G. Bez. Liegnitz.

Jüngerer Gehilfe
zu sofort oder zum 1. 7. bei gutem Gehalt in dauernde Stellung gesucht. Demselben ist Gelegenheit geboten sich hier als Autofahrer auszubilden. (11424
Jessener Molkerei, Jessen bei Lommatzsch in Sa.

Weg. Uebernahme einer Betriebsleiterstellung des jetzigen suche zum sofortigen Antritt einen tüchtigen,
ersten Gehilfen
für hiesigen, modernen Vollbetrieb. Gehalt Mk. 65.— bei freien Kassen. Junge Leute, die in allen Facharbeiten perfekt sind, auch Käserei, u. dies durch Zeugnisse nachweisen können, woll. sich umgehend meld. Persönliche Vorstellung erw. (11418
Dampfmolkerei Brokdorf a. Elbe bei Wilster in Holstein.

Zum Antritt am 1. Juli kräftiger jung. Mann nicht unt. 16 Jahre als
Lehrling
gesucht. Meldungen mit selbstgeschriebenem Lebenslauf erbittet
Nimkauer Molkerei e. G. m. u. H.
Nimkau i. Schles. (11 352

Butterfachmann,
welcher eine größere Expedition leiten kann und mit anfassen muß, mit schriftlichen Arbeiten und Lagerbuchführung vertraut ist, findet in Buttergroßhandlung Dauerstellung. Ausführliche, schriftliche Bewerbungen erbeten unter Nr. **11415** an diese Zeitung.

Zum 1. Juli oder etwas später suche für jungen tüchtigen (11414
Gehilfen
welcher mit allen Arbeiten bestens vertraut ist, Stellung. Angebote m. Gehaltsangaben erbittet
M. Timpe, Insp., Kutzen k. Hann.

Vertretung.
Suche für einige Wochen jüngeren, tüchtigen Fachmann, der absolut zuverlässig und in allem firm ist, zur Vertretung. Gegend Thüringen. Gehaltsansprüche für 14 Tage erwünscht. Bewerb. unt. **Treudeutsch 11350** an diese Zeitung.

Suche zum 1. Juli eventl. einige Tage früher einen tüchtigen, fleiß., nicht zu jungen (11440
Gehilfen
für Kessel und Maschinen bei gut. Behandlung und gutem Gehalt.
Molkerei-Gen. Drebber W. Kühnhausen.

Käserei-Gehilfe
der Lübbers Automat kennt und einen guten Schimmelkäse herstellt, kann sofort eintreten. (11 524
W. Schmidt, Käserei Wasserleben a. Harz. Fernruf 47.

Suche zum 1. Juli einen jungen
zuverlässig. Gehilfen
für beschränkten Betrieb u. Kontor. Gehalt 45.— Mk. monatlich netto. Angebote mit Zeugnisabschriften erbeten. (11199
Lütgarth, Molkerei-Verwalter, Dampfmolkerei e. G. m. b. H., Dobritz (Anhalt).

Für die Molkerei Prosigk (Anhalt) suche zum 1. Juli tüchtigen, zuverlässigen (11330
Gehilfen.
Gehalt nach Tarif. Angeb. erb. an
A. Holzhüter, Roitzsch b. Bitterfeld.

Zum 1. Juli suche ich einen jungen fleißigen (11444
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten, derselbe muß etwas Kenntnis von der Käserei haben und an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt sein. Angebote mit Zeugnisabschriften erb.
E. Wolff, Molkerei Dreschwitz a. Rügen.

Gehilfe od. Meierin
gesucht zur selbständigen Führung des Ladengeschäfts. 1000—1500 Mk. erforderlich. Eilangebote unt. Nr. **11443** an diese Zeitung

Zum 1. Juli suche ich tüchtigen, jungen (11449
Gehilfen
für Betrieb und Käserei (Camembert). Kenntnisse in Käserei nicht unbedingt erforderlich. Anfangsgehalt 50 Mark, freie Station u. Kassen. Kleine Fuhren gelegentl. zu übernehmen.
Molkerei Ahrbergen bei Sarstedt (Hann.)

Wir suchen zum 1. Juli od. einige Tage früher oder später einen zuverlässigen, soliden (11479
ersten Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Solche, die schon mit elektrischer Lichtanl. u. Kühlmaschine gearbeitet haben, erhalten den Vorzug. Anfangsgehalt monatlich 65.— Mk., Kassen frei. Bewerbungen und Zeugnisabschriften erbittet
Molkerei Osterburg, Altm. E. G.
Neecke.

Gesucht zu bald oder 1. Juli ein tüchtiger und umsichtiger
erster Gehilfe
für Betrieb und Kontor. — Ferner findet ein tüchtiger (11401
Gehilfe
der in Käserei gute Erfahrung besitzt zur selben Zeit od. früher Aufnahme. — Gefl. Bewerbungen unt. Beifügung von letzten Zeugnissen bezw. Empfehlungen nebst Gehaltsforderungen bei freier Station ersuchen wir einzureichen an
Genossenschafts-Molkerei Schlawa Nd.-Schlesien.

Jung. kräft. Gehilfe
für alle vorkommenden Arbeiten zum 1. Juli gesucht. Gefl. Angeb. mit Gehaltsansprüchen und Zeugnisabschriften an (11400
Molkerei P. Raabe & A. Mächler Ottmachau, Vorwerkstraße.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (11399
Gehilfen
Anfangsgehalt 40 Mark.
W. Bebenroth Molkerei-Genossenschaft Brome in Hannover.

Suche zu sofort oder 1. Juli tüchtigen älteren, selbständigen (11383
Gehilfen
für sämtliche vorkommenden Arbeiten, Butterei, Käserei, Milchversand usw.
Dampfmolkerei Oyten Bezirk Bremen.

Tüchtiger, zuverlässiger (11179
Harzkäser
nicht unter 28 Jahren, ledig, der für eine marktfähige Ware garantiert, zum sofortigen Eintritt in **selbständige** Dauer-Stellung bei hoh. Lohn gesucht. Kost u. Wohn. im Hause. Bewerbungen mit Zeugnissen an
A. Wittstock & Sohn Dampfmolkerei und Käsefabrik **Nierstein** am Rhein.

Käser,
der mit der Herstellung v. Tilsiter, Camembert, Limburger und Romadur bestens vertraut ist, sucht zum baldigen Antritt (11422
Zentral-Molkerei Teterow.

Suche zu sofort einen (11428
Mann
zum Milchfahren und Warten der Schweine, auch sind einig. landwirtschaftliche Arbeiten mit zu verricht. Bewerbung und Gehaltsforder. erb.
Behrend, Sassen b. Loitz i. Pomm.

Zum baldigen Antritt suche ich f. meine Weichkäserei einen jungen Mann als (11499
Volontär
oder einen in den letzten Monaten lernenden **Lehrling** zur weiteren Ausbildung, spez. in Weichkäserei als Abschluß der Lehrzeit. Bewerbungen mit selbstgeschriebenem Lebenslauf u. Gehaltsforderungen zu richten an
Molkerei Höfingen-Fischbeck a. W.

Suche zu sofort tüchtigen
Chauffeur
für meinen 2 Tonnen-Lastwagen f. Milchtransport, der guter Wagenpfleger ist. Selbiger muß nebenbei Molkereiarbeiten verrichten u. find gute Molkerei-Kenntn. wünschenswert. Bewerbungen mit Gehaltsforderung zu richten an (11417
Alb. Lettow, Dampfmolkerei Ludwigslust i. M.

2 jg. Milchkutscher,
nur ehrliche u. zuverlässige, für Milchanfuhr und leichte Molk.-Arbeiten sohald gesucht. Gehalt 45 ℳ bei freier Station und Kassen. Bewerbungen m. Zeugnis-Abschriften erbittet (11480
Central-Molkerei Gommern bei Magdeburg.

Wegen Verheiratung meines jetz., welcher 10 Jahre bei mir in Stell. ist, suche ich z. 1. Juli einen durchaus zuverlässigen und (10706
nüchternen Mann
für Fuhrwerk und Schweinemast. Bedingung ist, guter Pferdepfleger und sicherer Fahrer. Auch muß ders. in der Wartung und Fütterung der Schweine sehr zuverlässig sein und alle damit verbundenen Nebenarb. verrichten. Gehalt n. Uebereink. Werte Angebote erbittet
Arwed Burkhardt, Dampfmolkerei Grube b. Wilsnack.

Suche zu sofort evtl. 1. Juli einen ehrlichen sauberen (11490
jungen Mann
für die Kundschaftswagen.
Meierei **H. Bestmann Bergedorf.**

Wir suchen f. unseren modernen Betrieb einen absolut zuverlässigen
Heizer und Maschinenführer
der für dies. Posten besondere Vorliebe hat und sich interessiert für **Personen-Auto** (Hansa 8/36) evtl. auch Führerschein besitzt. Gute Verpflegung u. hohes Gehalt wird zugesichert. (11461
Central-Molkerei Seesen a. Harz. Blomeyer.

Zum 1. Juli suchen wir einen
Lehrling
mit guter Schulbildung und gutem Charakter. Bewerbungen erbet. an
Centralmolkerei Kl.-Ebersdorf e. G. m. b. H.
Kl.-Ebersdorf
Post Ottendorf, Sachs.-Altbg.

Suche sofort, spätestens zum 1. Juli eine tüchtige, ehrliche (11343
Meierin
zur Führung ein. klein. Haushalts von zwei Personen und Hilfe in der Molkerei. Bewerbungen erbitt.
Molkerei Halverde, Bez. Münster in Westfalen.

Wir suchen zum 1. Juli e. brave, tüchtige, vor allem ehrliche (11332
Meierin
für Betrieb und Haushalt, bei zeitgemäß. Lohn. Bewerbung erbittet
Molkerei Niederkrüchten b. M.-Gladbach.

Gesucht sofort
selbständig. Monteur
für **Molkerei- und Kühl-Anlagen** in Dauerstellung bei hohem Gehalt. Bewerbungen unter **11226** durch diese Zeitung.

Tüchtige Meierin
für Käserei und Mithilfe im Haushalt zum 1. oder 15. Juli gesucht. Dies. hat Familienanschl. Zeugn. u. Gehaltsansprüche erbittet (11333
Hassia-Käserei Gr.-Gerau, Fernruf 106.

Suche zum 1. Juli oder einige Tage später junge (11476
tüchtige Meierin
für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Angebote mit Gehaltsansprüch. sind zu richten an
B. Conrad, Molkereibesitzer **Trebisch,** Krs. Schwerin a. W.

Gesucht f. Molkereihaushalt ohne Leutebeköstigung, ein selbständig u. sauberes, älteres (11118
Alleinmädchen
als Stütze.
Frau Em. Pulß, Meyenburg : **b. Priegnitz, Molker.**

Suche tüchtige
Meierin
welche mit Harzkäserei vertraut ist. Anfangsgeh. 70 ℳ bei freier Station. Bewerbungen unter **11267** an d. Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Verzeichnis der in der Molkerei-Abteilung der Ausstellung der D. L. G. in Stuttgart zuerkannten Preise.*)

Ungesalzene Butter.

I. **Preis und Sieger-Ehrenpreis:**

Martin Geisenhof, Betzigau i. Allg. (Schwaben).
Ludwig Schindele, Frechenrieden (Schwaben).
Anton Müller, Oberbayer. Dampf-Molk. Holzkirchen.
Gutsmolk. Schwaighof b. Nordendorf, (Bayern).
Franz Mang, Unterkammlach bei Oberkammlach (Schwaben).
Joseph Mönch, Wemding (Bay.).
Sennerei-Gen. Witzenberg b. Legau (Bayern).

Die Molkerei-Genossenschaft:
Ettlenschieß b. Lonsee.
Obermarchtal
Oberstetten, O.-A. Münsingen.
Wildenstein, O.-A. Crailsheim.
Wippingen b. Herlingen, O.-Amt Blaubeuren.
Grüppenbühren, Amt Delmenhorst.
Gr. Dübsow.
Dollerup (Schleswig).
Hude bei Schwabstedt.

I. **Preis:**

Xaver Feustle, Benningen (Schwaben).
Leonhard Dorn, Berleberg bei Kraftiesried (Bay.).
Alois Höbel, Deffingen b. Günzberg (Bay.).
Cornel Kaspar, Ellighofen bei Unterdießen (Bay.).
Johann Lerf, Erbsenschwang b. Ingenried (Bay.).
Sennerei-Gen. Frankenried bei Kaufbeuren.
Xaver Merk, Frechenrieden bei Sontheim (Schwaben).
Sylvest König, Hattenhofen bei Markt Oberdorf (Bay.).
Otto Schenk, Hinlings b. Wigensbach (Bay.).
Jos. Donderer, Huttenried b. Ingenried (Bay.).
Sennerei-Gen. Immenhofen bei Ruderaishofen (Bay.).
Käs.-Gen. Pforzen (Bay.).
Gen.-Sennerei I Schwabsoien.
Georg Gebler, Stöttwang (Schwb.)
L. G. Manne jr., Ulm a. Donau
Ed. Koch, Untergriesbach b. Passau (Bayern).
Georg Filler, Untermeitingen (Schwaben).
Georg Filler, Untermeitingen (Schwaben).
Milchw. Vers. u. Forschungsanstalt Weihenstephan b. Freising, Ob.-Bayern.
Hans Leupolz, Biberach (Riß), (Württemberg).
Gg. Prestel, Gaisbeuren b. Waldsee (Württemberg).
J. G. Scheffold, Oberessendorf bei Waldsee (Württemberg).
Paul Merk, Schwarzenbach bei Saulgau (Württemberg).
Vincenz Baur, Mettenberg b. Biberach (Riß).
Anton Steinhauser, Sulmingen b. Aepfingen, O.-A. Biberach.
Sennerei-Gen. Starkenhofen bei Schloß Zeil.
Leonhard Lange, Altjührden.
Max Jörg, Frickingen (Baden).
Dampfmolk. Schweinitz a. Elster.
Molk. G. m. b. H. Gnoien.
Neue Molk.-Gen. Gnoien (Meckl.).
Milchzentrale Lützenburg.

Die Molkerei-Genossenschaft:
Gastenfelden b. Schillingsfürst, (Unterfranken).
Großkitzighofen b. Igling (Bay.).
Heilbronn b. Feuchtwangen (Bay.)
Hettisried b. Muthmannshofen (Bayern).
Hohenfurch II, Ob.-Bay.
Ummenhofen b. Buchloe (Bay.).
Woringen (Bay.).
Altheim, O.-A. Ulm.
Altsteußlingen (Wrttbg.).
Asselfingen b. Niederstotzingen.
Crailshausen b. Schrozberg.
Ballendorf b. Langenau (Wrttbg.)
Ertingen.
Feldstetten.
Grötzingen b. Altsteußlingen (Württemberg).
Hermaringen.
Kappel bei Buchau (Federsee).
Laichingen, O.-A. Münsingen.
Merklingen, O.-A. Blaubeuren.
Mietingen, O.-A. Laupheim.
Nellingen, O.-A. Blaubeuren.
Neubronn b. Hohenstadt, O.-Amt Aalen.
Onolzheim (Wrttbg.).
Pappelau b. Blaubeuren.
Reichenbach b. Dewangen, O.-Amt Aalen.
Reichenbach i. Täle (Wrttbg.).
Scharenstetten b. Lonsee.
Steinenkirch b. Böhmenkirch.
Urspring b. Lonsee.
Wain, O.-A. Laupheim.
Jever (Oldenburg).
Nordenham.
Tettens, Amt Jever.
Wildeshausen.
Göggingen.
Frome.
Lagband (Ostfriesland).
Norden.
Ohlendorf b. Salzgitter.
Wittingen.
Wunstorf.
Altschlawe b. Schlawe.
Chottschow, Krs. Lauenburg, Pom.
Dennin b. Wegezin, Krs. Anklam.
Friedrichsberg, Krs. Naugard.
Greifswald.
Pyritz.
Wusterhusen (Pommern).
Mistorf.
Schwanbeck b. Friedland.
Stubbendorf b. Gnoien, Mecklbg.
Tessin.
Vietlübbe bei Karbow.
Itzehoe.
Flatzby b. Sörup.
Haselund bei Viöl.
Kalleby b. Nübelfeld.
Uelsby.
Neuenkirchen b. Blankenmoor.
Wohlde b. Bergenhusen, Krs. Schleswig.

II. **Preis:**

Wilh. Julius, Behlingen b. Langenhaslach.
Jos. Clemens Sturm, Berchtesgaden, Bayern.
Jos. Mörrath, Bergheim b. Wittislingen, Bayern.
Lehranstalt für Weichkäserei u. Butterbereitung, Boos, Allgäu.
Jos. Osterried, Buch b. Illertissen (Schwaben).
Friedr. Bühler, Burtenbach, Bay.
Rupert Bichler, Feldkirchen, Ob.-Bayern.
Michael Hipp, Füssen (Bay.).
Ludw. Huber, Münsterhausen in Schwaben.
Georg Vog, Nürnberg, Gostenhofer Hauptstr. 6.
Theodor Hörmann, Obergünzburg, (Bayern).
Franz Jos. Baur, Schönenberg in Bayern.
Georg Schneider, Schwabbruch in Bayern.
Graf v. Dürckheim-Montmartinsche Güterverwaltung, Steingaden in Bayern.
Leo Riedle, Thalhofen, Schwaben.
B. Weixler, Traunstein, Bayern.
Josef Haller, Weitnau, Bayern.
Josef Vogler, Weizern-Hopferau, Bayern.
Anton Maier, Westerheim, Bay.
Wilh. Rühfel, Wildpoldsried. Bay.
Moritz Ziller, Zusmarshausen, Bayern.
Josef Sigg, Ellwangen b. Wurzach Württemberg.
Franz Jos. Durach, Isny i. Allg., Württemberg.
Fa. F. Xaver-Hauber, Inh. Guido Scherer, Leutkirch, Wrttbg.
Pankraz Dopfer, Oberwagenbach b. Bodnegg, Württemberg.
Anton Rehm, Pflummern, O.-A. Riedlingen, Wrttbg.
Alois Berg, Roßberg, O.-A. Waldsee, Wrttbg.
Fa. F. A. Bollmann, Inh. Albert Randecker, Saulgau, Wrttbg.
Achaz Brühl, Stuttgart, Neckarstraße 73.
Milchw. Lehr- u. Forschungsanstalt Wangen i. Allg., Wrttbg.
Witwe Maucher, Winterstettendorf b. Essendorf, Wrttbg.
Jos. Raedler, Wolpertswende bei Mochenwangen, Wrttbg.
Gust. Breitenmoser, Biberach, Riß.
Albert Hirschmann z. Blumeneck, Biberach (Riß).
Franz Romer, Mittelbiberach bei Biberach (Riß).
Centrifug.-Molk. Sonderbuch bei Blaubeuren.
Dampfmolk. Heinr. Backhus, Kirchhatten.
Georg Eilers, Rallenbüschen bei Varel.
Dampfmolk. Gebr. Friis, Steinkimmen b. Falkenburg, Oldbg.
Jos. Wiedemann, Beuren b. Salem
Edmund Hartmann, Erfeld b. Eubigheim, Baden.
Städt. Milchzentrale Offenburg in Baden.
Hans Kohlmetz, Bernstorff b. Grevesmühlen, Mecklbg.
Frhr. v. Maltzansche Dampfmolk. Großen-Ludow b. Vollratsruhe.
Molk. u. Lehranstalt Güstrow.
Heinrich Wrieden, Hohenkirchen b. Proschen, Mecklbg.
Centr.-Meierei Eddelak, Inh. C. H. Stübe, Eddelak, Holstein.
Heinrich Greve, Schönberg, Holst.

Die Molkerei-Genossenschaft:
Colmberg, Mittelfranken.
Ehingen, Bayern.
Hawangen, Bayern.
Lauingen, Schwaben.
Ollarzried, Schwaben.
Pfofeld, Bayern.
Trommetsheim, Mittelfranken.
Westheim b. Anhausen, Bayern.
Eckartshausen, Württemberg.
Hochdorf, O.-A. Waldsee, Wrttbg.
Ingelfingen, Wrttbg.
Niederstotzingen, Wrttbg.
Ochsenwang b. Weilheim a. d. Teck Württemberg.
Pflaumloch, Wrttbg.
Bissingen b. Niederstotzingen.
Dachtel bei Calw.
Dächingen b. Ehingen a. Donau.
Dürmentingen.
Dürnau b. Buchau (Federsee).
Eschach, O.-A. Gaildorf.
Gründelhardt, O.-A. Crailsheim.
Grund bei Leutkirch.
Haslach b. Marstetten.
Heldenfingen.
Hohenmemmingen b. Giengen a. d. Brenz.
Hundersingen b. Buttenhausen.
Kirchheim a. Ries b. Bobfingen.
Langenau.
Leukershausen b. Ellrichshausen.
Neuler b. Ellwangen (Jagst.)
Oberspeltach b. Gründelhardt.
Röhlingen, O.-A. Ellwangen.
Schwendi, Württemberg.
Seißen b. Blaubeuren.
Stödlen.
Trochtelfingen, O.-A. Neresheim.
Vellberg, O.-A. Hall.
Vorbachzimmern b. Niederstetten.
Wallhausen, Württemberg.
Weilersteußlingen b. Altsteußlingen Württemberg.
Bad Zwischenahn.
Berne, Oldenburg.
Burhave.
Cloppenburg.
Delmenhorst.
Jaderberg.
Neerstedt, Oldenburg.
Neuenbrok b. Großenmeer.
Wüsting.
Erwitte, Westfalen.
Wadersloh, Krs. Beckum, Westfal.
Wellentrup b. Herrentrup, Lippe.
Bermatingen.
Wissigheim, Amt Tauberbischofsheim.
Holtland, Krs. Leer.
Holtrop, Krs. Aurich.
Neermoor, Ostfriesland.
Wittmund.
Altenlünne b. Plantlünne.
Apensen.
Eimbeckhausen.
Hameln.
Lamstedt.
Otterndorf (Unterelbe).
Poppenburg b. Nordstemmen.
Rhade, Krs. Zeven.
Werlte.
Algenstedt, Altmark, Pr. Sachsen.
Queiß b. Reußen, Prov. Sachsen.
Wiepke b. Zichtau, Pr. Sachsen.
Arnshagen.
Bartow, Pommern.
Ferdinandshof, Krs. Ueckermünde.
Fier b. Zimmerhausen, Kr. Regenwalde.
Heinrichswalde, Kr. Uckermünde.
Schleffin.
Stolp (Pommern).
Voigtshagen b. Treptow (Rega).
Blowatz.
Darze b. Stuer, Mecklenburg.
Gadebusch.
Gallin.
Goldenbow b. Friedrichsruhe in Mecklenburg.
Grevesmühlen, Mecklenburg.
Groß-Gievitz b. Waren (Müritz).
Hagenow in Mecklenburg.
Heiligenhagen b. Satow.
Jördenstorf.
Kavelstorf, Mecklenburg.
Labendorf.
Marlow.
Neustadt, Mecklenburg.
Reinshagen b. Satow.
Roggendorf, Amt Gadebusch.
Sanitz, Mecklenburg.
Selow b. Bützow.
Stargard, Mecklenburg.
Stavenhagen.
Sternberg, Mecklenburg.
Sülsdorf b. Selmsdorf, Mecklenb.-Strelitz.
Tramm b. Klinken.
Ventschow.
Wendelstorf b. Alt-Gaarz, Mecklbg.
Dauenhof, Schleswig-Holstein.
Bredstedt.
Düttebüll b. Gelting.
Horst, Holstein.
Klein-Wittensee b. Gr.-Wittensee.
Nienborstel b. Hohenwestedt, Holst.
Norderstapel b. Süderstapel.
Owschlag, Schleswig.
Viöl.

Gesalzene Butter.

I. **Preis und Sieger-Ehrenpreis:**

Wilhelm Bertz, Bargteheide (Holstein).
Meierei-Genossenschaft Beldorf bei Hanerau-Hademarschen, Kreis Rendsburg.
Freie Meierei-Genossensch. Vogelsang bei Schwackendorf.
Freie Meierei-Genossensch. Wasbeck.
Meierei-Genoss. Bichel-Wöbs bei Hutzfeld, Bez. Kiel.
Dampfmolkerei Walternienburg bei Güterglück, Bez. Magdeburg.
Herm. Seeger, Firrel b. Bagband (Ostfriesland).
Meierei-Genossensch. Großenwiehe.

*) Die Prämiierung fand Mittwoch, 17. Juni, statt. Wir können deshalb die zuerkannten Preise nur soweit veröffentlichen, als sie uns bis Redaktionsschluß telegraphisch bekannt geworden sind. Ein vollständiges Verzeichnis werden wir in unserer nächsten Ausgabe abdrucken.

Dauerwaren.

I. Preis:

Schweriner Zentr.-Molkerei, Schwerin, für ungezuckerte kondensierte Vollmilch.

Genossenschafts-Meierei Itzehoe für Dauerbuter in Dosen.

II. Preis:

Milchwerke Angeln G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, für Magermilchpulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. m. b. H., Waren i. Mecklb., für Dauerbuter in Dosen.

„Kolm“-Meierei Holzhausen bei Leipzig, für Emmentaler Schachtelkäse ohne Rinde.

III. Preis.

Milchwerke Angeln G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, für Vollmilchpulver in Dosen.

Dies. für Molkenpulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. m. b. H., Waren i. Mecklb., für gezuckerte kondensierte Vollmilch in Dosen.

Dies. für Natura-Milch, homogenisiert und sterilisiert.

Molkerei und Lehranstalt Güstrow für gesalzene Butter in Blechdosen.

Meierei-Genossenschaft Friedeburg (Hannover) für Dauerbutter in Dosen.

Meierei-Genossensch. Hennstedt in Dithmarschen, für Dauerbutter in Dosen.

Anerkennungen.

Milchwerke Angeln, G. m. b H., Kappeln a. d. Schlei, für Butter in Dosen.

Dies. für Butterschmalz in Dosen.

Dies. für Sahnepulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. G. m. b. H., f. ungezuckerte kondensierte Vollmilch in Dosen.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 16. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 1,75 ℳ, 2. Qualität 1,40—1,50 ℳ. Tendenz: ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 17. Juni. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die auch auf dem deutschen Markt in der vergangenen Woche eingetretene festere Stimmung hielt an und bestand in allerfeinster Ware gute Nachfrage. Wenn auch die Produktion noch ziemlich unverändert ist, so lassen sich doch, in anbetracht der hohen Auslandsforderungen, die Zufuhren zu höheren Preisen räumen. Unsere Notierung wurde gestern nochmals um ℳ 3,— auf ℳ 163,— erhöht. — Schmalz. Von Amerika kommen mattere Berichte und geben die Forderungen der Packer nach. Hier ist das Geschäft weiter recht ruhig.

Hildesheim, 18. Juni. Bericht von Mann & Friedeborn. Obwohl die Berichte vom Auslande verschieden und unsicher gestimmt sind, dazu nicht unbedeutende Vorräte aufgestapelt sein sollen, auch Ankünfte großer Posten der sibirischen Produktion in Sicht stehen, ziehen die Preise langsam und stetig an. Es werden also die Hoffnungen auf niedrigere Butterpreise für die nächste Zeit kaum erfüllt. Hier nimmt die Nachfrage wieder merklich zu, kan natürlich glatt und ohne Preisüberstürznug befriedigt werden. Tendenz: stetig.

Hamburg, 17. Juni. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. Die letztwöchige Butternotierung wurde um ℳ 8,— erhöht. Auch die neue Woche eröffnete in gut behaupteter Haltung, daß die deutsche Butter gegenüber der dänischen Ware noch immer als preiswert bezeichnet werden muß. Da die englischen Märkte und somit auch der Kopenhagener Platz andauernd feste Haltung melden, und die in den letzten Wochen in Deutschland herrschende Dürre bereits üble Folgen zeigt, so müssen die Hoffnungen auf billige Butterpreise endgültig begraben werden Was den hiesigen Platzhandel in dieser Woche anbelangt, so muß der Verlauf wiederum als gut bezeichnet werden. Hoffentlich läßt sich eine Erhöhung der Notierung in dieser Woche vermeiden, da dieses schädlich auf den Konsum einwirken würde. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtswoche sind wesentliche Aenderungen auf dem Schmalzmarkte nicht zu verzeichnen, immerhin sind die hohen Forderungen etwas ermäßigt worden. Ware im Freihafen stellt sich aber nach wie vor auf 42 Dollar je 100 Kilo, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ℳ 186.— je 100 Kilo. — Dänisches Schmalz. Die Nachfrage nach diesem Artikel bleibt gut, da das Preisniveau gleich dem amerikanischen Schmalz günstiger ist. Blasenschmalz notiert heute ca. ℳ 178,— je 100 Kilo, Blockschmalz ca. ℳ 169,— je 100 Kilo.

Hamburg, 17. Juni. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Wie in den Vorwochen behielt der Markt auch in dieser Woche sein freundliches Aussehen. Die Nachfrage war von allen Seiten sehr gut. England beorderte wieder große Mengen, so daß ein Steigen der Preise die Folge war. Die Erhöhung hält sich zwar in mäßigen Grenzen. Vorige Woche wurden 182—183 Sh. gefordert und diese Woche wurden 184—185 Schilling erzielt. Es dürfte deshalb morgen mit einer mäßigen Heraufsetzung der Notierung zu rechnen sein, wenn die Dänen nicht vorziehen, ihre Notierung unverändert festzusetzen. Ueber die weitere Entwicklung des Marktes läßt sich nicht viel sagen, weil gerade der dänische Markt z. Zt. mehr oder weniger von Spekulationen abhängig ist.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 18. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 165 G.-M., 2. Qualität je Zentner 148 G.-M., abfallende je Zentner 128 G.-M. Tendenz: fester.

Hamburg, 18. Juni. Notierung der Hamburger Butternotierungskommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 169 G.-M. d. Ztr.

Dresden, 16. Juni. Bericht der Firma Georg Münch. Die große Hitze hat den Konsum beruhigt, es dürfte aber, nachdem seit heute kühlere Witterung eingetreten ist, wieder mit einem flotteren Absatz zu rechnen sein. Dringend zu raten ist, eine weitere Preiserhöhung nicht vorzunehmen, damit die ziemlich umfangreichen Zufuhren wie bisher gut plaziert werden können. Die Auslandsofferten sind sehr fest und kommen vorläufig weniger in Frage. — Schmalz. Das Geschäft ist lustlos; der Kleinhändler legt nur mit Widerwillen die hohen Preise an. — Margarine. Eine Aenderung im Margarineabsatz ist nicht zu verzeichnen; das Geschäft liegt außerordentlich ruhig.

Leipzig, 16. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Wie vermutet, wurde die Berliner Notierung schon heute erhöht, weil nicht nur eine Besserung der Nachfrage, sondern auch ein Rückgang der Einlieferungen festgestellt werden muß. — Erfreulich ist es, daß die Qualitäten der deutschen Butter seit Eintritt der kühleren Witterung sich auch gebessert haben und es ist zu wünschen, daß die Kalamitäten, die in den letzten Wochen sich zeigten, nicht wieder eintreten. Auch auf sorgfältige Verpackung muß in der heißen Jahreszeit großer Wert gelegt werden, denn wenn die Butterfässer in einem trostlosen Zustande eintreffen, entstehen Verluste, die bei einwandfreier Verpackung vermieden werden können. Butter in unansehnlichen Fässern ist auch schwer verkäuflich. Bei Nichtbachtung dieser Umstände wird immer wieder die ausländische Butter profitieren.

Käse.

Köln, 16. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 ℳ, Holländer Gouda 45 proz. 2,30—3,30 ℳ, Holländer Edamer 40 proz. 2—2,20 ℳ, Emmentalerkäse 3—3,30 ℳ, Limburger Käse, Allgäuer 1,20—1,30 ℳ.

Hamburg, 17. Juni. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die auch in der letzten Woche weiterhin erhöhten Käsepreise haben dem flotten Markt keinen Abbruch tun können. Das kaufende Publikum hat sich in letzter Zeit dem Käse-Konsum in erheblichem Maße zugewandt. Wenn die Preissteigerungen weiter so fortsetzen, dann wird wahrscheinlich schon in kurzer Zeit eine Stockung im Konsum eintreten, welche für den Käsehandel wenig erwünscht ist. Es ist an der Zeit, die sprungweisen Steigerungen einzudämmen. Erfreulicherweise haben sich die Preise für deutsche Käse ziemlich gehalten, so daß deutsche Ware jetzt absolut konkurrenzfähig ist. Da sich auch die Qualität der Käse, besonders die der Ost- und Westpreußischen Produzenten zusehends bessert, ist nunmehr Gelegenheit gegeben, den guten Markt, welchen die deutschen Käse in Vorkriegszeiten hatten, wieder zurückzugewinnen. Sehr zu statten kommt auch, daß die noch bis vor wenigen Monaten große Nachfrage nach „Blockkäse ohne Rinde“ außerordentlich zurückgegangen ist. Wenn weiterhin größte Anstrengungen gemacht werden, qualitativ das Beste zu leisten, wird der Artikel „Blockkäse ohne Rinde“, welcher mit ungeheuren Quantitäten den Markt beherrschte, bald zu den Lagerhütern gehören. — Tilsiter-Käse. Auch in der verflossenen Woche sind recht große Quantitäten an den Markt gekomemn. Wenn auch die Abgabefreudigkeit in den Herstellergebieten in Erwartung höherer Preise nicht mehr so groß ist, so haben sich doch die Preisforderungen nur wenig nach oben verändert. Die Nachfrage am Platze war gut. — Holländer-Käse. Holland meldet von Markt zu Markt höhere Preise. So sind frische Graskäse und auch Edamer-Käse in einem Zeitraum von kaum 14 Tagen um 20—30 Gulden je dz. gestiegen. Die starke Preissteigerung ist nicht zuletzt auf ausgedehnte Spekulationskäufe zurückzuführen. Die Nachfrage des Kleinhandels wird in nächster Zeit in anbetracht der hohen Preise zweifelsohne stark zurückgehen. — Dänen-Käse. Feste Tendenz und steigende Preise sind auch das Bild der dänischen Märkte. Auch hier wird, wen dem Steigen nicht bald Einhalt geoten wird die Reaktion eintreten. Schon heute können, was seit langer Zeit nicht möglich war, prima Tilsiter-Halbfett-Käse die Konkurrenz mit 20 prozentigem dänischen Gouda-Käse gut aufnehmen. — Schweizer-Käse. Der Absatz in echtem Emmentaler hat sich gebessert. Vorgezogen werden allerdings ganz bedeutend billigere italienische und finnische Schweizer-Käse. — Weich-Käse. Das Weichkäse-Geschäft geht seinen für die Jahreszeit normalen Gang. Die Preise notieren unverändert in G.-M.: Tilsiter Vollfettkäse, prima 108—115, do., zweite Qualität 95—105, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 56—60, do., 30 proz. 80—84, do., 45 proz. 120—127, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. 98—105, do., 40 proz. 110—120, do., 45 proz., frische Käse 120 bis 135, do., 45 proz., Sommer- und September-Käse 170—185, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 88—92, do., 30 proz. 103—108, do., 40 proz. 116—120, Schweizerkäse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 16. Juni. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Die feste Tendenz dauert an und hat zu weiteren Preiserhöhungen Veranlassung gegeben. Ende voriger Woche wurde schon Gulden 60—64 erzielt, heute wurde flott verkauft zu Gulden 64—67, für 1. Qualität, schwere Laibe bis Gulden 71.—, Anfuhr 457 Partien. — Molkereiware: Die Preise haben weiter angezogen, man notiert heute: Goudakäse, 20 proz. Gulden 40—41, 30 proz. Gulden 50—51, 40 proz. Gulden 59—60, Edamer, 20 proz., Gulden 42, 30 proz. Gulden 50—51, 40 proz. Gulden 59, Stimmung sehr lebhaft; nordholländische Ware: Preise sind weiter gestiegen und zahlte man heute für prima Ware Gulden 59—60; das Geschäft wickelte sich in ruhiger Weise ab.

Eier.

Köln, 16. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische über 60 Gr. 13, do., über 55 Gr. 11; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 14—15, do., über 55 Gr. 11—12, unter 55 Gr. 9½—10½.

Suche zum 1. Juli einen tüchtig., soliden (11594

Gehilfen

als alleinigen für Maschine, Butterfertiger, Tilsiter- u. Limburger-Käserei und alle vorkommende Arbeiten. Angeb. mit Zeugnisabschr. und Gehaltsforderungen sind zu richten an

Molkereibesitzer Neubert
Peest, Krs. Schlawe, Pom.

Suche zum 1. Juli einen jungen, tüchtigen (11 556

Gehilfen

welcher auch Romadur und Harzkäse herstellen kann. Angebote an **Wilh. Großkopf, Bockenem** i. Ha. **Molk.-Genoss. Lamspringe.**

Tüchtiger, sauberer, zuverlässiger

Gehilfe

nicht unter 20 Jahre alt, für mod. Stadtbetrieb zum 1. Juli 25 bezw. etwas später, gesucht. Ausführliche Bewerbungen mit kurzem Lebenslauf erbeten. (11552

Städtischer Milchhof
Quedlinburg. Fernruf 180.

Suchen zum 1. Juli ordnungsliebenden, soliden (11557

Gehilfen

der zu zweien Butterei, Annahme und Ausgabe zu besorgen hat bei 50 Mark ohne Abzug.

Molkereigenossenschaft Tramm
bei Crivitz i. Mecklbg.

Wir suchen zum 1. Juli einen jungen fleißigen (11550

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeiten. Kenntnisse i. Weichkäserei erwünscht Gehalt 60 Mk., freie Station und Kassen. Angebote erbittet

Molkereigenossenschaft Eichenrod
Kreis Lauterbach (Oberhessen).

Wir suchen zum 1. Juli **zwei tüchtige** (11544

Gehilfen

Gleichzeitig suchen f. zwei **Gehilfen**, welche bei uns längere Zeit tätig gewesen sind, anderweitig Stellung. Bevorzugt wird Milchannahme u. Kontor, sowie Tilsiter u. Limburger Käserei.

Molker.-Genossensch. Wollin i. Pom.
E. G. m. b. H.

Junger angehender (11546

Gehilfe

für alle vorkommenden Arbeiten sofort oder später gesucht.

Dampfmolker. Wittenberg
Bez. Halle.
Otto Storch. **Telefon 174.**

Jg. tücht. Gehilfen,

der bereits in Käserei gearbeitet, **sucht zu sofort** bei einem Anfangsgehalt von 45—50 ℳ monatlich

Molkerei Lübben, N.-L.

Suchen zum 1. Juli ein. tüchtig.

Gehilfen.

Anfangsgehalt 50 ℳ bei freier Station und Kassen. (11596

Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Suche zum 1. Juli einen jungen, fleißigen (11583

Gehilfen

der keine Arbeit scheut, firm in Weichkäserei u. guter Pferdepfleger ist. Bewerbungen mit Gehaltsforderung an

Molkerei in Jastrow
Krs. Dt.-Krone, Grenzmark.

Zum baldmöglichen Antritt such. wir einen tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten (11593

Gehilfen

hauptsächlich für Milchannahme und Kontor, jedoch auch für andere Molkereiarbeiten. — Derselbe muß befähigt sein, eine Abrechnung von 4—500 Genossen selbständig erledigen zu können, daher sicherer Rechner und schreibgewandt sein.

Molkerei Remels, Ostfriesland.

Suche zu sofort oder 25. Juni ein. jungen, kräftigen, anständigen

Gehilfen

für die Magermilchausgabe und für alle in einem Großbetrieb vorkommenden Arbeiten. Gehalt ℳ 65.— anfangs, Kassen und Steuern frei. Bewerbungen erbittet (11589

Molkerei Wesermarsch
in Büttel, Kreis Geestemünde
Bahnstat. Wulsdorf, Kleinb. Büttel

Suche zum 1. Juli fleißigen, sauberen (11590

Gehilfen

für alle vorkommenden Arbeit. als alleinigen, unter 22 Jahre alt. Gehalt 45 ℳ u. freie Kassen.

Molkerei-Genossenschaft Bauerwitz
(Oberschlesien).
Himmel, Verwalter.

Jung. tücht. Gehilfe

gesucht. Vormittags im Betrieb, Nachm. im Kontor Beschäftigung. Gehalt anfangs 45 ℳ im Monat, Kassen frei. Antritt muß am 30. Juni erfolgen. Dauerstellung. Zuschriften erbittet (11595

Molk. Masselwitz, e. G. m. b. H.
Masselwitz b. Carzin, Kr. Schlawe.
G. Wolter, Verwalter.

Zwei junge, tüchtige (11585

Käsereigehilfen und ein Buttermeier

werden zum 1. Juli event. früher bei einem Anfangsgehalt von 45,00 Mark monatlich gesucht.

Molkerei-Gen. Warnascheln
e. G. m. u. H.
Post Trempen, Kleinbahnstation.

Ein Käsereigehilfe

kann eintreten. (11551
Dampfkäserei Dörbeck, Kr. Elbing, Ostpr.

Suche zu sofort oder etwas später einen

tüchtigen Harzkäser,

der eine goldg., haltb. Ware herst. kann, nebenbei meine Käsegroßhandlung und Kontor mit versehen muß. Kaution von 1—2000 Mk. in bar erforderlich, vorerst kommt led. Fachm. in Frage. Dauerstellung, spätere Verheiratung möglich Angebote unter Nr. **11582** a. d. Ztg.

Suche sofort oder 1. Juli einen tüchtigen (11578

jungen Mann

im Alter von 15—16 Jahren als

Lehrling

Molkerei-Genossenschaft Bageritz
Post Landsberg,
Bezirk Halle a. Saale.

Tücht. Käsereigehilfe

der auch bei der Schweinemast behilflich sein müßte, zum 1. 7. bei gutem Lohn gesucht. Angeb. mit Gehalts- und Zeugnisabschrift. an

Schori, Mahnsfeld
Krs. Königsberg i. Pr.

Bestens empfohlenen (11548

Oberkäser

welcher in sämtlichen Käseart. beste Erfahrung nachweisen kann, stellt zu sofort ein

Zentral-Molkerei Ernst Ritz
Lauenburg in Pommern.

Suchen für sofort einen tüchtigen, gewandten (11525

Milchverkäufer

Selbiger darf nicht zu jung u. kein Stundenarbeiter sein. Anfangsgehalt monatl. 50—60 Mk. bei freier Kost und Kassen.

Central-Molkerei Westerode
bei Duderstadt.

Aelt. erf. Meierin,

die guten Tils. Vollfettkäse verfertigen kann, zum 1. 7. gesucht. Meldungen mit Zeugnisabschriften u. Gehalsforderung an (11549

Braun, Rittergut Michowen
Kreis Lyck, Ostpreußen.

Suche zum 1. August für hiesige Gutsmolkerei eine gewissenhafte, tüchtige (11468

Meierin,

firm in Butterbereitung und Herstellung von feinem Fettkäse, Camembert. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften u. Empfehlungen sind einzureichen an

Dominium Wilkau
Post Canth, Bezirk Breslau
Schlesien.

Aeltere, ehrliche, solide Meierin, die mit Ahlbornsch. Butterfertiger erstklassige Butter herstellen kann, etwas Erfahrung in Tilsiter Käse hat, die Interessen des Chefs in jeder Hinsicht wahrnimmt u. bei d. Monatsabrechnung sich betätigen muß, zu sofort od. etwas sp. gesucht. Meldungen bitte zu richten an **Molkereiinsp. A. Tiedtke, Molkereigenossenschaft E. G. Bischofsburg,** Ostpr. (11568

Suchen zum 25. resp. 1. Juli nicht zu junge, gewandte (11161

Meierin

für Butterei in neuzeitlich eingerichtetem Betrieb. Gründliche Erfahrung in Herstellung erstklassiger Butter, sowie Handhabung mit Butterfertiger und Rahmreifer Bedingung. Gutes Gehalt. Offerten nebst Zeugnisabschriften erbitten

Molkereigenossenschaft Angerburg,
Ostpr. (11161

Wir suchen zum 1. Juli oder etwas später eine gewandte, ehrliche und saubere (11 580

Meierin

als Verkäuferin für unsere Verkaufsstelle. Gehalt 45 ℳ, fr. Stat. und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften und mögl. mit Lichtbild an

Molkerei Canth, e. G.
Bezirk Breslau.

Wir suchen eine (11421

Meierin

die einen kl. Haushalt führen kann und etwas Hilfe im Betrieb übern. **Molk. Niemaschkleba, Kr. Guben.**

Gehilfenstelle besetzt. Für Bewerbungen besten Dank.. (11398

Dampfmolkerei Horum
bei Hohenkirchen i. O.

---

1. Gehilfenstelle besetzt.
Bewerbern besten Dank.
Molkerei-Genossenschaft Sprottau.

Anleitung zur Buchführung
für
Molkerei - Genossenschaften.
von Molkerei-Instruktor
C. Schwarz.
3. Auflage. 128 Seiten.
Preis 1.— Mk. u. 10 Pfg. Porto.

Dem Buche ist das System der doppelten amerikanischen Buchführung zu grunde gelegt, welches bekanntlich in vielen Genossenschaftsmolkereien Eingang gefunden hat. Wer die Genossenschaftsbuchführung gründlich studieren will, kann keine bessere Anleitung finden.

Buchhandl. d. Molk.-Ztg. Hildesheim.

Stellen-Gesuche.

Aelterer (11542

Molkerei - Fachmann

sucht dauernde Vertr.-Stellung. Betriebsleiter, Gutsmeier bzw. Verkäufer. Spez. i. Tils. Käserei. Bin 35 Jahre alt, kaufm. gebildet. Flüchtling. Sicherung kann gestellt werden. Gefl. Zuschr. erbeten an R. Becker, Kolberg Bad, Domstr. 9.

Tüchtiger

Molkerei- und Käsereifachmann

sucht zum 1. 7. oder einige Tage sp. dauernde Stellung a. Betriebsleit., Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten. Selb. ist 28 J. alt u. mit allen vorkommend. Arb. bestens vertr. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an (11530
W. Peter, Bahrdorf (Braunschw.)

Molkereifachmann

mit guten Zeugnissen, 27 J. alt, s. Stellung. Angeb. erb. (11573

Konrad Koch, Wallersdorf
Kreis Alsfeld, Hessen.

Aeußerst tüchtiger, gewandter und zuverlässiger

Fachmann

Ende 20er, Landwirtssohn, vertraut mit Kessel, Maschinen, Butterei, Milchannahme, Milchuntersuchung, sowie im Abrechnungswesen, ferner in der Hart- u. Weichkäserei an sl. u. selbst. Arbeit. gewöhnt., wünscht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum 1. Juli od. auch früh., dauernde Stellung als Obermeier, Gutsmeier oder sonstigen Vertrauensposten. Werte Ang. erb.

Max Kroh, Molkereigehilfe,
Ratsch bei Katscher in Schlesien.

Achtung! Suche für tücht., nationalges. **Gehilfen**, Bes.-Sohn, 26 Jahre alt, sof. Stellg. Selb. ist in Milchann., Butt., Tils. Käs. eingearbeit. u. hat gute Erfahrung. im Maschinenwesen, sehr zuverl., ehrl. u. flott im Arbeiten. Auch bes. er Kenntnisse in der Trockenmilchfabr. Anf.-Geh. 60—70 ℳ nebst fr. Stat. u. Kassen. Angeb. sind zu richt. an

Max Koepke, Bochum
Baerastraße 1. (11555

Ein ält., im Praktischen vollst. erfahr. Molk.-Fachm. s. dauernde Stellg. als **Heizer u. Maschinenführer** in größ. Betriebe. Selb. ist mit Zentrifug., Separator., Kühlmaschin., elektr. Licht, Reparaturen Löten, Butt., Käs. bewand. Gefl. Angeb. unter **Maschinist, postlag. Dellwig**, Rhld. niederlegen. (11552

Junger Fachmann

sucht zu sofort oder 1. Juli Stellg. als Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertr.-Posten. Molk.-Schule besucht. Angeb. sind zu richten an

Moritz Engler
Merbitz, Post Nauendorf
Saalkreis. (11553

Tücht. Fachmann, 21 J. alt, s. Vertr.-Stellung in Betrieb, Käserei oder auf dem Kontor. Gefl. Angebote mit Geh.-Ang. sind zu send. an **E. Harms, Molk.-Gen. Krummhörn, Pewsum** i. Ostfrsld. (11563

Tücht. Fachmann, 21 J. alt, s. Stellg., am liebst. wo er sich in der Käs. einarbeit. kann (Camembertkäs. bevorz.). Gefl. Angeb. m. Gehaltsangabe sind zu send. an **Hellmuth Schimanke, Molk.-Genossenschaft Krummhörn, Pewsum** i. Ostfriesland. (11564

Verh., energ. u. strebs. Fachmann, 41 Jahre alt, mit den Verhältnissen des oberschles. Industriebezirks aufs gründlichste vertraut, sucht Vertrauensstellung, Filiale od. Milchverkäuferposten b. solv. Firma. Gute Zeugnisse. W. Ang. erb. **H. Meyer, Beuthen, O.-S., Gr. Blottnitzastr. 26**

Suche für meinen (11536

Gehilfen

23 Jahre alt, welchen ich jed. Kollegen als äußerst tücht. u. zuverl. empfehlen kann, zum 1. Juli eine Stellg., wo sich derselbe in der Käserei weiter ausbilden kann.

W. Schulz, Molk.-Verwalter
Himbergen, Krs. Uelzen.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 65 | Hildesheim, den 20. Juni 1925. | 39. Jahrgang.

Verzeichnis der in der Molkerei-Abteilung der Ausstellung der D. L. G. in Stuttgart zuerkannten Preise:

Ungesalzene Butter.

I. Preis und Sieger-Ehrenpreis:

Martin Geisenhof, Betzigau i. Allg. (Schwaben).
Ludwig Schindele, Frechenrieden, (Schwaben).
Anton Müller, Oberbayer. Dampf-Molk. Holzkirchen.
Gutsmolk. Schwaighof b. Nordendorf, (Bayern).
Franz Mang, Unterkammlach bei Oberkammlach (Schwaben).
Joseph Mönch, Wemding (Bay.).
Sennerei-Gen. Witzenberg b. Legau (Bayern).

Die Molkerei-Genossenschaft:
Ettlenschieß b. Lonsee.
Obermarchtal
Oberstetten, O.-A. Münsingen.
Wildenstein, O.-A. Crailsheim.
Wippingen b. Herlingen, O.-Amt Blaubeuren.
Grüppenbühren, Amt Delmenhorst.
Gr. Dübsow.
Dollerup (Schleswig).
Hude bei Schwabstedt.

I. Preis:

Xaver Feustle, Benningen (Schwaben).
Leonhard Dorn, Berleberg bei Kraftiesried (Bay.).
Alois Höbel, Deffingen b. Günzberg (Bay.).
Cornel Kaspar, Ellighofen bei Unterdießen (Bay.).
Johann Lerf, Erbsenschwang b. Ingenried (Bay.).
Sennerei-Gen. Frankenried bei Kaufbeuren.
Xaver Merk, Frechenrieden bei Sontheim (Schwaben).
Sylvest König, Hattenhofen bei Markt Oberdorf (Bay.).
Otto Schenk, Hinlings b. Wigensbach (Bay.).
Jos. Donderer, Huttenried b. Ingenried (Bay.).
Sennerei-Gen. Immenhofen bei Ruderaishofen (Bay.).
Käs.-Gen. Pforzen (Bay.).
Gen.-Sennerei I Schwabsoien.
Georg Gebler, Stöttwang (Schwb.)
L. G. Manne jr., Ulm a. Donau
Ed. Koch, Untergriesbach b. Passau (Bayern).
Georg Filler, Untermeitingen (Schwaben).
Georg Filler, Untermeitingen (Schwaben).
Milchw. Vers. u. Forschungsanstalt Weihenstephan b. Freising, Ob.-Bayern.
Hans Leupolz, Biberach (Riß), (Württemberg).
Gg. Prestel, Gaisbeuren b. Waldsee (Württemberg).
J. G. Scheffold, Oberessendorf bei Waldsee (Württemberg).
Paul Merk, Schwarzenbach bei Saulgau (Württemberg).
Vincenz Baur, Mettenberg b. Biberach (Riß).
Anton Steinhauser, Sulmingen b. Aepfingen, O.-A. Biberach.
Sennerei-Gen. Starkenhofen bei Schloß Zeil.
Leonhard Lange, Altjührden.
Max Jörg, Frickingen (Baden).
Dampfmolk. Schweinitz a. Elster.
Molk. G. m. b. H. Gnoien.
Neue Molk.-Gen. Gnoien (Meckl.).
Milchzentrale Lütjenburg.

Die Molkerei-Genossenschaft:
Gastenfelden b. Schillingsfürst, (Unterfranken).
Großkitzighofen b. Igling (Bay.).
Heilbronn b. Feuchtwangen (Bay.)
Hettisried b. Muthmannshofen (Bayern).
Hohenfurch II, Ob.-Bay.
Ummenhofen b. Buchloe (Bay.).
Woringen (Bay.).
Altheim, O.-A. Ulm.
Altsteußlingen (Wrttbg.).
Asselfingen b. Niederstotzingen.
Crailshausen b. Schrozberg.
Ballendorf b. Langenau (Wrttbg.)
Ertingen.
Feldstetten.
Grötzingen b. Altsteußlingen (Württemberg).
Hermaringen.
Kappel bei Buchau (Federsee).
Laichingen, O.-A. Münsingen.
Merklingen, O.-A. Blaubeuren.
Mietingen, O.-A. Laupheim.
Nellingen, O.-A. Blaubeuren.
Neubronn b. Hohenstadt, O.-Amt Aalen.
Onolzheim (Wrttbg.).
Pappelau b. Blaubeuren.
Reichenbach b. Dewangen, O.-Amt Aalen.
Reichenbach i. Täle (Wrttbg.).
Scharenstetten b. Lonsee.
Steinenkirch b. Böhmenkirch.
Urspring b. Lonsee.
Wain, O.-A. Laupheim.
Jever (Oldenburg).
Nordenham.
Tettens, Amt Jever.
Wildeshausen.
Göggingen.
Lrome.
Lagband (Ostfriesland).
Norden.
Ohlendorf b. Salzgitter.
Wittingen.
Wunstorf.
Altschlawe b. Schlawe.
Chottschow, Krs. Lauenburg, Pom.
Dennin b. Wegezin, Krs. Anklam.
Friedrichsberg, Krs. Naugard.
Greifswald.
Pyritz.
Wusterhusen (Pommern).
Mistorf.
Schwanbeck b. Friedland.
Stubbendorf b. Gnoien, Mecklbg.
Tessin.
Victlübbe bei Karbow.
Itzehoe.
Flatzby b. Sörup.
Haselund bei Viöl.
Kalleby b. Nübelfeld.
Uelsby.
Neuenkirchen i. Blankenmoor.
Wohlde b. Bergenhusen, Krs. Schleswig.

II. Preis:

Wilh. Julius, Behlingen b. Langenhaslach.
Jos. Clemens Sturm, Berchtesgaden, Bayern.
Jos. Mörrath, Bergheim b. Wittislingen, Bayern.
Lehranstalt für Weichkäserei u. Butterbereitung, Boos, Allgäu.
Jos. Osterried, Buch b. Illertissen (Schwaben).
Friedr. Bühler, Burtenbach, Bay.
Rupert Bichler, Feldkirchen, Ob.-Bayern.
Michael Hipp, Füssen (Bay.).
Ludw. Huber, Münsterhausen in Schwaben.
Georg Vog, Nürnberg, Gostenhofer Hauptstr. 6.
Theodor Hörmann, Obergünzburg, (Bayern).
Franz Jos. Baur, Schönenberg in Bayern.
Georg Schneider, Schwabbruch in Bayern.
Graf v. Dürckheim-Montmartinsche Güterverwaltung, Steingaden in Bayern.
Leo Riedle, Thalhofen, Schwaben.
B. Weizler, Traunstein, Bayern.
Josef Haller, Weitnau, Bayern.
Josef Vogler, Weizern-Hopferau, Bayern.
Anton Maier, Westerheim, Bay.
Wilh. Rühfel, Wildpoldsried. Bay.
Moritz Ziller, Zusmarshausen, Bayern.
Josef Sigg, Ellwangen b. Wurzach Württemberg.
Franz Jos. Durach, Isny i. Allg., Württemberg.
Fa. F. Xaver-Hauber, Inh. Guido Scherer, Leutkirch, Wrttbg.
Pankraz Dopfer, Oberwagenbach b. Bodnegg, Württemberg.
Anton Rehm, Pflummern, O.-A. Riedlingen, Wrttbg.
Alois Berg, Roßberg, O.-A. Waldsee, Wrttbg.
Fa. F. A. Bollmann, Inh. Albert Randecker, Saulgau, Wrttbg.
Achaz Brühl, Stuttgart, Neckarstraße 73.
Milchw. Lehr- u. Forschungsanstalt Wangen i. Allg., Wrttbg.
Witwe Maucher, Winterstettendorf b. Essendorf, Wrttbg.
Jos. Raedler, Wolpertswende bei Mochenwangen, Wrttbg.
Gust. Breitenmoser, Biberach, Riß.
Albert Hirschmann z. Blumeneck, Biberach (Riß).
Franz Romer, Mittelbiberach bei Biberach (Riß).
Centrifug.-Molk. Sonderbuch bei Blaubeuren.
Dampfmolk. Heinr. Backhus, Kirchhatten.
Georg Eilers, Rallenbüschen bei Varel.
Dampfmolk. Gebr. Friis, Steinkimmen b. Falkenburg, Oldbg.
Jos. Wiedemann, Beuren b. Salem

Edmund Hartmann, Erfeld b. Eubigheim, Baden.
Städt. Milchzentrale Offenburg in Baden.
Hans Kohlmetz, Bernstorff b. Grevesmühlen, Mecklbg.
Frhr. v. Maltzansche Dampfmolk. Großen-Luckow b. Vollratsruhe.
Molk. u. Lehranstalt Güstrow.
Heinrich Wrieden, Hohenkirchen b Proschen, Mecklbg.
Centr.-Meierei Eddelak, Inh. C. H. Stübe, Eddelak, Holstein.
Heinrich Greve, Schönberg, Holst.

Die Molkerei-Genossenschaft:
Colmberg, Mittelfranken.
Ehingen, Bayern.
Hawangen, Bayern.
Lauingen, Schwaben.
Ollarzried, Schwaben.
Pfofeld, Bayern.
Trommetsheim, Mittelfranken.
Westheim b. Anhausen, Bayern.
Eckartshausen, Württemberg.
Hochdorf, O.-A. Waldsee, Wrttbg.
Ingelfingen, Wrttbg.
Niederstotzingen, Wrttbg.
Ochsenwang b. Weilheim a. d. Teck Württemberg.
Pflaumloch, Wrttbg.
Bissingen b. Niederstotzingen.
Dachtel bei Calw.
Dächingen b. Ehingen a. Donau.
Dürmentingen.
Dürnau b. Buchau (Federsee).
Eschach, O.-A. Gaildorf.
Gründelhardt, O.-A. Crailsheim.
Grund bei Leutkirch.
Haslach b. Marstetten.
Heldenfingen.
Hohenmemmingen b. Giengen a. d. Brenz.
Hundersingen b. Buttenhausen.
Kirchheim a. Ries b. Bobfingen.
Langenau.
Leukershausen b. Ellrichshausen.
Neuler b. Ellwangen (Jagst.)
Oberspeltach b. Gründelhardt.
Röhlingen, O.-A. Ellwangen.
Schwendi, Württemberg.
Seißen b. Blaubeuren.
Stödlen.
Trochtelfingen, O.-A. Neresheim.
Vellberg, O.-A. Hall.
Vorbachzimmern b. Niederstetten.
Wallhausen, Württemberg.
Weilersteußlingen b. Altsteußlingen Württemberg.
Bad Zwischenahn.
Berne, Oldenburg.
Burhave.
Cloppenburg.
Delmenhorst.
Jaderberg.
Neerstedt, Oldenburg.
Neuenbrok b. Großenmeer.
Wüsting.
Erwitte, Westfalen.
Wadersloh, Krs. Beckum, Westfal.
Wellentrup b. Herrentrup, Lippe.
Vermatingen.
Wissigheim, Amt Tauberbischofsheim.
Holtland, Krs. Leer.
Holtrop, Krs. Aurich.
Neermoor, Ostfriesland.
Wittmund.
Altenlünne b. Plantlünne.
Apensen.
Eimbeckhausen.
Hameln.
Lamstedt.
Otterndorf (Unterelbe).
Poppenburg b. Nordstemmen.
Rhade, Krs. Zeven.
Werlte.
Algenstedt, Altmark, Pr. Sachsen.
Queiß b. Reußen, Prov. Sachsen.
Wiepke b. Zichtau, Pr. Sachsen.
Arnshagen.
Bartow, Pommern.
Ferdinandshof, Krs. Ueckermünde.
Fier b. Zimmerhausen, Kr. Regenwalde.
Heinrichswalde, Kr. Uckermünde.
Schleffin.
Stolp (Pommern).
Voigtshagen b. Treptow (Rega).
Blowatz.
Darze b. Stuer, Mecklenburg.
Gadebusch.
Gallin.
Goldenbow b. Friedrichsruhe in Mecklenburg.
Grevesmühlen, Mecklenburg.
Groß-Gievitz b. Waren (Müritz).
Hagenow in Mecklenburg.
Heiligenhagen b. Satow.
Jördenstorf.
Kavelstorf, Mecklenburg.
Labendorf.
Marlow.
Neustadt, Mecklenburg.
Reinshagen b. Satow.
Roggendorf, Amt Gadebusch.
Sanitz, Mecklenburg.
Selow b. Bützow.
Stargard, Mecklenburg.
Stavenhagen.
Sternberg, Mecklenburg.
Sülsdorf b. Selmsdorf, Mecklenb.-Strelitz.
Tramm b. Klinken.
Ventschow.
Wendelstorf b. Alt-Gaarz, Mecklbg.
Dauenhof, Schleswig-Holstein.
Bredstedt.
Düttebüll b. Gelting.
Horst, Holstein.
Klein-Wittensee b. Gr.-Wittensee.
Nienborstel b. Hohenwestedt, Holst.
Norderstapel b. Süderstapel.
Owschlag, Schleswig.
Viöl.
Lehrmolkerei der Staatl. Versuchs- u. Forschungs-Anstalt, Kiel.
Meierei Krummbeck b. Schönberg, Holstein.
Freie Meiereivereinigung Luhnstedt, Krs. Rendsburg.
Ernst Braasch, Schellhorn b. Preetz, Holstein.
Schloßmolkerei Serrahn.
Dampfmolkerei Aschersleben.
Dampfmolkerei Deetz, Krs. Zerbst, Anhalt.
Dampfmolkerei Düßnitz b. Battin, Bez. Halle, Sa.

Die Molk.-Genossenschaft:
Ahneby b. Sterup (Schl.-H.)
Arkebek b. Albersdorf (Schl.-Holst.)
Ascheffel, Krs. Eckernförde.
Ausacker b. Husby
Bargenstedt b. Meldorf.
Bargstall b. Hohn, Schleswig.
Bargstedt b. Nortorf.
Barkenholm b. Linden
Barsbeck b. Schönberg, Holst.
Beringstedt (Holstein).
Böel (Schleswig).
Bohnert b. Rieseby Kr. Eckernvörde
Boholzau b. Tolk (Schleswig).
Borgwedel b. Schleswig.
Breiholz, Krs. Rendsburg.
Brodersby b. Karby.
Brodersby b. Scholderup.
Bunsoh b. Albersdorf, Holstein.
Charlottenthal b. Schönberg, Holst.
Christiansholm.
Dollerupholz b. Dollerup.
Dollrottfeld b. Süderbrarup, Krs. Schleswig.
Eggebek.
Eggstedt b. Albersdorf, Holstein.
Esgrusschauby b. Sterup.
Gintoft b. Steinbergkirche, Schleswig.
Gr.-Harry bei Einfeld.
Gr.-Klinkrade b. Labenz, Bezirk Hamburg.
Gr.-Rheide.
Gr.-Sarau b Gr.-Grönau.
Grünholz b. Sterup.
Hagen b. Bad Bramstadt.
Hamsdorf, Krs. Rendsburg.
Hardesby b. Sörup
Heinkenborstel b. Innien.
Heringsdorf (Holstein).
Holtsee b. Sehestedt. Kaiser-Wilhelm-Kanal.
Hürup, Krs. Flensburg.
Hüsby b. Schleswig.
Husby.
Klappholz b. Böklund, Schleswig.
Kl.-Jörl b. Janneby.
Klein-Wolstrup bei Freienwill, Schleswig.
Kropp, Schleswig.
Kühsen b. Nusse, i. Lübeckschen.
Langenhorn b. Mönkebüll.
Langenhorner-Altendeich b. Mönkebüll.
Lassahn in Lauenburg.
Lehbeck b. Gelting.
Lindau b. Lindaunis.
Linden.
Loit b. Steinfeld, Schleswig.
Maisborstel b Todenbüttel, Holst.
Meezen b. Hohenwestedt, Holstein.
Meldorf.
Mohrkirch-Osterholz.
Mühlenbarbeck b. Kellinghusen.
Negenharrie b. Bordesholm.
Neudorf b. Eutin, Fürstent. Lübeck.
Nortorf.
Offenbüttel b. Albersdorf, Holst.
Osdorf b. Gettorf.
Quarnstedt b. Kellinghusen.
Rabenkirchen.
Revensdorf b. Gettorf.
Ringsberg b. Langballig, Schlesw.
Rüting b. Lensahn.
Sandbeck b. Kappeln, Schlei.
Schaalby, Schleswig.
Schöderupp b. Scheggerott, Schleswig.
Schwackendorf.
Stadum b. Leck, Schleswig.
Stafstedt, Kr. Rendsburg.
Steinberg b. Steinbergkirche.
Stenderup b. Tarp, Kr. Flensburg.
Süderfahrenstedt bei Böklund Schleswig.
Tastrup b. Flensburg.
Tensbüttel b. Albersdorf, Holstein.
Thumby b. Uelsby, Kreis Schleswig.
Tolk.
Westermoor b. Itzehoe.
Windbergen.
Wittenwurth b. Hemme.
Wrohm.
Pinneberg, Schleswig-Holstein.
Schafflund, Schleswig-Holstein.
Schlagsdorf, Bez Hamburg, Meckl.-Strelitz.
Wangerin.
Deutsch-Eylau, Ostpr.
Lötzen, Ostpr.
Treuenbrietzen.
Beetzendorf, Prov. Sachsen.
Meseberg b. Gr.-Ammensleben, Kr. Wolmirstedt, Prov. Sachsen.
Tannenkrug-Losse bei Seehausen, Altmark, Pr. Sachsen.
Steinau, Krs. Hadeln.

II. Preis:
Hermann Moll, Gutspächter, Major a. D., Hocbeck b. Ostenfeld, Krs. Rendsburg.
Freie Meierei-Vereinigung Kaltoft b. Süderbrarup, Krs. Schleswig.
Meiereigesellschaft Rixdorf zu Lebrade b. Plön.
Freie Genossenschaftsmeierei Holzdorf-Söby, Mühlenberg b. Holzdorf.
Meierei D. bei der Kellen, Neuengörs b. Altengörs, Holstein.
Freie Meiereivereinigung Oersberg, b. Scheggeroth, Schleswig.
Freie Meirei-Vereinigung Reher, Holstein
Freie Meiereivereinigung Schwensby b. Sörup, Krs. Flensburg.
Joh. Heuer, Meiereibesitzer, Tönning.
Meierei Uphusum b. Klixbüll.
Gustav Rücker, Vadersdorf b. Landkirchen, Fehmarn.
Meierei-Vereinigung Westerholm, bei Sterup.
David Müller, Edlak b. St.-Margarethen, Holstein.
J. N. Ramm, Nortorf b. St.-Margarethen, Holstein.
Vereinsmeierei Seeth b. Sülfeld, Bez. Hamburg, Schlesw.-Holst.
Molkereiverein Daber, Krs. Naugard.
Dampfmolkerei Ducherow, Besitzer: Gräfin v. Schwerin.
Greifenberger Molkerei-Verein, Greifenberg, Pommern.
Molkerei Labenz, Kr. Schivelbein.
Labeser Molkerei-Verein, Labes.
Butterei-Genossenschaft Loitz.
Friedrich Carl v. Zitzewitz, Muttrin, Krs. Stolp.

Gesalzene Butter.

I. Preis und Sieger-Ehrenpreis:

Wilhelm Bertz, Bargteheide (Holstein).
Meierei-Genossenschaft Beldorf bei Hanerau-Hademarschen, Kreis Rendsburg.
Freie Meierei-Genossensch. Vogelsang bei Schwackendorf.
Freie Meierei-Genossensch. Wasbeck.
Meierei-Genoss. Bichel-Wöbs bei Hutzfeld, Bez. Kiel.
Dampfmolkerei Walternienburg bei Güterglück, Bez. Magdeburg.
Herm. Seeger, Firrel b. Bagband (Ostfriesland).
Meierei-Genossensch. Großenwiehe.

I. Preis:

Freie Meiereivereinigung Hohenfelde, Krs. Plön.
Osterhusumer Meierei, Husum.
Freie Meiereiervereinigung Gundelsby-Hasselberg, Kiekolm bei Schwackendorf.

Molkerei Züssow.
Dampfmolkerei Arendsee, Altmark Prov. Sachsen.
Dampfmolkerei Corbetha, Provinz Sachsen, Inh.: Heinrich Thiel.
Molkerei Etingen b. Wegenstedt, Prov. Sachsen.

die Dampfmolkereien:
Glindenberg b. Wolmirstedt, Bez. Magdeburg.
Groß-Engersen b. Zichtau, Provinz Sachsen.
Krippehna b. Crensitz, Bez. Halle a. d. Saale.
Miesterhorst, Prov. Sachsen.
Zitz-Rogäsen, Prov. Sachsen.
Steutz, Anhalt.
Zwochau, Kr. Delitzsch, Pr. Sachsen.

Die Molkereien:
Horneburg (Unterelbe), Hannover.
Bergen b. Celle.
Bodenfelde.
Wallensen
Heinrich Ringel, Molkerei Leerhafe Krs. Wittmund
Ostönnen, Westfalen.

Die Molk.-Genossenschaft:
Achtrup b. Leck, Schleswig.
Bilschau b Barderup, Kr. Flensb.
Bistensee b. Ascheffel, Krs. Eckernförde.
Bistoft b Mühlenbrück.
Böelschuby b. Böel.
Bollingstedt b. Jübeck Kr. Schlesw.
Bordelum b. Bredstedt, Schleswig.
Borgsum b. Nieblum, Föhr.
Brammer b. Nortorf.
Braruppholz b. Scheggerott.
Breckling b. Schleswig.
Cismar.
Dahme.
Dörphof b. Karby.
Dörpstedt b. Schleswig.
Drelsdorf b. Bredstedt, Schleswig.
Elmenhorst b. Bargteheide, Holst.
Engebrück b. Jübeck, Kr. Schleswig.
Fuhlenhagen b. Breitenfelde, Lauenburg
Gangerschild b. Süderbrarup, Krs. Schleswig.
Gribbohm b. Wacken, Krs. Rendsburg.
Grömitz, Holstein.
Gr.-Buchwald b. Bordesholm, Holst.
Gr.-Quern.
Hamweddel b. Stafstedt, K. Rendsburg.
Hattstedt, Schleswig.
Hennstedt, Dithmarschen.
Süder-Zollhaus b. Janneby.
Taarstedt b. Scholderup.
Voldewraa b. Husby.
Willenschaaren b. Brokstedt, Holst.
Wippendorf b Schorrchy, Schlesw.
Kisdorf b. Ulzburg, Holstein.
Schuby bei Schleswig, Schleswig-Holstein.
Vellahn.
Altjarnow, Krs Cammin, Pomm.
Birkow.
Bütow, Bez. Köslin.
Cammin (Pommern).
Cölln b. Siedenbollentin, Kreis Demmin.
Garrin.
Gingst auf Rügen.
Gützlaffshagen
Klein-Stepenitz b. Stevenitz, Krs Cammin, Pommern
Muckensen b Langeböse, Bez. Kösl.
Moitzow b. Zirkwitz, Krs. Greifenberg, Pommern.
Natelfitz b. Witznitz.
Natzmershagen bei Lanzig, Kreis Schlawe.
Panknin, Krs. Schlawe.
Rügenwalde.
Schlevelbein.
Stargard i. Pomm.
Verchen.
Vietzig, Kr. Lauenburg i. Pomm.
Wusseken, Kr. Köslin.
Olderup b. Hattstedt, Schleswig.
Oldsum a. Föhr.
Olpenitzdorf b. Kappeln, Schlei.
Ostenfeld, Krs Rendsburg.
Ostenfeld, Schleswig.
Osterhever.
Osterade b. Albersdorf.
Peissen b. Hohenwestedt, Holstein.
Pommerby b. Gelting.
Prasdorf b. Probsteierhagen.
Rantrum. Krs. Husum,
Rüde b. Glücksburg.
Rügge b. Mohrkirch-Osterholz.
Sandesneben.
Sandwehle b Garding.
Sarzbüttel, Holstein.
Satrup in Angeln.
Scheggerott, Schleswig.
Schelrade b. Tellingstedt, Holstein.
Schinkel b. Gettorf.
Schmalensee b. Bornhöved.
Schönbeck b. Bordesholm.
Schuby b. Karby.
Silberstedt b. Jübeck, Kr. Schlesw.
Südenseeholz b. Sörup.
Hohenwestedt.
Hohn, Schleswig
Hollmühle.
Hutzfeld, Bez. Kiel.
Innien.
Jahrsdorf b. Hohenwestedt.
Kappeln, Schlei.
Klein-Rheide b. Gr.-Rheide, Kreis Schleswig.
Kleve b. Hennstedt, Dithmarschen.
Krems II b. Segeberg.
Ladelund.
Langballig.
Lendern b. Tellingstedt.
Loitereau b. Scholderup.
Loose.
Lutzhöft b. Husby.
Medelby, Schleswig.
Mörel b. Hohenwestedt.
Mohrkirch-Westerholz b. Mohrkirch-Osterholz.
Nieby-Gelting.
Niendorf b. Meldorf.
Norderbrarup b. Süderbrarup, Kr. Schleswig.
Nübel b. Schleswig.
Oersdorf b. Hanerau-Hademarschen, Krs. Rendsburg.
Ohrsee b. Hanerau-Hademarschen, Krs. Rendsburg.
Zanow.
Zitzewitz, Krs. Stolp.
Landsberg, Ostpreußen.
Riegersdorf, Ob.-Schlesien.
Bagemühl b. Grünberg, Uckermark.
Goßen, Nied.-Lausitz.
Schwiebus.
Woldegk, Mecklbg.-Strelitz.
Eversdorf b. Salzwedel, Pr. Sachs.
Allerbüttel b. Calberlah.
Bülkau.
Ihlienworth.
Lanze b. Woltersdorf.
Nienstedt b. Neuenkirchen, Krs. Sulingen.
Oldendorf, Kr. Stade.
Rosche.
Tönnishäuschen, Krs. Beckum, Wfl.

Käse.

Klasse 5. Schweizerkäse.

1. Preis und Siegerehrenpreis: Gebr. Baldauf u. Co., Goßholz (Sennerei Adelharz). — Sennerei-Gen. Bräunlings b. Seifen (Schwaben). — Peter Spitz, Deuchelried b. Wangen i. Allg. — Vereinigte Käsereien Dürren b. Ratzenried i. Wrttbg. (Sennerei Baldenhofen).

1. Preis: Martin Göhl, Kempten i. Allg. (Sennerei Muthmannshofen). — Ludwig Hauser, Isny i. Allg. (Senn. Neppen). — Vereinigte Käsereien Dürren b. Ratzenried i. Wttbg. (Senn. Hiltensweiler). — Dieselben (Senn. Göttlishofen). — Dieselben (Senn. Hiltensweiler).

2. Preis: Gottlieb Egger, Sonthofen i. Allg. (Senn. Gindels). — Th. Feneberg, Kempten i. Allg. (Senn. Fahls). — Meinrad Milz G. m. b. H. Grönenbach (Senn. Wolfertsschwenden). — Stefan Oesterle, Melatz b. Opfenbach. — J. M. Schnetzer, Kempten i. Allg. (Senn. Lehern). — Senn.-Gen. Altusried. — Alois Setele, Hartmannsberg b. Obergünzberg. — Hoyer und Lavo, Wangen i. Allg. (Senn. Unterried). — Gebr. Martin, G. m. b. H. Leutkirch (Senn. Weitenau). — Vereinigte Käsereien, Dürren (Senn. Dürrenbach). — Dieselben (Sennerei Riedgarten) — Dieselben (Senn. Winterstetten). — Dieselben (Senn. Siggen).

Anerkennung: Bader u. Unglert, Obergünzburg (Sennerei Immental. — Käseerzeugungsverband Kaufbeuren (Senn. Dorenweid) Michael Schmid, Schwabmünchen (Senn. Oberdorf b. Immenstadt). — Senn.-Gen. Walzlings b. Kimratshofen. — Gebr. Martin G. m. b. H. Leutkirch (Senn. Wielazhofen). — Dieselben (Senn. Zalumühle). — F. Xaver Hauber, Leutkirch (Senn. Niederhofen). — Joh. Saule, Waltershofen b. Kißlegg. — Ludwig Hauser, Isny i. Allg. (Senn. Herlazhofen) Vereinigte Käsereien, Dürren (Senn. Allmishofen). — Dieselben (Senn. Neuravensburg).

Klasse 8.
(Käse nach Tilsiter- u. Holländer Art, 40—50 % Fettgeh.)

1. Preis und Siegerehrenpreis: Heinr. Schmidt, Ellerwald I bei Ellerwald III, Kr. Elbing. — Dampfmolkerei Haddien bei Hooksiel, Oldbg.

1. Preis: Hans Graber, Trunz b. Elbing. — Max Jörg, Frickingen. — Eduard Hüsler, Schakuhnen, Ostpr. — Ernst Kopp, Adl. Althof Skirbst b. Heinrichswalde, Ostpr.

2. Preis: Josef Diethelm, Güldenboden i. Westpr. (Käserei Weeskendorf). — Derselbe (Käs. Güldenboden). — Leopold Brigmann, Dörbeck b. Reimannsfelde, Krs. Elbing. — Adolf Diethelm, Rehhof i. Westpr. — M. Ebnöther, Gr. Brittanien i. Ostpr. (Käserei Allekneiten). — M. Ebnöther, Neu-Bogdahnen b. Skoepen, Ostpr. — Milchw. Lehr- und Forschungsanstalt Wangen.

Anerkennung: Wilh. Bertz, Bargteheide. — Milchzentrale Lütjenburg. — Prof. Dr. Draeger, Sebent b Oldenburg i. Holst. — Genoss.-Meierei Itzehoe. — Molk.-Genoss. Stolp i. Pomm. — Ed. Hüsler, Schakuhnen, Ostpr. — Fritz Schneider, Lindendorf b. Neufrost i. Ostpr. — Felix Thierbach, Ziegelberg b. Neukirch, Ostpr. — J. von der Warth, Bürgerhuben b. Linkuhnen i. Ostpr.

Klasse 9.
(Käse nach Tilsiter- und Holländer Art, 30—40 % Fettgeh.)

1. Preis: Molk.-Gen. Insterburg. — Gen.-Meierei Flatzby bei Sörup. — Freie Meierei-Vereinigung Twedt b. Tolk.

2. Preis: Meierei-Gen. Loose. — Milchzentrale Lütjenburg. — Freie Meierei-Gen. Steuderup b. Gelting.

Anerkennung: Freie Meierei-Gen. Ulsnis b. Steinfeld.

Klasse 10.
(Käse nach Tilsiter- und Holländer Art, 20—30 % Fettgeh.)

2. Preis: Lehrmolk. der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt Kiel. — Gen.-Meierei Lindau b. Lindaunis. — Richard Penner, Elbing, Ostpr. — Molkerei- und Lehranstalt Güstrow.

Anerkennung: Freie Meierei-Gen. Rügge bei Mohrkirch-Osterholz. — Freie Meierei-Vereinigung Kaltoft b. Süderbrarup. — Dampf-Molk. Haddien b. Hooksiel. — Molk. Hagen, Bez. Bremen.

Klasse 11.
(Holsteiner, Erntekäse usw., 10—20 % Fettgehalt).

2. Preis: Gen.-Meierei Lindau b. Lindaunis.

Anerkennung: Molkerei- und Lehranstalt Güstrow.

Klasse 12
(Holsteiner, Erntekäse usw., bis zu 10 Proz. Fettgehalt).

1. Preis: Molkerei und Lehranstalt Güstrow.

Anerkennung: Molkerei Hagen, Bez. Bremen. — Molkerei u. Lehranstalt Güstrow.

Klasse 13.
(Holsteiner, Erntekäse usw., über 50 % Fettgehalt).

1. Preis: Engelbert Dauner, Dienhausen b. Denklingen. — Hubert Digeser, Lindenberg i. Allg. — Molk.-Gen. Stolp i. Pomm. — Gräflich von Treubergsche Gutsverwaltung, Feldmühl b. Hütting (Schwaben).

2

2. Preis: Thomas Fichtl, Burggen. — Fr. S. Zillibiller, G. m. b. H., Aschau b. Prien. — Vincenz Baur, Mettenberg b. Biberach.

Anerkennung: Wilh. Läufle, Oberbeuren b. Kaufbeuren. — Friedrich Sackmann, Duttenstedt b. Peine.

Klasse 14.

(Käse nach Limburger Art, 40—50 % Fettgehalt).

1. Preis und Siegerehrenpreis: Ignaz Fischer, Oberdorf bei Immenstadt (Sennerei Kurzberg). — J. M. Schnetzer, Kempten i. Allg. (Senn. Pfronten-Ried). — Lehrmolk. d. Staatl. Vers. u. Forschungsanstalt Kiel. — Milchw. Lehr- u. Forschungsanstalt Wangen i. Allg. für Romadur. — Dieselbe für Delikateßkäse. — Ludwig Hauser, Isny i. Allg. (Senn. Winnis).

1. Preis: Butter- und Käse-Erzeuger und Versand G. m. b. H., Peiting (Sennerei Epfach). — Josef Donderer, Huttenried bei Ingenried. — Thomas Hilsenbeck, Betzigau (Senn. Mühlstadt). — G. Maisch Nachfl. Memmingen (Senn. Steinbach). — Andreas Schuhmacher, Wessobrunn. — Josef Vogler, Waizern-Hopferau. — Fr. S. Zillibiller, G. m. b. H., Aschau b. Prien (Senn. Aschau). — Enzian Molkerei-Produkten G. m. b. H., Ulm a. Donau. — Hoyer u. Lavo, Wangen i. Allg. (Senn. Feld). — Dieselben (Senn. Kardorf). — Matthäus Strähle, Hummelberg b. Eglofs. Ferdinand Strauß, Betznau b. Hernigkofen. — Frz. Jos. Stützle, Tannheim. — Anton Rupp, Wolfegg (Senn. Grund). — Anton Baur, Biberach a. Riß (Käserei Grodt). — Albert Hirschmann z. Blumeneck, Biberach a. Riß. — F. Xaver Hauber, Leutkirch, für Romadur. — Derselbe für Dessertkäse. — Anselm Schmid, Geiselharz b. Amtzell, O.-A. Wangen, für Romadur. — Derselbe für Dessertkäse. — Melchior Rink, Unterharprechts b. Isny. — Jos. Müller, Herben bei Bodnegg. — Jos. Anton Höß, Leupolz bei Wangen i. Allgäu.

2. Preis: Kohler-Werke, Goßholz-Lindenberg, Bayern. — Bader u. Unglert, Obergünzburg (Senn. Eglofs). — Jos. Bischofs, Illertissen. Eugen Blessing, Mindelheim. — Butter- und Käse-Erzeuger und Versand G. m. b. H. Peiting (Senn. Kurzenried). — Thomas Fichtl, Burggen. — Hans Gmeinder, Kempten i. Allg. (Sennerei Trieblings). — Benedikt Halder, Landau a. Isar. — Gotthard Heller, Apfeltrach b. Mindelheim. — Alfred Hindelang, München (Senn. Romatsried). — Jakob Hutter, Irsee. — Sylvest König, Hattenhofen b. Markt Oberdorf. — Lehranstalt für Weichkäserei Boos. — Eduard Lipp, Türkheim (Senn. Berg). — Käseerzeugerverband Kaufbeuren (Senn. Feldkirchen). — Theodor Petrich, Betzisried b. Ottobeuren. — Otto Schenk, Hinlings b. Wiggensbach. — Benedikt Schiegg, Sachsenried b. Dietmannsried. — J. M. Schnetzer, Kempten (Senn. Westenried). — Sennerei-Gen. Frankenried b. Kaufbeuren. — Lorenz Stich, Ruderatshofen. — Lambert Vogel, Kirchheim, Bayr. Schwaben. — Jos. Wägele, Sontheim i. Schwaben. — Achaz Brühl, Stuttgart. — Hoyer u. Lavo, Wangen (Senn. Essach). — Joseph Sigg, Ellwangen, O.-A. Leutkirch, für Romadur. — Derselbe für Frühstückskäse. — Frz. Jos. Stützle, Tannheim. — Alois Wieser, Isny i. Allg. — Hans Leupolz, Biberach a. Riß (Senn. Unteressendorf). — Hans Mayr, Treherz b Marstetten für Romadur. — Derselbe für Dessertkäse. — Egger u. Nägele, Ravensburg (Senn. Schmalegg). Gebr. Martin, Leutkirch (Senn. Engelboldshofen). — Pankraz Dopfer, Oberwagenbach b. Bodnegg. — Alexius Brüstle, Meckenbeuren. — Albert Hirschmann z. Blumeneck, Biberach i. Riß. — Alois Brugger, Weingarten. — Franz Jauch, A.-G., Biberach. — Franz Hölzle, Hauerz, O.-A. Leutkirch. — Molk.-Gen. Grund bei Leutkirch.

Anerkennung: Josef Bischof, Illertissen. — Andreas Bisle, Hetten b. Hohen-Peißenberg. — P. Paul Eberle, Hergatz (Käs. Elitz). — Josef Eger, Ruderatshofen (Senn. Burgberg). — Th. Feneberg, Kempten i. Allg. (Senn. Eizisried). — Georg Fuchsschwanz, Webams b. Ronsberg. — Mart. Göhl, Kempten (Senn. Haselburg). — Xaver Hartmann, Markt Oberdorf. — Jos. Hauser, Beuren b. Pfaffenhofen a. Roth. — Alfred Hindelang, München. — Michael Hipp, Füssen. — Josef Jehle, Ronsberg. — Leonhard Joas, Guggenberg b. Ottobeuren. — Eduard Lipp, Türkheim i. Schwaben. — G. Maisch Nachf., Memmingen. — Xaver Mark, Frechenrieden. — Meinrad Milz, G. m. b. H., Grönenbach, für Romadur. — Derselbe für Stangenkäse. — Molk.-Gen. Hirschzell b. Kaufbeuren II, für Romadur. — Derselbe für Stangenkäse. — Molk.-Gen. Hirschzell b. Kaufbeuren II, für Romadur. — Dieselbe für Weißlacker. — Molk.Gen. Ummenhofen b. Buchloe. — Alois Prinz, Angerstorf b. Wurmannsquick. — Benedikt Schiegg, Sachsenried b. Dietmannsried. — Michael Schmid, Schwabmünden. — Joh. Steinhauser, Ritzisried b. Buch. — Jos. Straubinger, Riedholz b. Mayerhöfen. — Wiedemann u. Keller, Kempten i. Allgäu. — Milchzentrale Lütjenburg. — Friedr. Sackmann, Duttenstedt b. Peine. — Molk.-Gen. Stolp i. Pomm. — Hoyer u. Lavo, Wangen i. Allg. (Senn. Oberhorgen). — Anton Reuter, Ravensburg. — Frz. Xaver Schneider, Gattnau b. Hemigkofen. — Joseph Sigg, Ellwangen. — Gebr. Martin, G. m. b. H., Leutkirch (Senn. Bettelhofen). — Dieselben (Senn. Tautenhofen). — Joh. Friedrich, Wellbrechts b. Wangen i. Allg., für Romadur. — Derselbe für Dessertkäse. — Vincenz Baur, Mettenberg bei Biberach. — Max Blanz, Arlach b. Tannheim.

Klasse 15.

(Käse nach Limburger Art, 30—40 % Fettgehalt).

1. Preis und Siegerehrenpreis. Molk.-Gen. Landsberg, Ostpr. — Lehranstalt für Weichkäserei Boos.

1. Preis: Bader u. Unglert, Obergünzburg (Senn. Willofs). — Jos. Bischof, Illertissen. — Gebr. Bischof, Altenstedt (Senn. Oberopfingen). — Eugen Blessing, Mindelheim (Senn. Fürbuch). — P. Paul Eberle, Hergatz (Senn. Elitz). — Lehranstalt für Weichkäserei Boos. — Frz. Jos. Stützle, Tannheim, für Romadur. — Derselbe für Dessertkäse. — Anton Rehm, Pflummern, O.-A. Riedlingen. — Jos. Becherer, Möllenbronn b. Reute, O.-A. Waldsee. — Molk.-Gen. Bonlanden, O.-A. Leutkirch. — Molk.-Gen. Haslach b. Marstetten.

2. Preis: Benedikt Halder, Landau a. Isar. — Josef Anton Meggle, Wasserberg a. Inn. — Meinrad Milz, G. m. b. H., Grönenbach (Senn. Tal). — Franz Josef Reßle, Röfingen b. Burgau II, für Romadur. — Derselbe für Delikateßkäse. — Sennerei-Gen. Immenhofen b. Ruderatshofen. — Jos. Sigg, Ellwangen, O.-A. Leutkirch, für Romadur. — Derselbe für Frühstückskäse. — Johann Christ, Truilz b. Wurzach. — Joh. Bapt. Miehle, Eberhardzell. — J. G. Scheffold, Oberessendorf bei Waldsee.

Anerkennung: Ferd. Lipp, Mittelneufnach, für Stangenkäse. — Derselbe für Weißlacker. — Derselbe für Romadur. — Joh. Steinhauser, Ritzisried b. Buch. — Frz. Jos. Stützle, Tannheim. — Anton Rehm, Pflummern, O.-A. Riedlingen. — Albert Hirschmann z. Blumeneck, Biberach a. Riß. — J. G. Scheffold, Oberessendorf b. Waldsee. — Gräfl. v. Treubergsche Gutsverwaltung, Hütting i. Schwaben.

Klasse 16.

(Käse nach Limburger Art, 20—30 % Fettgehalt).

1. Preis und Siegerehrenpreis: Friedr. Bühler, Burtenbach. — Dampfmolk.-Gen. Woringen. — Georg Fuchsschwanz, Webams b. Ronsberg. — Julius Ott, Leipheim a. D. — Jakob Thoma, Altenstadt b. Schongau a. L. — Lambert Vogel, Kirchheim (bayer. Schwaben). — Lehranstalt für Weichkäserei Boos. — Hans Mayr, Trcherz b. Marstetten-Aitrach. — Molk. Heldenfingen, O.-A. Heidenheim.

1. Preis: Eugen Blessing, Mindelheim (Senn. Hasberg). — Butter- und Käse-Erzeuger und Versand, G. m. b. H., Peiting (Sennerei Kurzenried). — Dieselben (Senn. Romatsried). — Hubert Digeser, Lindenberg i. Allg. — Jos. Donderer, Huttenried b. Ingenried. — Josef Haller, Weitnau. — Jos. Anton Hasel, Nonnenhorn a. Bodensee. — Michael Hipp, Füssen (Senn. See). — Eduard Koch, Untergriesbach (Käserei Wegscheid). — Systvest König, Hattenhofen b. Markt Oberdorf. — Franz Mang, Unterkammlach (Senn. Sontheim). — Gen.-Molk. I Hawangen. — Molk.-Gen. Hirschzell b. Kaufbeuren II. — Molk.-Gen. II Hohenfurch. — Molk.-Schule Weihenstephan b. Freising, Obb. — Michael Nägele, Anhofen bei Großkissendorf. — Andreas Schuhmacher, Wessobrunn. — Sennerei-Genoss. Rudwarz b. Gunzach. — Lambert Vogel, Kirchheim, Bayer. Schwaben. — Julius Wilhelm, Behlingen b. Langenhaslach, Schwaben. Oberbadische Milchzentrale Radolfzell. — Achaz Brühl, Stuttgart. — Molk.-Gen. Hochdorf a. d. R., Wttbg. — Hoyer u. Lavo, Wangen i. Allg. (Senn. Aichstetten). — Anselm Schmid, Geiselharz b. Amtzell, O.-Amt Wangen. — Milchw. Lehr- und Forschungsanstalt Wangen. — Franz Hölzle, Hanerz, O.-A. Leutkirch. — Molk.-Gen. Haslach b. Marstetten, für Romadur. — Dieselbe für Stangenkäse. — Senn.-Genoss. Starkenhofen b. Schloß-Zeil. — Molk.-Gen. Wain, O.-A. Laupheim.

2. Preis: Allgäuer Sennerei-Gesellschaft m. b. H. „Alsege", Weiler. — Bader u. Unglert, Obergünzburg (Senn. Willofs). — Josef Bischof, Illertissen. — Gebr. Bischof, Altenstadt (Senn. Oberopfingen). — Andreas Bisle, Hetten b. Hohen-Peißenberg. — Butter- u. Käse-Erzeuger und Versand G. m. b. H., Peiting (Senn. Epfach). — Dampfmolkerei Tussenhausen. — Jos. Donderer, Huttenried b. Ingenried. — Thomas Fichte, Burggen. — Georg Fischbach, Wildpoldsried. — Franz Härle, Staudach b. Kempten, für Romadur. — Derselbe für Stangenkäse. — Anton Hartl, Hohenfurch b. Schongau. — Xaver Hartmann, Markt-Oberdorf. — Heule u. Schlecker, Mindelheim (Senn. Mussenhausen). — Alois Höbel, Deffingen b. Günzburg. — Jakob Hutter, Irsee. — Leonhard Joas, Guggenberg b. Ottobeuren. — Lehranstalt f. Weichkäserei Boos. — Johann Lerf, Erbenschwang b. Ingenried. — Ant. Maier, Westerheim (Senn. Haslach). — L. G. Manne jr., Ulm a. Donau (Senn. Manne in Burgheim). — Xaver Merk, Frechenrieden (Käserei Eheim). — Molk.-Gen. Hettisried b. Muthmannshofen. — Molk.-Gen. Ollarzried b. Ottobeuren. — Gen.-Sennerei I Schwabsoien. — Molk.-Gen. Ummenhofen b. Buchloe. — Käseerzeugerverband Keufbeuren (Senn. Ronried). — Joh. Nagl, Weilbach b. Pfaffenhausen. — Franz Jos. Reßle, Röfingen b. Burgau II. — Benedikt Schiegg, Sachsenried b. Dittmannsried. — Johann Schöpfel, Farchach b Aufkirchen b. Starnberg. — Andreas Schuhmacher, Wessobrunn. — Sennerei-Genoss. Frankenried b. Kaufbeuren. — Lorenz Stich, Ruderatshofen (Senn. Hiemenhofen). — Jakob Thoma, Altenstadt b. Schongau a. L. — Georg Voggenauer, Schwabegg b. Schwabmünchen. — Fr. S. Zillibiller, G. m. b. H., Aschau b. Prien (Senn. Hinterberg). — Molk.-Gen. Berkheim O.-A. Leutkirch. — Hoyer u. Lavo, Wangen (Senn. Urlau). — Dieselben (Senn. Grub). — Dieselben (Sennerei Essach). — Dieselben (Sennerei Büchel). — Franz, Xaver Schneider, Gattnau b. Hemigkofen. — Joseph

Sigg, Ellwangen, O.-A. Leutkirch. — Ferd. Strauß, Betznau b. Hermigkofen. — Franz Jos. Stützle, Tannheim. — Hans Leupolz, Biberach a. Riß (Senn. Schweinhausen). — Anton Rupp, Wolfegg. — Egger und Nägele, Ravensburg (Senn. Blitzenreute). — Gebr. Martin, Leutkirch (Senn. Bettelhofen). — Franz Hellmann, Schussenried. — Joh. Friedrich, Wellbrechts b. Wangen. — Pankraz Dopfer, Oberwagenbach i. Allgäu b. Bodnegg. — Alexius Brüstle, Meckenbeuren. — Alois Berg, Roßberg, O.-A. Waldsee, für Romadur. — Derselbe für Stangenkäse. — Paul Berg, Oberburkhardshofen b. Leutkirch. — Anton Baur, Biberach a. Riß (Käserei Grodt). — Albert Hirschmann zu Blumeneck, Biberach. — Johann Hensler, Mietingen, O.-A. Laupheim. — Gustav Breitenmoser, Biberach (Senn. Häusern). — F. Xaver Hauber, Leutkirch. — Josef Nußbaumer, Hetzisweiler b. Waldsee. — Gebh. Kohler, Eberhardzell. — Georg Prestel, Gaisbeuren b. Waldsee. — Jos. Müller, Herben b. Bodnegg. — Ludwig Hauser, Isny i. Allg. (Senn. Menelzhofen). — Alf. Geiselmann, Kofeld b Bodnegg. — Sennerei-Gen. Altmannshofen b. Aichstetten. — Molk.-Genoss. Bonlanden, O.-A. Leutkirch. — Molk.-Genoss. Mietingen bei Laupheim. — Joh. Baptist Miehle, Eberhardzell.

Anerkennung: Rupert Bichler, Feldkirchen b. Westerham. — Jos. Bischof, Illertissen. — Eugen Blessing, Mindelheim. — P. Paul Eberle, Hergatz (Käserei Elitz). — Jos. Eger, Ruderatshofen (Sennerei Binings). — Th. Feneberg, Kempten i. Allg. (Senn. Eizisried). — Georg Filler, Untermeitingen — Jos. Fink, Tuntenhausen b. Ostermünchen. — Martin Geisenhof, Betzigau. — Gutsmolkerei Schwaighof b. Nordendorf. Bernh. Hanselmann, München (Senn. Denklingen II). — Jos. Anton Hasel, Nonnenhorn a. Bodensee. — Thomas Hilsenbeck, Betzigau. — Ludwig Huber, Münsterhausen. — Käs.-Genoss. Pforzen b. Kaufbeuren. — Wilh. Leufle. Oberbeuren b. Kaufbeuren. — Joh. Lerf, Erbenschwang b. Ingenried. — Ferd. Lipp, Mittelneufnach. — Eduard Lipp, Türkheim (Schwaben). — Oto Miller, Ronried b. Leuterschach. Meinrad Milz, G. m. b. H., Grönenbach. — Molk.-Gen. Oberweiler b. Ronsberg. — Wilh. Rühfel, Wildpoldsried. — Andreas Schuhmacher, Wessobrunn. — Senn.-Genoss. Rudwarz b. Gunzach. — Lehrmolk. der Staatl. Versuchs- und Forschungsanstalt Kiel, für Limburger. — Dieselbe für Stangenkäse. — Dieselbe für Frühstückskäse. — Edmund Hartmann, Erfeld b. Eubigheim. — Frau Clara Hübel, Dietzdorf, Schles. — Molk.-Gen. Aepfingen, O.-Amt Biberach. — Gustav Ernst, Ochsenhausen, Wttbg., für Romadur. — Derselbe für Stangenkäse. — Molk.-Gen. Gerstetten, Wttbg. — Hoyer u. Lavo, Wangen (Senn. Kardorf). — Dieselben (Senn. Brunnenhaus). — Frz. Jos. Stützle, Tannheim. — J. Gg. Theuringer, Amtzell. — Vinzenz Stärk, Michelwinnaden b. Waldsee. — Gebr. Martin, G. m. b. H., Leutkirch (Senn. Tautenhofen). — Dieselben (Senn. Engelboldshofen). — Jos. Ruß, Schöneburg b. Schwendi. — Joh. Heusler, Mietingen, O.-A. Laupheim — Engelbert Fichtl, Laupheim. — Vincenz Baur, Mettenberg b. Biberach. — Joh. Christ, Truilz b. Wurzach. — Jos. Müller, Herben b. Bodnegg. — Sennerei-Gen. Dietmanns b. Wurzach. — Molk.-Gen. Gebrazhofen b. Leutkirch. — Molk. Heldenfingen, O.-A. Heidenheim. Molk.-Genoss. Mietingen b. Laupheim.

Klasse 17 (Weichkäse nach franz. Art, 40—50 Proz. Fettgeh.).

2. Preis: Molk.-Gen. Schlawe i. Pomm. — Stettiner Molkerei-Gesellschaft, Stettin, Neutorweg — Molk.-Gen. Stolp i. Pomm. — Milchwirtschaftl. Institut, Oranienburg. — Soldiner Molkerei. — Dampf-Molk. Sonneborn b. Gotha, für Camembert. — Dies. für Brie. — Dampf-Molk. Netzbruch, N.-M. —

Anerkennung: Gebr. Grall, Hemigkofen. — Molkerei-Genossenschaft Pyritz.

Klasse 20 (Münsterkäse).

1. Preis: Michael Fischer, Altusried. — Jos. Becherer, Möllenbronn b. Reute, O.-A. Waldsee.

2. Preis: Ludwig Hauser, Isny i. Allg. (Senn. Landorf).

Klasse 23 (Backsteinkäse, 10—20 Proz. Fettgeh.).

1. Preis: Molkerei und Lehranstalt Güstrow (Mecklbg.).

2. Preis: Molkerei und Lehranstalt Güstrow.

Klasse 24 (Backsteinkäse bis zu 10 Proz. Fettgehalt).

1. Preis: Molk.-Lehranstalt Güstrow i. Mecklenburg.

2. Preis: Genossenschafts-Molkerei Marlow in Mecklenburg.

Anerkennung: Oskar Rothe, Neumarkt (Schles.). — Gutsmolkerei Schmarsow b. Kruckow (Vorp.).

Klasse 26 (Kräuterkäse).

Anerkennung: Achaz Brühl, Stuttgart.

Dauerwaren.

I. Preis:

Schweriner Zentr.-Molkerei, Schwerin, für ungezuckerte kondensierte Vollmilch.

Genossenschafts-Meierei Itzehoe für Dauerbuter in Dosen.

II. Preis:

Milchwerke Angeln G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, für Magermilchpulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. m. b. H., Waren i. Meckl., für Dauerbuter in Dosen.

„Kolm"-Meierei Holzhausen bei Leipzig, für Emmentaler Schachtelkäse ohne Rinde.

III. Preis.

Milchwerke Angeln G. m. b. H., Kappeln a. d. Schlei, für Vollmilchpulver in Dosen.

Dies. für Molkenpulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. m. b. H., Waren i. Meckl., für gezuckerte kondensierte Vollmilch in Dosen.

Dies. für Natura-Milch, homogenisiert und sterilisiert.

Molkerei und Lehranstalt Güstrow für gesalzene Butter in Blechdosen.

Meierei-Genossenschaft Friedeburg (Hannover) für Dauerbutter in Dosen.

Meierei-Genossensch. Hennstedt in Dithmarschen, für Dauerbutter in Dosen.

Anerkennungen.

Milchwerke Angeln, G. m. b H., Kappeln a. d. Schlei, für Butter in Dosen.

Dies. für Butterschmalz in Dosen.

Dies. für Sahnepulver in Dosen.

Natura-Milch-Exportgesellsch. Bosch & Co. G. m. b. H., f. ungezuckerte kondensierte Vollmilch in Dosen.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag, 16. Juni 163 Mark je Zentner.
Donnerstag, 18. Juni 165 Mark je Zentner.
Sonnabend, 20. Juni 170 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 18. Juni. 169 Mark je Zentner.
Auktion am 18. Juni. Höchstpreis 175,— Mark, Durchschnitt 169,88 Mark.

Köln. Dienstag, 16. Juni. Höchstpreis 172,50 Mark je Zentner.
Freitag, 19 Juni. Höchstpreis 177,50 Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 17. Juni 155,— M.

Kopenhagen. Donnerstag, 18. Juni. 452 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 450 Kronen).

Berlin, 20. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

Hamburg, 18. Juni. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

69	Drittel	1. Kl.	zu	175,—* Mk.	1	Drittel	1. Kl.	zu	168,50 Mk.
6	„	1. „	„	174,50* „	41	„	1. „	„	168,— „
33	„	1. „	„	174,—* „	21	„	1. „	„	167,— „
28	„	1. „	„	173,—* „	6	„	1. „	„	166,50 „
97	„	1. „	„	170,30 „	12	„	1. „	„	166,— „
112	„	1. „	„	170,20 „	11	„	1. „	„	165,50 „
56	„	1. „	„	170,10 „	30	„	1. „	„	165,— „
81	„	1. „	„	170,— „	24	„	1. „	„	163,— „
7	„	1. „	„	169,50 „	12	„	1. „	„	162,50 „
54	„	1. „	„	169,— „					

1. Klasse 701 Drittel zu . . . . 169,88 Mk. im Durchschnitt
2. Klasse 12 Drittel zu . . . . 159,— Mk. im Durchschnitt

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) Markenbutter.

Köln, 19. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 177,50 M, 2. Qualität 160—165 M je Ztr. Tendenz: fester.

Leeuwarden (Holland), 19. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 210 holländische Gulden je 100 Kg ab Fabrik, Großhandelspreis franko Grenze 218—22 Gulden.

Kempten, 17. Juni. Bericht der Marktkommisson der Allgäuer Butter- und Käse-Börse, e. V. Großverkaufspreis für Butter 155,— Mark, 2. Qualität 135—142 Mark. Tendenz: Nachfrage ruhig.

Privat-Berichte.

Berlin, 18. Juni. Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend, e. V. Die Geschäftslage im Berliner Buttereinzelhandel in Bezug auf Absatz hat sich gegen die Vorwoche nicht verändert. Die Zufuhren an Inlandsware waren recht gut. Die Angebote aus dem Auslande waren ebenfalls stark. In Anbetracht der weiter steigenden Preise auf den Auslandsmärkten sind die Erzeugerpreise am Dienstag, den 16. d. Mts. um 3 M und heute um 2 M, also auf 1,65 M pro Pfund für feinste Molkereibutter erhöht worden. Die Preise in Einzelhandel sind trotz der erhöhten Erzeugerpreise fast unverändert geblieben. Sie bewegten sich zwischen 1,70—2,16 M pro Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,67—2,02 M notiert. — Das Schmalzgeschäft ist bei unveränderten Preisen weiter ruhig, desgleichen das Margarinegeschäft.

Berlin, 18. Juni. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Hitze und Glut der Wochen um Pfingsten herum ist einem regnerischen, kalten Wetter gewichen. Nach den vorliegenden Berichten erholen sich die Weiden nur langsam und wird allgemein von einer zurückgehenden Produktion mit steigenden Preisen berichtet. Berlin erhöhte seine Notierung um

2 M auf 165 M. In Hamburg fiel die Butterauktion aus, und Kopenhagen erhöhte um 2 Kronen auf 452 Kronen bei stark gestiegenen Kursen für die dänische Krone, so daß die Erhöhung in Kopenhagen gleichkommt einer Verbesserung des Preises um 8—10 Pfg. pro Pfund.

Hamburg, 18 Juni. Bericht von A. F. C. Fick. Trotz der letztwöchigen, gewiß sehr annehmbaren Erhöhungen der Preise waren in der Berichtswoche nicht die geringsten Anzeichen einer Abschwächung erkennbar. Die große Trockenheit der letzten Zeit hat bereits eine recht fühlbare Abnahme der Produktion zur Folge gehabt und da das Ausland, speziell England, gleichmäßig stark als Käufer in Dänemark auftritt, mußte der Handel sich auch bei uns weiter befestigen. Obgleich in dieser Woche erstmalig wieder größere Quantitäten dänischer Butter von Deutschland importiert wurden, überstieg die Nachfrage dennoch dauernd das jeweilige Angebot. Der Bedarf war von allen Seiten so lebhaft, daß nicht im entferntesten an eine Ausführung der nach hier überschriebenen Aufträge gedacht werden konnte. In ähnlichen Bahnen bewegte sich auch das hiesige Platzgeschäft, speziell waren die hochfeinen Holsteinermarken stark gesucht. Auf der heutigen Auktion der Meiereiverbände für Schleswig-Holstein herrschte lebhafterer Begehr; bezahlt wurde: Schutzmarkenbutter bis M 175, andere Marken bis M 170,30 — im Durchschnitt M 169,88 — gegen M 163,61 in der Vorwoche. Die hiesige Großhandelsnotierung erfuhr eine Erhöhung von M 4 auf M 168. — Der dänische Handel nahm ebenfalls einen festen Verlauf, so daß sämtliche Eingänge restlos verkauft werden konnten. Durch die heutige kleine Erhöhung der Kopenhagener Notierung von 2 Kronen auf 452 Kronen haben sich die dortigen Preise den unserigen wesentlich genähert. Die Tendenz läßt aber schon heute erkennen, daß mit einer weiteren Heraufsetzung der Preise in der nächsten Woche gerechnet werden muß. — Von sibirischer Butter kamen seit dem letzten Bericht ca. 6000 Dritteltonnen hier an, die mühelos untergebracht werden konnten. Ob die für neu zu erwartenden Ankünfte in Aussicht genommenen hohen Forderungen durchführbar sind, muß die Zukunft zeigen.

Bremen, 18. Juni. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die außerordentlich feste Tendenz für australische und neuseeländische Butter an den englischen Märkten blieb auch in Deutschland nicht ohne Einfluß. Berlin erhöhte bereits Anfang der Woche um 3,— M und heute um weitere 2,— M auf 165,— M. Die Hamburger Großhandelsnotiz lag mit M 168,— M 4,— über der vorwöchigen und der Durchschnitt der erst heute stattgefundenen Butterauktion in Hamburg stieg um ca. 6,— M auf M 169,88. Kopenhagen blieb mit einer Notierung von 452 Kronen fast unverändert, obwohl man anfangs der Woche mit einer Steigerung von 10—20 Kronen gerechnet hatte. Die Zufuhren in feinster deutscher Butter waren in dieser Woche nicht ganz so reichlich, und es scheint, als ob dies weniger auf eine geringere Produktion als auf Eigenspekulation der Molkereien zurückzuführen ist, zumal die kühle Witterung eine bessere Lagerung der Butter zuläßt. Allerdings darf nicht vergessen werden, daß deutsche Butter zur Zeit die billigste Butter am Weltmarkte ist, denn sämtliche sonst für die Einfuhr in Frage kommenden Provenienzen notieren höher. Auch für sibirische Butter werden heute Preise verlangt, die den Preisen der deutschen Butter fast gleich kommen, obwohl doch in diesem Sommer die Qualität der deutschen Butter im Durchschnitt eine ganz außerordentliche Verbesserung erfahren hat. Die weitere Entwickelung des Marktes läßt sich schwer beurteilen, einstweilen ist die Tendenz außerordentlich fest, während auf der anderen Seite nicht unberücksichtigt bleiben darf, daß wir in diesem Monat die größte Produktion des Jahres haben.

Leipzig, 18. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die bessere Nachfrage auf dem Buttermarkte scheint erfreulicherweise auch weiterhin anzuhalten. Nach deutscher Butter besteht, soweit es sich um erstklassige Marken handelt, eine recht gute Nachfrage und reichen die Eingänge nicht aus, den Bedarf zu decken. — Abweichende Qualitäten werden dagegen zu allen möglichen Preisen angeboten und sind nur unter erheblichen Preiskonzessionen unterzubringen. — Das Milchquantum scheint infolge der Trockenheit rapid abzunehmen, doch dürfte das letzte Drittel des Monats keine großen Preisüberraschungen bringen. Die Kleinhandelspreise haben, obwohl Berlin auch heute wiederum um 2 M erhöhte, keine Veränderung erfahren.

Breslau, 18. Juni. Bericht von Fritz Baum & Co., Komm.-Ges. Das Geschäft ist in den letzten Tagen ruhiger geworden. Die vorangegangenen Erhöhungen wirkten schließlich auch nicht günstig auf den Absatz ein. In unserem Gebiet liegen die Verhältnisse andes, als in einem großen Teil der übrigen Berichtsplätze. Während der Grünfütterungsperiode wird eine große Menge Landbutter, die zweifelsohne der Molkereibutter Abbruch tut, auf den hiesigen Markt gebracht. Dies umsomehr, da die Preise für Landbutter nicht in demselben Tempo steigen, wie dies diesmal entgegen allen Regeln bei der Molkereibutter der Fall war. Das Geschäft verläuft auch nach diesem Gesichtspunkt in diesem Jahre anders, als im Vorjahr Den Produzenten ist der höhere Preis selbstverständlich eine willkommene Einnahme. Die Konsumenten bewilligen aber die Preiserhöhungen nur ungern, und da man nicht nur dicht vor dem Monatsersten sich befindet, sondern auch den Ferienbeginn mit großen und kleinen Ausgaben erwartet, so regen die hohen Butterpreise zu einem lebhafteren Konsum bestimmt nicht an. Auch in den nächsten Tagen erwarten wir deshalb kaum eine Aenderung des Geschäftes. Es würde uns sogar nicht überraschen, wenn eine weitere Abschwächung des Absatzes sich bemerkbar machen würde.

Kopenhagen, 18. Juni. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff A.-G. Der Markt zeigte wieder diese Woche eine steigende Tendenz. England bewilligte ohne Bedenken 2—3 Sh. höheren Preis, und infolge dessen wurde die Notierung heute um 2 Kronen erhöht, wonach sie jetzt 452 Kronen ist. — Der Markt für dänische Butter schließt äußerst fest. Mehrere Aufträge konnten garnicht effektuiert werden. — Sibirische Butter liegt gleichfalls fest mit steigender Tendenz und ist sehr knapp. Man muß sicher damit rechnen, daß die Zufuhren kleiner wie erwartet werden. — Insbesondere wird sich ein fühlbarer Mangel an der erwarteten Winterbutter geltend machen. — Von den englischen Kolonien liegt Bericht über abnehmende Produktion vor, weshalb der Markt in England auch sehr fest ist. — Die starke Hitze ist hier im Lande von einem anhaltenden Wind abgelöst worden, der noch schädlicher für den Graswuchs sein dürfte, wie die warme Witterung. Die Produktion wird deshalb sicher bald eine erhebliche Abnahme zeigen. In dieser Woche hat dieselbe um ca. 5 Prozent abgenommen. — Markttendenz: sehr fest

Käse.

Köln, 19. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,50—3,50 M, Holländer Edamer 40 proz. 2,20—2,30 M, Emmentalerkäse 3,10—3,40 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 M.

Berlin, 19. Juni. Auch heute können wir wieder über flotten Geschäftsgang berichten. Namentlich ist die Nachfrage nach Edamer sehr groß, aber auch sonstige Schnittkäse sind lebhaft gefragt Recht befriedigend hat sich auch das Geschäft in Weichkäsen angelassen. Als Großhandelspreise für greifbare Ware sind zu nennen in Mark für das Pfund: Tilsiter vollfett, prima 1,12—1,25, do., zweite Sorte 0,95—1,05, do., halbfett 0,60—0,65, holländische Edamerkäse, 40 proz. 1,15—1,22, do., 30 proz. 1,05—1,10, do., 20 proz. 0,85—0,90, holländische Gouda, 45 proz. 1,35—1,40, do. 40 proz. 1,15—1,20, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnl. Emmentaler, großgelocht 1,40—1,45, do., mittelgelocht 1,20—1,35, bayrische Emmentaler 1,45—1,55, bayrische Schweizer 1,25—1,40, Harzer, je nach Qualität 0,39 bis 0,40, □-Käse, bessere Ware 0,28—0,32, do, geringere Ware 0,24—0,27, Camembert 0,30—0,45, bayrischer Limburger 0,68—0,76, Stangenkäse, bayrischer 0,58—0,74, Romadur, 20 proz. in Stanniol und Etikett 0,80 bis 0,95, Steinbuscher, vollfett 0,95—1,05, Parmesan 1,50—1,60, Glarner Kräuterkäse 1,0—1,10, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90.

Hamburg, 19. Juni. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Marktlage in Tilsiter Käse ist gegen die Vorwoche unverändert geblieben. Die Nachfrage nach wirklich prima Qualitäten ist eine recht gute und werden die ankommenden Sachen zum Preise von M 105—108 je Zentner im Großhandel schlank verkauft. Käse von nicht einwandfreier Beschaffenheit werden je nach Qualität zu jedem irgend annehmbaren Preise abgestoßen. — Die Preise für finnländische Schweizerkäse halten sich nach wie vor auf gleicher Höhe und kosten prima großgelochte Käse M 115.— je 100 Pfund und abfallende Ware je nach Qualität bis zu M 100.—. Von einem Markt in Allgäuer oder echtem Emmentaler Schweizerkäse kann man hier in Hamburg nicht mehr sprechen, da, wie schon erwähnt, nur finnische Schweizerkäse gehandelt werden.

Kempten, 17. Juni. Bericht der Marktkommisson der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ab Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 43—46 M, Tendenz: die niedrigen Preise beleben das Geschäft; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 114—136 M. Für pa. Ware gute Nachfrage.

Eier.

Berlin, 19. Juni. In der verflossenen Woche waren die Zufuhren immer noch reichlich genug und die Konsumnachfrage im allgemeinen unverändert ruhig. In einzelnen Produktionsgebieten, wo die Produktion im Abnehmen begriffen ist, werden höhere Preise gefordert. Der Handel aber zeigt sich diesen höheren Forderungen gegenüber ablehnend. In der verflossenen Woche notierten im Engroshandel je Stück in Pfennige am: Berliner Markt 6—11, sächsischen Markt 8—11, Oldenburger Markt 8 bis 11,5, schlesischen Markt 8—10,5, süddeutschen Markt 8—10, westdeutschen Markt 9—12.

Berlin, 18. Juni. Bericht der amtlichen Notierungs-Kommission für den Eier-Großhandel. Preise in Pfennige je Stück. Inlandseier. Große. vollfrische, gestempelte 14, frische über 55 Gr. 11½—12, frische unter 5 Gr. 10½—11; Auslandseier: extra große 13¼—13¾, große 11½—11¾, normale 8— 9½, abweichende 7½—8¾ kleine und Schmutzeier 6—7. Tendenz: ruhig.

Köln, 19. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13, do., über 55 Gr. 11½; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 14—15, do., über 55 Gr. 11½—12½, unter 55 Gr. 9½—11.

Milch.

Berlin, 12. Juni. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 19. bis 25. Juni festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 17 ₰ je Liter frei Verladestation

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	17	6904	82—75	74—67	Lebendgew.	glatt
Bremen	17	1068	76—71	70—68	„	sehr langs.
Breslau	17	2609	72—65	64—58	„	langsam
Chemnitz	16	1701	78—70	70—60	„	mittel
Danzig	16	1514	70—66	65—62	„	geräumt
Dortmund	15	1878	83—75	74—68	„	flott
Dresden	18	558	75—70	68—62	„	—
Düsseldorf	16	1451	81—75	72—65	„	mittelmäßig
Elberfeld	17	2014	83—78	75—65	„	mittelmäßig
Essen	16	2374	84—78	76—70	„	mittel
Frankfurt a. M.	18	926	80—72	70—60	„	ruhiger
Hamburg	19	4695	74—70	62—60	„	—
Hannover	17	1590	77—72	70—65	„	mittel
Karlsruhe	15	928	82—78	77—74	„	langsam
Köln	15	3840	80—72	70—65	„	—
Leipzig	18	1004	81—76	75—66	„	gut
Magdeburg	16	2450	75—70	67—65	„	langsam
Mannheim	18	2	76—62	—	„	ruhig
München	19	513	80—74	74—68	„	langsam
Stettin	19	640	78—75	70—65	„	glattgeräumt
Stuttgart	18	638	75-66	65—55	„	langsam
Zwickau	15	1254	75—70	68—62	„	langsam

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. – Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 66 — Hildesheim, den 23. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Verzugsgebühren sind von denjenigen Zeitungslesern an die Post zu entrichten, welche ihr Abonnement erst nach dem 25. Juni erneuern. Außerdem ist eine Unterbrechung in der Zustellung zu befürchten, wenn Bestellung unter Bezahlung von 2 Mark nicht sofort erfolgt.

Unsere Streifbandbezieher wollen 2,50 Mark für Juli bezw. gleich den Betrag für mehrere Monate auf unser Konto 37 beim Postscheckamt Hannover überweisen.

Das Molkereiwesen auf der 31. Wanderausstellung der D. L. G. in Stuttgart.

Stuttgart, die schöne Hauptstadt des Schwabenlandes, war in diesem Jahre der Ort, den sich die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft für ihre 31. Wanderausstellung vom 18. bis 23. Juni ausgesucht hatte. Der Ausstellungsplatz, der sich auf den Cannstatter Wasen in einer Gesamtgröße von etwa 30 Ha. von der König-Karls-Brücke bis fast nach Untertürkheim erstreckt, ist, hart am rechten Ufer des Neckars gelegen, nach drei Seiten von bewaldeten Höhen und Bergen umgeben. Die Ausstellungstage waren von gutem Wetter begünstigt, und so ist es nicht verwunderlich, daß die diesmaligen Besuchsziffern die der beiden in Stuttgart abgehaltenen Ausstellungen in den Jahren 1896 und 1908 um ein Vielfaches übertrafen. An die vorjährige Ausstellung in Hamburg reichen sie allerdings nicht heran, was darauf zurückzuführen sein mag, daß Stuttgart zu exzentrisch gelegen und daher für weite Teile unseres Vaterlandes nur schwer zu erreichen ist. Inbezug auf die Fülle und Reichhaltigkeit der Ausstellungsgegenstände zeigte diese Ausstellung wieder das Bild der Vorkriegsjahre, so daß die Besucher unbedingt auf ihre Kosten gekommen sind. Die Beschickungsziffern der vorjährigen Hamburger Wanderausstellung sind in fast allen Teilen übertroffen. In der Abteilung „Tiere“ gelangten zur Ausstellung 341 Pferde, 838 Rinder, 642 Schafe, 461 Schweine, 382 Ziegen, 64 Zuchtstämme Geflügel, 360 Kaninchen, 166 Aquarien Fische sowie Fischereigeräte und wissenschaftliche Darstellungen. An landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten konnte man 8700 Stücke sehen, darunter 126 zur Prüfung gestellte Maschinen von allgemeinen und 9 von milchwirtschaftlichen Geräten.

Der erste Gang von uns Milchwirtschaftlern führte naturgemäß zu dem Teile des Ausstellungsplatzes, der von den Zelten der **Molkereimaschinenfabriken** sowie von der **Butter- und Käsehalle** besetzt war. Wenn vorher von Stuttgart als Ausstellungsort gesagt war, es läge zu exzentrisch, so kann man dasselbe behaupten von den Plätzen, die den milchwirtschaftlichen Ausstellern zugewiesen waren. Und so ist es nicht verwunderlich, wenn der Hauptstrom der Besucher an diesem Teile der Ausstellung vorbeiging. Im allgemeinen Interesse wäre es gewesen, wenn man die riesengroßen Bauten der Kali- und Stickstoffsyndikate, die von weither sichtbar waren, in den Hintergrund schob, damit der milchwirtschaftliche Teil so zur Geltung kam, wie er es bei seiner Bedeutung in der Landwirtschaft verdient.

Weit über Erwarten ist die milchwirtschaftliche Abteilung in diesem Jahre beschickt worden. Neben **37 Milchproben** sind nicht weniger als **1068 Butterproben** und **866 Käseproben** ausgestellt. Das sind Zahlen, die bis jetzt nicht erreicht und nur so zu erklären sind, daß Stuttgart in unmittelbarer Nähe unseres bedeutendsten Milcherzeugungs-Gebietes, des Allgäu, liegt. Darauf ist es auch zurückzuführen, daß das, was man zu sehen bekam, in der Hauptsache Qualitätsware war, wovon auch das Ergebnis der Preisprüfung Kunde gibt. Zur Beurteilung dieser vielen Molkereierzeugnisse waren nicht weniger als 147 Preisrichter aus allen Teilen Deutschlands tätig, deren Arbeit gewiß keine leichte war. Die **Käseproben** waren in einer Doppelhalle untergebracht, und stammten, wie es zu erwarten war, in der Hauptsache aus dem Süden. Man kann wohl sagen, daß kaum eine in Deutschland hergestellte Käseart fehlte und so bot diese Ausstellung ein außerordentlich interessantes Bild, welches in dem Rahmen der vorbildlichen Ausschmückung der Halle, angenehm von dem früherer Ausstellungen abstach. Ein besonderes Verdienst hat sich der milchwirtschaftliche Landesverband Bayern erworben, der in geschlossener Form und eindrucksvoller Weise schon rein äußerlich zeigte, daß in Bayern auf milchwirtschaftlichem Gebiete etwas geleistet wird. An weiteren Sammelausstellungen fanden wir die des Württembergischen milchwirtschaftlichen Landesverbandes, der Käser-Innung Biberach, des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften in Württemberg, des Zentralverbandes Tilsiter Käsefabrikanten, des Badischen Molkereiverbandes, des milchwirtschaftlichen Instituts für die Provinz Brandenburg und der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Den größten Teil der ausgestellten Käse stellten natürlich die beiden Käsearten Emmentaler und Käse nach Limburger Art, die beide vorzugsweise im Allgäu hergestellt werden. Außerdem mußten 66 vollfette Tilsiter- und Holländerkäse sowie 47 vollfette Weichkäse nach französischer Art gerichtet werden. Gering war die Beteiligung seitens der Sauermilchkäse-Hersteller. Wie nicht anders zu erwarten war, muß das Preisergebnis dieser bisher stärksten Käseschau der D. L. G. als hocherfreulich bezeichnet werden. Nicht nur die allgemeine Aufmachung war hervorragend gut, sondern die Käse selber waren der in Deutschland gängigen ausländischen Ware mindestens ebenbürtig, wenn nicht überlegen. Und das will etwas heißen bei den während des Versandes sowie den vor und während der Ausstellung herrschenden heißen Tagen. Wenn trotz alledem die Käse in so vorzüglicher Beschaffenheit den 23 Richtergruppen vorgeführt werden konnten, so ist das ein Beweis für das hohe Können der deutschen Käserei. Gerichtet wurde wie üblich nach dem Punktverfahren, wobei 19 und 20 Punkte einen ersten Preis, 17 und 18 einen zweiten Preis erhielten. Von den Schweizerkäsen erhielten 19 % das Prädikat „hochfein“ und 26 Proz. „fein“, bei den anderen Hartkäsen, wie Tilsiter, Holländer usw. bekamen „hochfein“ 15 Proz. und „fein“ 17 Proz.; von den Romadur und vollfetten Stangenkäsen wurden 54 Proz. mit den ersten und zweiten Preise belegt, während die Limburger mit 20 Proz. Fett zu 50 Proz. als „hochfein“ und „fein“ befunden wurden. Die Käse nach französischer Art, wie Camembert und Brie waren zum großen Teil ebenfalls von guter Beschaffenheit, trotzdem gerade diese Käse besonders unter der Hitze zu leiden hatten. Die aus deutscher Ware hergestellten Schachtelkäse ohne Rinde wurden mit 42 Proz. als „hochfein“ bewertet. Die 7 eingegangenen Quarg-, Kräuter- und Ziegen-Käse genügten ebenfalls vollauf in ihrer Qualität.

Auch die **Butterschau** hat vorzügliche Ergebnisse geliefert. 545 ungesalzene Butterproben wurden von 14 Richtergruppen gerichtet, von denen rund 20 Proz. als „hochfein“, 30 Proz. als „fein“ und 31 Proz. als „gut“ bezeichnet wurden. Von gesalzenen Proben waren 453 eingegangen, von denen 25 Proz. das Prädikat „hochfein“, 36 Prozent „fein“ und 30 Proz. „gut“ erhielten. Der Geschmack der Proben war recht gut ausgeglichen. Wenn auch die verschiedene Behandlung des Rahms in den einzelnen Gegenden Deutschlands verschiedenartig schmeckende Butter brachte, so war doch all diesen Proben mit wenigen Ausnahmen, die als verunglückt bezeichnet werden mußten, ein recht guter Geschmack eigen. Zu berücksichtigen war aber auch hier, daß das heiße Wetter, welches für andere Zwecke der Ausstellung nicht besser zu wünschen war, doch für die Butter nicht gerade als Qualitätsverbesserer bezeichnet werden kann. Viele Butterproben hatten während des Transportes nahe an ihrem Schmelzpunkt gestanden, ein Umstand, der ihnen wenig günstig war. Sicher ist aber durch die Ausstellung bewiesen, daß die deutsche Butter es sehr wohl mit solcher ausländischer Herkunft aufnehmen kann, und es wäre auf alle Fälle für die deutsche Wirtschaft sehr zu begrüßen, wenn die deutsche Butter dem deutschen Käufer wieder mehr zugeführt würde.

Von der Beteiligung der einzelnen Landesteile gibt die nachfolgende Zusammenstellung eine Übersicht:

	Klasse 3 Ungesalz. Butter	Klasse 4 Gesalz. Butter	Zusammen Butterprob.
Anhalt	—	8	8
Schlesien	—	4	4
Westpreußen	—	1	1
Ostpreußen	—	4	4
Schleswig-Holstein	2	9	11
Hannover-Braunschweig	2	7	9
Bayern	145	—	145
Württemberg	46	—	46
Hessen-Nassau	1	—	1
Rheinprovinz	1	—	1
Westfalen, Lippe	8	—	8
Prov. Sachsen, Thüringen	8	45	53
	213	78	291

Zum größten Teile waren die Proben jedoch zu Sammelausstellungen der milchwirtschaftlichen Organisationen der verschiedenen Bezirke vereinigt, was folgende Aufstellung zeigt:

	Ungesalz. Butter	Gesalz. Butter	Zusammen
Schleswig-Holsteinische Butter-Sammelausstellung	33	268	301
Sammelausstellung der milchwirtschaftl. Zentralstelle für Meckl.-Schwerin	80	6	86
Sammelausstellung der Käser-Innung Biberach	6	—	6
Sammelausstellung des Verbandes landwirtsch. Genossenschaften in Württemberg	99	—	99
Sammelausstellung der oldenburg. Landwirtschaftskammer	39	—	39
Sammelausstellung des badischen Molkereiverbandes	18	—	18
Sammelausstellung des Molkerei-Verbandes für Ostfriesland	17	6	23
Sammelausstellung des Verbandes hann. Genossenschaften zu Hannover	48	27	75
Sammelausstellung des milchwirtschaftl. Instituts der Landwirtschaftskammer für die Provinz Brandenburg	5	28	33
Sammelausstellung pommerscher Molkereien	36	63	99
	381	398	779

Es ist außerordentlich erfreulich, daß in diesem Jahre wieder Frischmilch zur Beurteilung kam und zwar in einer Anzahl von 37 Proben von denen 36 aus Süddeutschland und nur eine aus der Provinz Sachsen stammte. Von der zur Prüfung kommenden Milch wird gefordert, daß sie von mehreren Kühen stammt, gut gemischt, nicht erhitzt und nicht mit Zusätzen versehen ist. Milch mit 32 bis 34 Wertmale erhielten den ersten Preis, für 29—31 Wertmale wird der zweite Preis und für 25—28 Wertmale der dritte Preis vergeben. Bei der Beurteilung können folgende Höchstwerte verliehen werden: für Geschmack 6 Wertmale, für Geruch 3 Wertmale, für Aussehen (Farbe, Dickflüssigkeit, Reinheit) 3 Wertmale. Proben, welche am 3., 4. und 5. Tage die Koch- und Weingeistprobe noch bestehen, erhalten hierfür je 1 bezw. 2 bezw. 3. Wertmale (im ganzen 12) zugezählt. Bei der Beurteilung der Milchgärprobe am 3. und 4. Tage nach dem Melken können je 3 bis 5 Wertmale (im ganzen 10) verliehen werden. Die Anforderungen, die an die zur Prüfung kommende Frischmilch gestellt werden, sind also ziemlich hohe, und so ist es nicht verwunderlich, wenn nur ein geringer Prozentsatz der Einsender mit Preisen bedacht werden konnte. (Schluß folgt.)

Ein Programm für die Molkereien.

(1 .Anerkennung der Molkereibetriebe. 2. Maßnahmen, welche Gewähr für die Anlieferung einer einwandfreien Milch bieten).

Von Molkerei-Instruktor Kirsten, Halle (Saale).

In den Bezirksversammlungen der Molkereivertreter, welche gelegentlich der im Ausgang des Winters in Salzwedel, Stendal, Magdeburg, Dessau, Wittenberg, Halle)Saale) und Erfurt abgehaltenen Butterprüfungen stattfanden, war folgende Entschließung gefaßt worden:

„Die Molkereien der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt halten die Einführung einer Anerkennung der für die Erzeugung guter Molkereibutter befähigten Molkereibetriebe durch die Landwirtschaftskammer für wünschenswert und sie erwarten, daß seitens des Gesamtausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen Richtlinien für eine solche Anerkennung aufgestellt werden und die Landwirtschaftskammer veranlaßt wird, nach diesen Richtlinien die Anerkennung an die Molkereien zu vergeben."

Hierauf waren Vorberatungen mit verschiedenen Gruppen der Molkerei-Fachleute gepflogen werden und die dabei aufgestellten Richtlinien bildeten den Gegenstand eingehender Verhandlungen des Gesamtausschusses für Milchwirtschaft und Molkereiwesen der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt, welcher sich in seiner Sitzung am 8. April 1925 einstimmig für die Einführung einer Anerkennung aussprach und folgenden Beschluß faßte:

„Die Landwirtschaftskammern der Provinz Sachsen und des Freistaates Anhalt sollen gebeten werden, durch Einführung einer Buttermarke oder in anderer geeignet erscheinender Weise die für die Erzeugung guter Butter befähigten Molkereibetriebe anzuerkennen unter Zugrundelegung der nachstehenden Richtlinien:

Die Molkerei ist verpflichtet:
1. sich der laufenden Kontrolle der Butterqualität zu unterstellen;
2. alle für die An- bezw. Aberkennung geltenden Bestimmungen zu beachten;
3. ihre Betriebseinrichtungen durch die mit der Durchführung der Anerkennung Beauftragten der Landwirtschaftskammern revidieren zu lassen.

Der Gesamtausschuß erklärt sich bereit, die mit der Anerkennung verbundenen laufenden Arbeiten und insbesondere die Kontrolle der Betriebseinrichtungen sowie der Butterqualität der anerkannten Molkereien gegen Ueberlassung der Anerkennungsgebühren zu übernehmen.

Die Geschäftsstelle des Gesamtausschusses wird ermächtigt, die vorerwähnten Kontrollarbeiten unter Hinzuziehung von Sachverständigen des Molkereigewerbes und Butterhandels auszuführen. Die hierdurch gewonnenen Unterlagen sind einer jeweils zu bildenden Kommission von drei Molkereifachleuten vorzulegen, welche die Anträge zur Anerkennung bezw. Aberkennung der Molkereibetriebe zu prüfen hat.

Die Bescheinigung über die Anerkennung bezw. Aberkennung erfolgt im Auftrage der zuständigen Landwirtschaftskammer durch die geschäftsführende Stelle des Gesamtausschusses."

Im Hinblick auf die an die Landwirtschaftskammern zu richtenden Anträge erschien es dem Gesamtausschuß notwendig, die vorgenannten Richtlinien durch folgende Ausführungsbestimmungen zu ergänzen:

Zu 1.:

Die Molkerei ist verpflichtet:
1. zu gestatten, daß die Probenahme der Butter außer in der Molkerei auch bei den Wiederverkäufern (Groß- und Zwischenhändlern) erfolgt;
2. diese Wiederverkäufer anzugeben;
3. die Wiederverkäufer zu verpflichten, jederzeit Butter an die mit Ausweis versehenen Kontrolleure abzugeben;
4. Molkereien, welche Butter zukaufen, können nur für die selbsterzeugte Butter anerkannt werden. Sie dürfen nur diese Butter mit ihrer Firma bezeichnen.

Zu 2.:

Die Molkerei hat
1. einen schriftlichen Antrag auf Anerkennung zu stellen;
2. die ihr hierauf zugesandten Fragebogen auszufüllen;
3. von der Anerkennung der Qualität ihrer Butter durch die Landwirtschaftskammer nur bei Tagesreklame Gebrauch zu machen. Sie darf deshalb die Schriftwechselformulare nur mit einem auf die Anerkennung bezgl. Stempelaufdruck versehen;
4. bei etwaiger Aberkennung jede auf eine Anerkennung hinweisende Reklame zu unterlassen und für jeden Fall nachgewiesener Zuwiderhandlung ein Strafgeld zu zahlen;
5. die alljährlich festgesetzten Anerkennungsgebühren zu zahlen.

Zu 3.:

Bei der Revision ist festzustellen:
1. ob die Molkerei genügend Maßnahmen getroffen hat, welche Gewähr für die Anlieferung einer gesunden, gereinigten und ungesäuerten Milch bieten und ob die Molkerei sich laufend über die Durchführung dieser Maßnahmen ausweisen kann;
2. ob die Molkerei von einem ausreichend vorgebildeten Fachmann geleitet wird;
3. ob die Molkerei mit räumlichen und maschinellen Einrichtungen versehen ist, welche:
   a) Sicherung für die Reinigung der Milch vor der Verarbeitung und für die Keimabtötung in der Vollmilch bezw. im Rahm bieten;
   b) die sachgemäße Aufbewahrung und Behandlung, insbesondere Temperierung, Reifung und Verbutterung des Rahmes gestatten (die Verwendung von Reinkulturen ist obligatorisch);
   c) die sachgemäße Behandlung, Aufbewahrung und Verpackung der Butter ermöglichen.

Die geschäftsführende Stelle des Gesamtausschusses hat den vorstehenden Plan einer Anerkennung der für die Erzeugung guter Butter befähigten Molkereibetriebe den beiden beteiligten Landwirtschaftskammern unterbreitet und dieselben gebeten, dem Gesamtausschuß die Durchführung einer solchen „Anerkennung" im Sinne seines Beschlusses zu übertragen.

Wenn auch die Entscheidungen der Landwirtschaftskammern noch ausstehen und deshalb auch die in den obigen Ausführungsbestimmungen vorgesehenen Maßnahmen, Umfragen, Annahme von Meldungen und dergl., seitens des Gesamtausschusses noch nicht ergriffen worden sind, so sollen doch die Molkereien, in Erwartung der Zustimmung der Landwirtschaftskammern zu dem Plane der Anerkennung, schon jetzt darauf vorbereitet werden, um festzustellen, in wieweit es notwendig sein wird, die für die Erlangung der Anerkennung etwa noch notwendigen Sicherungen zu treffen und um sich zu prüfen, ob sie in der Lage und gewillt sind, die Anerkennung zu beantragen.

Der Gesamtausschuß hat sich in seiner letzten Sitzung auch mit einem Berichte des Molkereiinstruktors beschäftigt, welcher sich über die Maßnahmen verbreitete, die den Molkereien eine Gewähr für die Anlieferung einer gesunden, reinen und haltbaren Milch bieten können, — eine Frage, die in gleichem Maße auch für die am Frischmilchverkehr beteiligten Kreise der Erzeuger und des Handels von Interesse ist. Der Gesamtausschuß hat seine Stellung zu dieser Frage dahin zusammengefaßt, **„daß die Molkereien ihr Augenmerk wieder mehr auf die Anlieferung einer gesunden, gereinigten und ungesäuerten Milch legen müssen, denn nur unter dieser Bedingung wird den Molkereien die Beteiligung an der Frischmilchversorgung der Bevölkerung u. die Gewinnnug von Molkereierzeugnissen (Butter, Quarg und Käse) in einer den gesteigerten Anforderungen entsprechenden Güte möglich sein. Aber auch die Molkereien müssen ihrerseits alles dazu tun, der überhand nehmenden Wertschätzung der in umfangreichem Maße aus dem Auslande eingeführten guten Molkereierzeugnisse durch die Güte ihrer eigenen Erzeugnisse entgegenzuwirken."**

Schon seit einigen Jahren segeln die Molkereien wieder im Fahrwasser der freien Wirtschaft. Vom toten Gleis der Zwangswirtschaft sind sie hinuntergeschoben, wo sie nichts weiter zu tun brauchten, als die angelieferte Milch abzunehmen, die Versandmilch in die Kannen umzugießen und die übrige Milch auf Butter und Quark zu verarbeiten. Alles weitere besorgte die Behörde; sie setzte die Preise fest, sie regelte die Verteilung, und die Verbraucher mußten sich eben mit den verteilten Mengen begnügen. **Die Qualität der Ware war Nebensache.** — So wird dereinst die Chronik berichten.

Leider wird vielerorts die neue Zeit seitens der Milchwirte und Molkereien nur daraufhin eingeschätzt, daß sie bei der Preisbildung wieder mitreden dürfen, während man von den Bequemlichkeiten der Zwangswirtschaft nicht loslassen will. Man gibt sich in den Kreisen der Erzeuger noch zu wenig Rechenschaft darüber, daß die ganze Entwicklung der Marktverhältnisse von den Landwirten und den Molkereien die größten Anstrengungen zur **Verbesserung der Qualität der Erzeugnisse** verlangt.

Die **Parole** muß in Zukunft lauten:
„Gesunde Milch von gesundem Vieh“.
„Reine Milch aus reinlichem Stall und von reinlichen Kühen“.
„Haltbare Milch nur nach sofortiger Lüftung, Reinigung und Kühlung der Milch“.

Bezüglich der Gewinnung gesunder, von Seuchenkeimen freier Milch wird erinnert an die Einführung des **Tuberkulose-Tilgungsverfahrens** bei allen der Molkerei angeschlossenen Milchviehhaltungen. Das „Bakteriologische Institut“ der Landwirtschaftskammer erteilt alle einschlägigen Auskünfte.

Die **Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch**, wie sie z. B. auch in den Milchabrechnungsbüchern der Milchlieferanten vorgedruckt sind, enthalten alles Wissenswerte über Stalleinrichtung, Pflege der Tiere, die Fütterung, das Melken, die Behandlung der Milch bis zur Ablieferung und die Behandlung der Milchgeschirre und der Transportkannen. Es erübrigt sich an dieser Stelle diese Regeln zu wiederholen. Eine solche ständige, leider viel zu wenig beachtete **Instruktion** aller mit der Milchgewinnung beschäftigten Personen ist zu ergänzen durch geeignete **mündliche Belehrung, gegebenenfalls in eigens zu diesem Zwecke anberaumten Versammlungen des männlichen und weiblichen Melkpersonals** und dort, wo Berufsschweizer tätig sind, durch **Fachkurse für Schweizer.**

Der Verband der landwirtschaftlichen Genossenschaften hat eine neue **Geschäftsordnung** für Molkereien ausgearbeitet. Eine große Zahl der Molkereigenossenschaften hat bereits nach diesem Entwurfe die bisher gebräuchliche, meist unvollkommene und zum Teil veraltete Geschäftsordnung umgemodelt und damit die erforderliche Sicherung geschaffen, gegen säumige Milchlieferanten mit Erfolg vorzugehen.

Die Molkereien haben gegebenenfalls die **Lieferung von Reinigungs- und Kühlgeräten** an die Milchlieferanten und die **Auswechselung** nicht mehr gebrauchsfähiger, verrosteter Kannen und insbesondere der verzinkten und emaillierten Kriegsware selbst in die Hand zu nehmen.

Eine Hauptaufgabe der Molkereien wird es aber sein, bei der **Anlieferung der Milch** laufend zu **kontrollieren**, ob die Milch an den Erzeugungsstätten genügend gereinigt und für die weitere Verwertung haltbar, d. h. durch rechtzeitige Kühlung vor der Säuerung bewahrt und in dem erhitzungsfähigen Zustand erhalten worden ist. Nebenher muß eine regelmäßige **Kontrolle der Kannenreinigung** gehen.

Die **Schmutzprüfungen der Milch** sind ebenso wie Fettgehaltsuntersuchungen zunächst versuchsweise, später als ständige Kontrolle einzuführen. Das Ergebnis der Schmutzprüfungen ist den Milchlieferanten bekannt zu geben und im übrigen sind die weiteren Schlußfolgerungen zu ziehen. Es wird anheimgegeben, verschmutzte Milch geringer zu bewerten oder Prämien für dasjenige Stallpersonal auszusetzen, welches ständig eine gute Milch zur Ablieferung bringt.

Da sich nur eine gekühlte und vor der Säuerung bewahrte Milch molkereimäßig behandeln, d. h. in einer den seuchenpolizeilichen Bestimmungen entsprechenden Weise erhitzen läßt, und nur dadurch der Uebertragung der Seuchen vorgebeugt bezw. entgegengewirkt werden kann, ist die Milch auch auf vorausgegangene Kühlung zu kontrollieren. Saure Milch ist bei der Anlieferung zurückzuweisen. Ueberall dort, wo eine längere Haltbarkeit der Milch, wie z. B. bei dem Milchversand, von der Molkerei erwartet wird, ist durch die Vornahme der **Alkoholprobe** entsprechende Auswahl zu treffen. Jedenfalls aber hat alle Milch der Forderung zu entsprechen, daß sie mit Hilfe der im Molkereibetriebe benutzten Geräte zum Zwecke der Freimachung von Seuchenkeimen noch erhitzt werden kann.

Wenn vorstehend ein **Programm für die Molkereien** aufgestellt wurde, welches sich in vieler Beziehung noch wesentlich durch Umschreibung der erwähnten Maßnahmen oder durch Aufzählung von Sondervorschriften für die Gewinnung einer einwandfreien Milch erweitern ließe, so darf nicht unerwähnt bleiben, daß zur Durchführung eines solchen Programms zunächst die Einsicht aller derjenigen gehört, welche Einfluß auf die Milchgewinnung haben. Das werden in den seltensten Fällen die Leiter der Molkereien sein, — ganz gleich, ob es sich um Genossenschafts- oder Privatmolkereien handelt —, vielmehr werden hier die führenden Landwirte innerhalb des Lieferungsgebietes der einzelnen Molkereien und in den umfassenderen Organisationen der Milchwirtschaft und des Molkereigewerbes für die Sache wirken können. Ferner werden neben den Molkereiinstruktoren auch die Tierzuchtinspektoren, landwirtschaftlichen Wanderlehrer, Kontrollvereinsbeamte mündlich bei jeder Gelegenheit, sowohl im Einzelwirtschaftsbetriebe wie auch in den Versammlungen der Milchproduzenten Aufklärung verbreiten müssen. Letzten Endes aber wird der dauernd wiederholte Hinweis auf die Notwendigkeit der Gewinnung und des Inverkehrbringens einer einwandfreien Milch in der **landwirtschaftlichen Fachpresse** die Ueberzeugung in den Kreisen der Milchwirte befestigen müssen, daß die Verwertung der aus der Milch hergestellten Molkereierzeugnisse abhängig ist von der **Güte der Milch.**

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Ins. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Molkerei- und Käserei-Fachmann

22 Jahre alt, kath., sucht sich zum 1. resp. 15. Juli zu verändern. Ders. ist firm in Tilsiter-, Romadur- und Limburger Käserei, garantiert für prima Ware und ist mit Kessel und Maschinen, Kühlanlagen, Butterei, aufs beste vertraut. Stellung, wo ihm Gelegenh. geboten ist, s. im Kontor auszub., bevorz. Ich kann diesen soliden, strebs. jungen Mann aufs beste empfehlen. (11666
Dampfmolkerei und Käsefabrik Essen i. Oldenb. Hermeling.

Langjähr. Molk.-Verwalter, verheirat., ohne Fam., Frau Meierin, mit tätig, Fabrikat. ff. Butter, Käserei Milchuntersuch., Monatsabr., Buchführg. u. Kassenwes., saub. Instandhaltg. der Maschinen, sucht u. treuest. Pflichterfüllg. sof. od. spät. dauernde Stellg. Langjähr. Orig.-Zeugn. weisen aus. Werte Angeb. erb. **Schmidt, Molk., Brietlingen** b. Lüneburg. (11665

Molkereifachmann

Gründer und Organisator einer Genossenschaftsmolkerei, z. Zt. in ungekündigt. Stellung, wünscht sich zu verändern. 37 Jahre alt, 22 Jahre im Fach. Frau firm auf jedem Gebiet. Lobende Zeugnisse und Referenzen. Gefl. Angebote unter Nr. **11659** an diese Zeitung.

Molkereifachmann,
verh., 33 Jahre, sucht zwecks Veränderung, Dauerstellung, a. liebsten i. Stadtbetrieb, als Betriebsleiter, Obermeier od. sonst. Vertrauensp. 9 Jahre i. selbst., leit. Stelle. Selb. ist m. allen Facharb. ,wie Butterei, Käserei, Kühlanl., Maschin., Kessel u. Elektromotor a. beste vertr. Gute Zeugn. vorh. Angeb. an (11701
Erich Schmidt, Burgdorf b. Börßum

Kräftiger, tüchtiger Fachmann,
25 Jahre alt, evgl., mit sämtlichen Maschin. (Dampf u. elektr.), Kühlanlage, Butterei, Käserei, Milchannahme, Vers., Unters., kaufm. und techn. Buchf. best. vertr., im Bes. d. Befähigungsnachw. z. Leitung einer Molk., s. z. 1. Juli, auch fr., Stellg als Betriebsl., Oberm., 1. Gehilfe od. sonst. Vertrauensp. Werte Angebote u. **G. S. Nr. 11699** a. d. Ztg.

Junger, tüchtiger
1. Buchhalter,
9 Jahre in Genossenschaften tätig, selbständig und vertraut in allen Arbeiten, bilanzsicher, mit guten Zeugnissen und Referenzen, sucht für bald entsprechend. Posten. Gefl. Angebote u. **11688** an diese Zeitung

Strebs. Molk.-Fachmann
s. z. 1. Juli od. etwas spät. Stellg. als 1. Gehilfe od. sonst. Vertr.-Pst. Selb. ist mit allen Facharbeit. best. vertr. u. an selbständ. Arbeiten gewöhnt. Nachm. Kontorarb. erw. W. Angeb. mit Geh.-Ang. erbittet
W. Schmidt, Molk.-Gehilfe
Büttel, Post St. Margarethen Holstein. (11364

Junger, strebsamer Gehilfe, perf. Camemb.-Käser, wünscht s. z. verändern, pa. Zeugnisse u. Referenz. Gefl. Zuschr. m. Gehaltsang. erb. **Herm. Nathje,** Camembertfabrik, **Gr.-Lobke** (Post Algermissen).

Fachmann,

26 Jahre, sucht zum 1. Juli evtl. einige Tage früher Stellung als 1. Gehilfe oder sonstigen Vertr.-Post. Angebote erbeten an (11409
Max Mann, Centr.-Meierei Rehhorst, Post Reinfeld, Holstein.

Tüchtiger
Molkerei- und Käsereifachmann

sucht zum 1. 7. oder einige Tage sp. dauernde Stellung a. Betriebsleit., Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten. Selb. ist 28 J. alt u. mit allen vorkommend. Arb. bestens vertr. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote sind zu richten an (11530
W. Peker, Bahrdorf (Braunschw.)

Ein ält., im Praktischen vollst. erfahr. Molk.-Fachm. s. dauernde Stellg. als **Heizer u. Maschinenführer** in größ. Betriebe. Selb. ist mit Zentrifug., Separator., Kühlmaschin., elektr. Licht, Reparaturen Löten, Butt., Käs. bewand. Gefl. Angeb. unter **Maschinist, postlag. Dellwig,** Rhld. niederlegen. (11552

Tücht. Fachmann, 21 J. alt, s. Vertr.-Stellung in Betrieb, Käserei oder auf dem Kontor. Gefl. Angebote mit Geh.-Ang. sind zu send. an **E. Harms, Molk.-Gen. Krummhörn, Pewsum** i. Ostfrsld. (11563

Tücht. Fachmann, 21 J. alt, s. Stellg., am liebst. wo er sich in der Käs. einarbeit. kann (Camembertkäs. bevorz.). Gefl. Angeb. m. Gehaltsangabe sind zu send. an **Hellmuth Schimanke, Molk.-Genossenschaft Krummhörn, Pewsum** i. Ostfriesland. (11564

Käsemeister und Molkereifachmann

27 J. alt, led., s. z. 1. Juli Stellg. Für erstkl. Ware übern. er Garant. Auch nimmt er Stell. in Molk. od. Butt. u. Käsegroßhdlg. an. Gute Zeugnisse vorhand. Angeb. erb. **E. Siebert, Berlin 16,** Adalbertstr. 52, Käsefabrik. (11 361

Molkereigehilfe

24 Jahre alt, keine Arbeit scheuend, sucht zum beliebigen Antritt Stellung. Gute Zeugnisse sind vorhanden. Werte Angebote erbittet
Johs Schmuhl, Kiel-Ellerbeck, Hollmannstr. 66. (11667

Jung. strebs. Gehilfe

21 Jahre alt, mit allen Facharbeit. gut vertr., sucht zum 1. Juli Stellg. Angebote erbittet (11664
Fritz Demske, Meierei u. Käserei Selent, Bez. Kiel.

Strebsamer (11639
Molkereigehilfe

21 Jahre alt, mit Kessel, Maschin., Alfa-Separator, Butterei und Käserei extraut, sucht zum 1. Juli nur dauernde Stellung zur weit. Ausbildung, evtl. auch als Heizer und Maschinenführer. Geg. gleich. Angebote an
Albert Baer, Rössel, Ostpreußen.

In allen Zweigen des Faches, sowie im Stadtbetrieb erfahrener, gewissenh. u. ordnungslieb., 24 J. alter **Molk.- u. Käs.-Gehilfe** s. zu sof. od. baldmögl. Antritt Stellg. Angeb. erb. **Steidele, Hildesheim,** Alter Markt 12. (11685

Tücht., erfahr. Molk.-Fachmann

37 Jahre alt, von Jugend an im Fach, gewissenhaft und zuverlässig in allen Arbeiten, sucht bei bescheidenen Ansprüchen Stellung als **Verkäufer, Gutsmeier, Filialleiter** oder **Heizer.** Kleine Wohnung erwünscht, Sicherheit kann gestellt werden. Gefl. Angebote unter **E. E. postlagernd Heidmühle** bei Jever (Oldenburg). (11543

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Berlin, 23. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel. Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 170 G.-M., 2. Qualität je Zentner 153 G.-M., abfallende je Zentner 133 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 20. Juni. Bericht der Firma Gust. Schultze & Sohn. Die auf dem deutschen Markt in der vergangenen Woche eingetretene festere Stimmung hielt an und bestand in allerfeinster Ware gute Nachfrage. Die Produktion ist in der Abnahme begriffen und lassen sich die Zufuhren zu höheren Preisen schlank unterbringen. Die Berliner Notierung wurde daher am Dienstag um 3,— M, und heute um 5,— M auf 170,— M erhöht. Hamburg mußte eine Heraufsetzung der Preise um 4,— M auf 169,— M vornehmen, auch Köln notierte 5,— M höher = 177,50 M. — Die Auslandsmärkte, die schon seit Wochen über einen sehr festen Markt berichten, sind nicht nachgiebiger geworden; die Forderungen sind im Gegenteil sogar erhöht. Kopenhagen notierte Kr. 452.— gegen Kr. 450,— in der vergangenen Woche, hierzu kommt die starke Erholung des Kronenkurses, wodurch sich die dänischen Bezüge noch teurer stellen. Malmö kam 4, —Kronen höher, = 298,— Kronen. Holland, das vorübergehend matter lag, stellte so hohe Preise, daß diese Ware keine Rechnung gibt. Auch baltische und sibirische Butter zog im Preise wesentlich an. — Schmalz. Nach vorübergehender Abschwächung befestigte sich der amerikanische Markt wieder und gingen die Preise in die Höhe. Hier ist das Geschäft weiter recht ruhig.

Leipzig, 20. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Eingänge inländischer Meiereibutter zeigten in den letzten Tagen einen weiteren Rückgang. Berlin erhöhte abermals 5.— M und muß nun abgewartet werden, wie sich die in letzter Woche vorgenommenen Preiserhöhungen auf dem Buttermarkt auswirken. Soweit es sich um einwandfreie Butter handelt, wird auch die heutige erhebliche Erhöhung der Berliner Notierung. die bereits über das Ziel hinausschießt, glatt durchzuholen sein; ob das aber bei Eintritt wärmerer Witterung und in Anbetracht des bevorstehenden Monatsendes möglich ist, hängt von der Gestaltung der ausländischen Buttermärkte ab. Die Kleinhandelspreise werden am hiesigen Platze auch heute noch unverändert durchgehalten.

Dresden, 20. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Wenn wir noch vor einigen Tagen von einem ruhigen Markt berichten mußten, so ist die Stimmung nunmehr wieder zu Gunsten einer lebhafteren Nachfrage umgeschlagen. Die jetzigen andauernden Preiserhöhungen mögen wohl den größten Teil hierzu beigetragen haben, weil jeder sieht, noch etwas billiges zu erhalten.

London, 24. Juni. Der hiesige Buttermarkt entwickelte diesmal recht bemerkenswerte Festigkeit, die einerseits recht lebhafter Verbrauchsnachfrage, und andererseits der verminderten Produktion daheim wie auf dem Festland infolge der ungewöhnlich trockenen Witterung zuzuschreiben war. Die völlige Abwesenheit jeglicher Niederschläge hat die englischen Weideländer ganz ausgetrocknet und Regen wird jetzt allenthalben dringend benötigt, um das Gras vor dem Verdorren zu retten. Während festländische Butter im allgemeinen fest lag, jedoch zu den offiziellen Marktnotierungen ganz bereitwillig abgegeben wurde, trugen die Verkäufer kolonialer Butter erstaunliche Zurückhaltung zur Schau und forderten sehr hohe Sätze, die in Anbetracht der großen Reserven in den Gefrierhäusern geradezu bemerkenswert genannt werden müssen. Feinste gesalzene neuseeländische Butter galt nämlich 180—182 Sh, und ungesalzene erzielte sogar ebenso viel wie feinste dänische, d h 187—190 Sh. Wie gesagt, ließ sich die Verbrauchsnachfrage sehr befriedigend an, sodann aber fanden auch recht beträchtliche spekulative Käufe statt. Für australische Butter wurden die Preise gleichfalls heraufgesetzt, und feinste gesalzene erzielte 172 bis 176 Sh., und ungesalzene sogar 166—176 Sh. Feinste argentinische notierte 168—176 Sh. für ungesalzene Qualität. Die dänische offizielle Notiz wurde um 2 Kr. auf 452 Kr. je 100 Kg. heraufgesetzt. Auf dem Markt zu Manchester und Liverpool fand gleichfalls eine allgemeine Erhöhung der Preise statt.

Käse.

Dresden, 20. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Auch im abgelaufenen Berichtsabschnitt hielt die gute Nachfrage nach allen Sorten Käse an, ja, wir möchten sogar sagen, daß die Käufe noch größer geworden sind. Dieses flotte Geschäft brachte wiederum einige Preiserhöhungen. — Die Großhandelsverkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 65—66, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 67—68, do., 40 proz. 105—110, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol und Etikett 85—90, do., 40 proz. in Stanniol und Etikett 113—115, pa. Weißlacker, vollfett 118—120, pa. echter Roquefort 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, pa. Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gramm 0,25—0,30 je Stück, do., ca 400 Gr., 1/1 bis 1/8 teilig 0,90—0,95 je Stück.

Eier.

Berlin, 22. Juni. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel (in Pfennige und für das Stück): inländische Eier: große, vollfrische, gestempelte 14,50, frische über 55 Gr. 12—12,50, frische unter 55 Gr. 11; Auslandseier: extra große 13,75—14,50, große 11,75—12, normale 8,75—10, abweichende 7,50—8,50, kleine und Schmutzeier 7—8. Fest

Neueste Schweinepreise.

Hannover-Langenhagen, 20. Juni. Auftrieb: 148 Ferkel und Läufer. Es kosteten 6—8 Wochen alte Ferkel 22—28, 8—12 Wochen alte Ferkel 28—38, 3—4 Monate alte Läufer 38—50, 4—6 Monate alte Läufer 50—70. Handel: mittelmäßig.

Bremen, 22. Juni. Schweinemarkt: Auftrieb 1133 Stück. Preise für ½ Kg. Lebendgewicht in Reichspfennigen: 1. 55—77 für 535 Stück, 2. 73 bis 74 für 351 Stück, 3. 70—72 für 105 Stück, 4. bis 68 für 57 Stück. Unverkauft: 41 Stück, Handel: langsam.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 22. Juni. Auf mattere amerikanische und wenig veränderte englische Depeschen war am Berliner Platz für Weizen die Tendenz schwach, da australischer Weizen weiterhin stark und erneut billiger angeboten bleibt und die bisherigen zahlreichen Käufe, die ab, aber auch für Juli-Lieferung vermehrt an den Markt führten. Demgegenüber lag Roggen fest. Von Polen ist in den letzten Tagen anscheinend, um noch vor der befürchteten Grenzsperre Material ins Land zu ziehen, viel deutscher und amerikanischer Roggen gekauft und mit steigenden Preisen bezahlt worden. Auch die Tschechoslovakei zeigt Nachfrage. Die wenig versorgten deutschen Mühlen haben dauernd Kauflust, aber wenig Ware angeboten. Loko-Western-Roggen ist sehr knapp. Hiesige Lieferungspreise blieben behauptet. Gerste ist in guter Brauware gefragt. Hafer ruhiger, weil bei großen Ankünften der Konsum versorgt ist und abwartend bleibt. Mehl hatte etwas besseren Abzug. Futterartikel ruhig. Am Frühmarkt wurden loko frei Wagen oder ex Waggon je 1000 Kg amtlich notiert: Hafer, guter 260—264, mittlerer 254—259, amerikanischer 220—258, Gerste 240—248, Futterweizen 285—288, kleiner Mais 216—218, Roggenkleie 142—148. — Es wurden notiert: Weizen, märkischer 266—269, Juli 262,50—258,50, Roggen, märkischer 215—219, Juli 213—211,50, Gerste, Sommer- 226 bis 248, feinste Qualitäten über Notiz, Futtergerste 200—216, Hafer, märkischer 232—240, Mais (loko Berlin) 208—212, Weizenmehl 33,75—36, Roggenmehl 29,75—30,50, Weizenkleie 13,20—13,30, Roggenkleie 14—14,20, Raps 360—370, Viktoriaerbsen 27—30, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 21—23, Ackerbohnen 21—22, Wicken 24 bis 26 ,Lupinen, blau 10—11, Lupinen, gelb 13,50—14,50, Rapskuchen 15,60 bis 15,80, Leinkuchen 22,50—23, Trockenschnitzel 10,20—10,40, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 19,80—20,10.

Hamburg, 22 Juni. Getreide. Weizen 264—270, Roggen 210—216, Hafer 230—236, inländische Gerste 209—224, ausländische Gerste 205—210, Mais 205—209, alles je 1000 Kg.; Hirse 11—13 Gulden, Leinsaat 22—24 Gulden je 100 Kg.

Magdeburg, 22. Juni: Weizen ruhig, 13,10—13,20, Sommergerste stetig, 13,50—17,50, Hafer fest, 12,50—12,75, Roggen stetig, 11,60—11,70

Mannheim, 22. Juni. Weizen, inländischer 21—24,50, ausländischer 28—30,50, Roggen, inländischer 22—22,50, ausländischer 20—22, Weizenmehl Spezial 0 36,50—37, Weizenbrotmehl 26,50—27, Roggenmehl 29 bis 29,50, Trockentreber mit Sack 16—16,50, Weizenkleie 12,50, Mais mit Sack 23. Tendenz: ruhig.

Städtische Molkerei in Schlesien sucht tüchtigen, unbedingt zuverlässigen, soliden, ledigen

Expedienten,

ferner ledigen

Heizer und Maschinenführer

welcher auch mit Kühlanlage, sowie elektr. Licht- u. Kraftanlage sicher umzugehen versteht, sodaß man ihm die Anlag. unbedenkl. anvertrauen kann. Meldungen mit Altersangabe, Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung bei freier Station. Beide Stellungen sind bei entsprechenden Leistungen und guter Führung dauernd. Antritt nach Uebereinkunft, in 14 Tagen oder fr. u. später Angebote unter **11696** an diese Zeitung.

Ordentlicher (11674

junger Mann

findet in meiner Quargkäserei dauernde Beschäftigung. Selb. hat ein Pferd mit zu besorgen und die Behandlung von Käse zu übernehmen. Stellung ist bei gutem Lohn dauernd.

Curt Ziem, Käsefabrik, Oderberg in Mark.
Fernsprecher 93.

Suche einen nicht über 20 J. alten

jungen Mann

für Molkerei und Käserei zum 1. Juli, der alle vorkommenden Arbeiten zu verrichten hat. Gehalt 40.— Mk. u. freie Station. Angebote erbittet (11623

Joseph Wichmann, Ochtersum bei Hildesheim.

Junger Mann

mit guter Schulbildung kann zum 1. resp. 15. Juli als **Lehrling** eintreten. Angeb. erb. an die (11808

Central-Molk. Northeim.

Gesucht ein (11809

junger Mann

zum Milchfahren und sonstig. leichten Arbeit. in der Molkerei. Lohn 45 ℳ p. Monat.

Molk. Beckeln b. Twistringen.
Bremen-Osnabrück.

Suche zu sofort einen (11428

Mann

zum Milchfahren und Warten der Schweine, auch sind einig. landwirtschaftliche Arbeiten mit zu verricht. Bewerbung und Gehaltsforder. erb.

Behrend, Sassen b. Loitz i. Pomm.

Suche zu sofort evtl. 1. Juli ein. ehrlichen sauberen (11490

jungen Mann

für die Kundschaftswagen.

Meierei **H. Bestmann Bergedorf.**

Wirklich brauchbarer (11850

junger Mann

zum Milchfahren und für alle vorkommenden Arbeiten gesucht. Bei Zufriedenheit hohes Gehalt zugesichert. Angeb. an

Molkerei Peine i. Hann.

Aeltere, ehrliche, solide Meierin, die mit Ahlbornsch. Butterfertiger erstklassige Butter herstellen kann, etwas Erfahrung in Tilsiter Käse hat, die Interessen des Chefs in jeder Hinsicht wahrnimmt u. bei d. Monatsabrechnung sich betätigen muß, zu sofort od. etwas sp. gesucht. Meldungen bitte zu richten an **Molkereiinsp. A. Tiedtke, Molkereigenossenschaft E. G. Bischofsburg,** Ostpr. (11568

Suche zu sofort tüchtigen

Chauffeur

für meinen 2 Tonnen-Lastwagen f. Milchtransport, der guter Wagenpfleger ist. Selbiger muß nebenbei Molkereiarbeiten verrichten u. sind gute Molkerei-Kenntn. wünschenswert. Bewerbungen mit Gehaltsforderung zu richten an (11417

Alb. Lettow, Dampfmolkerei Ludwigslust i. M.

2 jg. Milchkutscher,

nur ehrliche u. zuverlässige, für Milchanfuhr und leichte Molk.-Arbeiten sobald gesucht. Gehalt 45 ℳ bei freier Station und Kassen. Bewerbungen m. Zeugnis-Abschriften erbittet (11480

Central-Molkerei Gommern bei Magdeburg.

Junger, kräftiger (11681

Kutscher

ca. 25 Jahre, zum An- und Ausfahren von Milch und Bier sofort gesucht, monatliches Anfangsgehalt 50 Mark, alles frei.

Molkerei Gollmitz Nr. 2 bei Calau.

Suche tüchtigen

Milchverkäufer

zu sofort mit 2000—2500 Mk. Einlage. Hohes Einkommen und Prozente. Angebote unter Nr. **11636** an diese Zeitung.

Ordentlicher **junger Mann** als

Lehrling

gesucht. Offerten an (11675

Holsatia-Meierei, Kiel, Bellmannstr. 7.

Suche zu sofort einen (11769

Molk.-Lehrling

unter günstigen Bedingungen, weil der Angenommene durch Unfall verhindert.

Meierei-Gen. Hassendorf, P. Hertzfeld b. Eutin, Holstein. Thode.

Zum 1. Juli suchen wir einen

Lehrling

mit guter Schulbildung und gutem Charakter. Bewerbungen erbet. an

Centralmolkerei Kl.-Ebersdorf e. G. m. b. H.
Kl.-Ebersdorf
Post Ottendorf, Sachs.-Altbg.

Suche zum 1. Juli oder einige Tage später junge (11476

tüchtige Meierin

für Betrieb und Hilfe im Haushalt. Angebote mit Gehaltsansprüch. sind zu richten an

V. Conrad, Molkereibesitzer Trebisch, Krs. Schwerin a. W.

Suche tüchtige

Meierin

welche mit Harzkäserei vertraut ist. Anfangsgeh. 70 ℳ bei freier Station. Bewerbungen unter **11267** an d. Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Suche zum 1. August für hiesige Gutsmolkerei eine gewissenhafte, tüchtige (11468

Meierin,

firm in Butterbereitung und Herstellung von feinem Fettkäse, Camembert. Gehalt nach Uebereinkunft. Zeugnisabschriften u. Empfehlungen sind einzureichen an

Dominium Wilkau
Post Canth, Bezirk Breslau Schlesien.

Wir suchen eine (11421

Meierin

die einen kl. Haushalt führen kann und etwas Hilfe im Betrieb übern.

Molk. Niemaschkleba, Kr. Guben.

Junger Mann als

Kutscher u. Fütterer

für kl. Molkerei in Ostpreußen gesucht. Derselbe hätte Gelegenheit, sich in Käserei auszubilden. Angebote mit Lohnforderung unt. **11842** an diese Zeitung.

Suche zum baldigen Antritt oder 1. Juli tüchtigen (11773

Milchkutscher

welcher auch landwirtschaftliche Arbeiten versteht und mit im Schw.-Stall hilft.

Molkerei Malitsch
Malitsch bei Jauer i. Schles.

Suche zu sofort oder später tüchtige, saubere, anständige (11886

Meierin,

mit guter Gesinnung, für Butterei (Butterfertiger lange Form), Magermilchrückgabe u. Hilfe i. Haushalt. Häusl. Familienanschluß. Wirklich brauchbare Meierinnen erhalten 40 ℳ pro Monat ohne Abzug. Bewerb. mit Abschrift der letzten Zeugnisse oder Empfehl. an

Joh. Alpers, Verwalter
Molk.-Gen. Trebel, Krs. Lüchow
Provinz Hannover.

Wir suchen zum 1. Juli oder etwas später eine gewandte, ehrliche und saubere (11 580

Meierin

als Verkäuferin für unsere Verkaufsstelle. Gehalt 45 ℳ, fr. Stat. und Kassen. Gefl. Angebote mit Zeugnisabschriften und mögl. mit Lichtbild an

Molkerei Canth, e. G.
Bezirk Breslau.

Suche zum 1. 7. 1925 für meine Dampfmolkerei eine jüng., fleißige

Meierin

(oder Gehilfen), die in der Herstellung und Behandlung von Tilsit. Vollfettkäse firm ist bei Familien-Anschluß und freien Kassen. Zeugnisse und Gehaltsforderung erb.

Dampfmolk. Gawrzialken b. Wallen, Kr. Ortelsburg, Ostpr.

Meierin

oder anderweitige Person zur Mitarbeit im Molk.-Betriebe u. Aufsicht bei Schweinemast u. -Zucht sofort gesucht. (11823

Centr.-Molk. Nimptsch.

Aelt. erf. Meierin,

die guten Tils. Vollfettkäse verfertigen kann, zum 1. 7. gesucht. Meldungen mit Zeugnisabschriften u. Gehalsforderung an (11549

Braun, Rittergut Michowen Kreis Lyck, Ostpreußen.

Stelle besetzt. Bewerbern besten Dank. (11 736

Molkerei Laubach, Hessen.

Stellen-Gesuche.

Für einen ehrlichen (11758

Gehilfen

suche ich Stellung als **Obermeier, Gutsmeier** od. sonstig. **Vertr.-Post.** Der junge Mann ist 23 Jahre alt, war über ein Jahr bei mir beschäftigt und hat meinen Betrieb stets allein versehen und ihn auch während meiner Abwesenheit zu m. Zufriedenh. geführt, so daß ich ihn jedermann aufs beste empfehlen kann. ℳ 1000 Kaution in bar können gestellt werden.

A. Pieske, Molkereibesitzer
Grischow b. Treptow a. Toll.

Zum 15. 7. oder einige Tage früh. sucht strebsamer 25jähr., kräftiger Gehilfe Stellung als (11191

Obermeier oder 1. Gehilfe

Bin mit sämtl. Maschinen, Kühlanlage, Butterei, Käserei, Milchannahme, Versand Untersuchung usw., gut vertraut. Gute Zeugnisse steh. zur Verfügung. In hiesiger Gen. ca. 1½ Jahre als 1. Gehilfe tätig, wünsche ich mich zu verändern. Wo weitere Ausbildung im Kontor möglich, bevorzugt, doch nicht Bedingung. Werte Angebote erbittet O. Reinstein,
Molkerei Sprottau in Schlesien.

Suche zu sofort oder 1. 7. Stelle als **Meierin.** Bin mit sämtl. ins Fach schlag. Arbeiten sowie mit der selbständ. Behandlg. der Maschin. u. der Wirtschaft im Haush. best. vertr. Gute Zeugnisse vorhanden. Angeb. nebst Geh.-Ang. erb. (11862

Meierin F. O.
Metgethen b. Königsberg.

Molkerei-Fachmann

ledig, mit langj. Praxis in städt. u. ländl. Betrieb., sucht z. 1. Juli Stellg. in Großbetr. Suchend. hat Molk.- u. Hand.-Schule besucht, ist firm in sämtl. techn. Arbeit (2½ Jahre techn. Leiter eines Großbetriebes) u. insbes. auch vertr. mit Abrechn.-Wesen, amerik. u. dopp. italien. Buchführ. einschl. Abschluß. Prima Zeugnisse. Werte Angeb. erb. unter W. O. 11859 an ds. Ztg.

Fachmanns Sohn,

verh., 26 Jahre, ohne Kinder, sucht Stellung gleich welcher Art. Selb. ist mit sämtl. Facharbeiten vertraut u. würde event. auch Milchtour fahren. Frau könnte sich im Haushalt betätigen. Letzte Stellung aufgegeben, weil keine Wohnung. Ein Zimmer genügt. Geg. gl. Ang. m. näh. Ang. erbittet (11412

Karl Tambor, Liegnitz, Nd.-Schles. Katzbachstraße 7.

23jähriger Gehilfe

auf letzter Stelle über 2 Jahre, mit allen Facharbeiten gut vertraut, sucht zum 1. Juli Dauerstellung für Betrieb u. Kontor. Gegend Pomm. bevorzugt. Gute Zeugnisse u. Empfehlungen vorhanden. Angebote unter **11865** an diese Zeitung.

22jähr., solid., kräftiger, strebs. Gehilfe in ungekündigter Stellung, sucht zum 15. 7. oder 1. 8. Stellung als **1. Gehilfe, Obermeier od. alleiniger.** Selbiger ist in all. Zweigen eines mod. Betriebes erfahren, auch Kontor. Fachschule in Kiel mit Erfolg besucht. Sehr g. Zeugnisse u. Empfehl. Pass. Angeb. an **G. Gerdts, Lübeck,** Gr. Burgstr. 7.

Suche für einen jungen (11868

Gehilfen

der in der Molkerei und Käserei tüchtig ist und auch mit Pferd. umgehen kann, auf sofort Stellg. Angebote erb.

Molkerei Dinklar bei Hildesheim.
Fernruf Garbolzum 129.

Suche zum 15. Juli für meinen Sohn **Stellung.** Selb. ist mit Maschin., Butt. u. Quadratkäse vertr. Verricht. alle vorkomm. Arbeiten. Schles. bevorz. **Molk. Wilkau,** Kr. Namslau. (11857

Meiereigehilfe,
22 Jahre alt, sucht zu sofort Stellung in städtischem Betriebe für alle vorkommend. Arbeiten. (11690
H. Naujocks, Molkerei Wittingen, Hannover

Junger Gehilfe, in allen Zweig. der Milchwirtsch. gut beschlag., s. z. 1. Juli Stellg. Nähere Angebote erbittet (11802
Otto Poch, Molkerei Konikow Post Köslin, Pommern.

Wir suchen für uns. ehemaligen

Obermeier,

der z. Zt. in Oranienburg die Molkereischule besucht, eine geeignete Obermeier- oder sonstige Vertrauensstellung. Wir können denselben, da er über gute Fachkenntnisse verfügt, jeder Molkerei bestens empfehlen. Derselbe war bei uns über zwei Jahre tätig und hat sich während dieser Zeit nicht allein in technischer Hinsicht, sondern auch im Kontor bestens bewährt, so daß wir ihm volles Vertr. schenken konnten.

Molkerei Glogau, e. G. m. b. H. zu Rauschwitz.
gez. Gahns. (11242

Molkereigehilfe

24 J. alt, mit sämtlichen Molkerei-Arbeiten, Camembertkäs. sow. Joghurtfabrikation aufs beste vertraut, in ländl. u. städtisch. Betrieben gute Erfahrung, Absolv. d. Molk.-Schule Weihenstephan, sucht, gest. a. gute Zeugn., z. 1 Juli Stellung. Angebote unter **Nr 11775** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 67 — Hildesheim, den 25. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Inhalt.

Das Molkereiwesen auf der 31. Wanderausstellung der D. L. G. in Stuttgart.

(Schluß).

Am Abend vor Eröffnung der Ausstellung fand auf Einladung des Deutschen Milchwirtschaftlichen Reichsverbandes eine Zusammenkunft der bereits in Stuttgart anwesenden Milchwirtschaftler statt. Bei dieser Gelegenheit fand ein Lichtbildervortrag von Prof. Dr. Martiny-Halle, „Milchwirtschaftliche Neuerungen auf der Ausstellung“ statt, der als Einführung für den am nächsten Tage abgehaltenen Rundgang durch den milchwirtschaftlichen Teil der Ausstellung angesehen werden konnte.

In dem Schuppen mit Geräte-Neuheiten waren außer zahlreichen landwirtschaftlichen Geräten auch einige Molkereimaschinen und -Geräte ausgestellt, die zum Teil Neuheiten, zum Teil Verbesserungen älterer Konstruktionen darstellten. Von der Firma Dr. N. Gerbers Co. m. b. H. in Leipzig wurde hier ein Luftfeuchtigkeitsmesser gezeigt, der in Käsereien Verwendung finden kann. Ein selbsttätiger Wärmeregulator für elektrisch beheizte Apparate, besonders für Gärprobeapparate, derselben Firma beruht darauf, daß durch die Ausdehnung, welche eine verschlossene Membrane durch die Wärme erfährt, ein bewegliches Glied betätigt wird dessen Lagenänderung, durch einen ungleicharmigen Hebel vergrößert, Stromunterbrechung hervorruft und die Heizung ausschaltet. Bei fallender Temperatur senkt sich der Hebelarm und kommt in dem Augenblick in die zur Stromeinschaltung erforderliche Lage, in welchem die Temperatur im Apparat gerade auf die gewünschte Temperatur herabgesunken ist. Der Vorteil des Regulators gegenüber Geräten für ähnliche Zwecke besteht darin, daß das sonst erforderliche teure Relais in Fortfall kommt. Bei gleicher Feinheit und Genauigkeit stellt sich der neue Regulator daher wesentlich billiger als die sonst gebräuchlichen Regulatoren. Von Gerber war noch ein elektrisches Heizbad zur Erwärmung von Butyrometern sowie ein Apparat zur Labfähigkeitsprobe der Milch und Labstärkebestimmung ausgestellt. Ebenfalls im Schuppen hatte die Firma Andr. Hollender, Berlin N. 4, die seit 12 Jahren bekannte selbsttätige Neigungswage „Im Nu“ aufgestellt, die so umgebaut ist, daß sie den Eichungsvorschriften entspricht. Neu ist die feine Austarierungseinrichtung, die eine genaue Einjustierung der Wage ermöglicht. Neu ist ferner die Präzisionseinrichtung für die Übertragung des Gewichts auf den Zeigermechanismus, sowie die Anbringung von Stahlbändern aus kaltgewalztem, blankpoliertem, nichtrostendem Sonderstahl statt der bisher gebräuchlichen Gummibänder mit Einlage oder gewöhnlichen Stahlbänder. Auch die Molkereimaschinenfabrik Max Schulz, A.-G. in Oldenburg hatte eine Reihe von Neuheiten zur Darstellung gebracht und zwar eine Milch-Pasteurisier- und Kühlmaschine für Flaschen, eine Milchflaschen-Verschließmaschine und einen Milchflaschen-Verschluß „Degerma-Alu“. Die Pasteurisiermaschine ermöglicht, bei geringer Raumbeanspruchung Dauererhitzung mit nachfolgender Brunnen- und Eiswasserkühlung vorzunehmen. Die gefüllten und mit einer Alukappe verschlossenen Flaschen werden entweder einzeln oder in Flaschentransportkästen in beliebiger Anzahl vereinigt, mittels automatischen Kettentransportbandes durch schlangenwegartig verlaufende Heißwasser- und Kühlwasserkanäle geführt und auf diese Weise einer gleichmäßigen, sicheren Dauerpasteurisierung bezw. Kühlung unterworfen. Dasselbe System läßt sich auch für Milchkannen anwenden. Die Firma N. Jepsen Sohn, Flensburg zeigte an Neuheiten (Bauart Rüters) einen Rahmentgaser, eine Dauererhitzungswanne und eine Druckluftmilchpumpe. Durch den Rahmentgaser wird der Rahm zur Besserung der Butterqualität durch periodische Einwirkung einer Luftverdünnung behandelt, wobei dem Rahm zunächst die Luft, welche sich als schädlich für die Haltbarkeit der Butter erwiesen hat, und dann alle durch die mannigfachen Futtermittel dem Rahm anhaftenden Geruchsstoffe entzogen werden. Der Rahm wird zur Vermeidung des Kochgeschmacks bei etwa 70 Gr. Cels. pasteurisiert, um dann in dem Entgaser einer plötzlichen Druckentlastung ausgesetzt zu werden, wodurch ein heftiges Aufwallen eintritt. Zur Ausübung des Verfahrens ist erforderlich: ein Rahmpasteur gewöhnlicher Bauart, eine Vorrichtung zur Entgasung des Rahms, ein Kondensator nebst Luftpumpe zur Herstellung der erforderlichen Luftverdünnung und eine Rahmpumpe zur Entleerung des unter Vakuum stehenden Rahmentgasers. Die Dauererhitzungswanne beruht auf dem Durchflußsystem, wobei die Milch mehrere Abteilungen durchfließen muß und zwar in einer solchen Weise, daß ohne Anwendung eines Rührwerkes eine Aufrahmung nicht stattfindet. Die Druckluftmilchpumpe gestattet die Förderung der gesamten Milch einer Molkerei durch Druckluft unter Umgehung jeglicher Stopfbüchsen, Kolben und besonderer Antriebe.

Das Zelt des Bergedorfer Eisenwerks stand auch in diesem Jahre im Zeichen des technischen Fortschritts. Eine ganze Anzahl von Neuheiten wurden neben den älteren Maschinen der anwesenden Fachwelt vor Augen geführt. Erwähnenswert ist in erster Linie eine vollständige Temperatur-Regler-Anlage mit zwei Membranventilen, von denen das eine den Dampfdruck und das andere die Dampfmenge regelt. Die Anlage war kombiniert mit einem Astra-Pasteur mit unterem Antriebe, und war vollständig betriebsfähig zusammengestellt, sodaß man sich leicht ein übersichtliches Bild über die Konstruktion und Wirkungsweise des Temperatur-Reglers machen konnte. Von diesen Reglern sollen weit über 25 000 Stück bereits im Betriebe sein und sich ganz vorzüglich bewährt haben. Als Neuheit wurde auch eine doppelte Drehkolbenpumpe gezeigt, bei der an einem Gestelle zwei Zylinder befestigt waren. Diese Zylinder können entweder mit gleicher oder mit verschiedener Leistung geliefert werden und es besteht kein Zweifel, daß diese Konstruktion einem praktischen Bedürfnisse abhilft. Ferner war eine Drehkolbenpumpe mit verstellbarer Leistung vorhanden, die dadurch erfolgt, daß auf der eigentlichen Kurbelscheibe die Lagerung für das Kugelgelenk verschiebbar angeordnet ist, so daß man sie in einen kleinen oder großen Hub in bequemer Weise einstellen kann. Sehr interessant war auch die ausgestellte Pumpe Marke „Alas“, die hauptsächlich zu dem Zwecke konstruiert ist, auch breiige Massen, verrührtes Bruch- und Quarggerinnsel, zu fördern, wofür sie sich gut bewährt haben soll. Sie besitzt eine gute Saugwirkung und sie kann auch leicht alle in milchwirtschaftlichen Betrieben in Betracht kommende Druckhöhen überwinden. Der im Leerbetriebe vorgeführte Dauererhitzer „D. A. G.“, auf der mehrere deutsche und ausländische Patente erteilt sind, zeichnete sich durch verschiedene Vervollkommnungen aus und zwar beziehen sich diese Verbesserungen in der Hauptsache auf das Rührwerk, welches so konstruiert ist, daß eine vollständige Schaumzerstörung und damit eine weitgehende Sicherheit des Dauererhitzungsverfahrens erreicht wird. Versuche in praktischen Molkereibetrieben mit diesem Rührwerke haben den Beweis erbracht, daß in der Tat der beabsichtigte Zweck im vollen Umfange erreicht wird. Der Apparat war mit Fernzeiger- und Schreibthermometer ausgerüstet. Für die Vorerhitzung der Milch war ein Be-

rieselungs-Erhitzer vorhanden, der eine vollständige Entlüftung der Milch vor der Erhitzung zuläßt, wodurch die Beschaffenheit der Milch außerordentlich verbessert wird. Dieser Erhitzer gewährt auch eine weitgehende Sicherheit, daß alle Milchteilchen auch wirklich auf die gewünschte Temperatur erhitzt waren, da die Erhitzung bei freier Berieselung erfolgte. Die Erhitzung geschieht durch heißes Wasser, zu welchem Zwecke der Erhitzer mit einem Heißwassererzeuger vereinigt war. Dieser Heißwassererzeuger besaß ferner einen Temperatur-Regler, um eine gleichmäßige Temperatur im Wasser aufrecht zu erhalten. Für das Abkühlen der Milch waren mehrere Kühler vorhanden und zwar die einfachen Formen für die Behandlung auf dem Bauernhofe und Kühlerformen, wie sie in Molkereien üblich sind. Beachtenswert war ein Berieselungskühler mit Messingmantel, um das Herantreten der Luft und damit eine Neuinfektion der Milch zu verhüten. Dieser Mantel war in recht einfacher, gesetzlich geschützter Weise abrollbar am Kühler befestigt. Die Sicherheitsverteilrinne, die das Überlaufen der Milch sicher verhütet und die bereits auf der vorjährigen Ausstellung in Hamburg gezeigt wurde, ist inzwischen an viele Betriebe geliefert und hat sich vorzüglich bewährt. Auf der diesjährigen Ausstellung konnte man bemerken, daß man auch den Maschinen für dieRahm- und Butterbehandlung wieder eine größere Aufmerksamkeit schenkte. Das Bergedorfer Eisenwerk hatte ihren bewährten Rahmreifer „NSR““ ausgestellt, der eine sehr gefällige Bauart besitzt. Das Rührwerk dieses Rahmreifers ist für Soledurchlauf eingerichtet und hochstellbar, so daß es erforderlichenfalls als Nach- und Tiefkühler benutzt werden kann. Für die Rahmbehandlung diente ferner noch ein Astra-Rahmkühler, sowie ein Wärmespeicher, der in der Hauptsache den Zweck hat, die Dauererhitzung auch für Rahm zu ermöglichen. Es unterliegt natürlich keinem Zweifel, daß die Dauererhitzung des Rahms auch auf die Qualität der Butter von allergrößtem Einfluß ist. Es wäre zu wünschen, daß alle Molkereien, die Wert legen auf eine gute Beschaffenheit ihrer Butter, sich der Dauererhitzung des Rahms zuwenden. Auch die ausgestellten Butterfertiger Marke „K“ für 1000 Liter und die lange Form Marke „L. E. F.“ für 800 Liter zeichneten sich durch kräftige Bauart ganz vorteilhaft aus. Ebenso fanden die Dampfmaschine die ungeteilte Anerkennung der anwesenden Fachleute. An Kältemaschinen waren zwei stehende Kompressoren kleiner Leistung für Kohlensäure und für Ammoniak vorhanden. Im Vordergrunde des Zeltes stand eine Anzahl Kraftseparatoren und zwar von der größten bis zur kleinsten Type, also von einer Stundenleistung von 1000 bis 5000 Liter, ferner ein Reinigungsseparator für eine Stundenleistung von 2200 Litern.

Die Maschinenfabrik Eduard Ahlborn, Hildesheim, hatte in einem neuen, geschmackvoll ausgestatteten Zelt nur ganz neuzeitliche Maschinen ausgestellt, da sie von der Annahme ausging, daß den Fachleuten die sonst gebräuchlichen Geräte bekannt sind.

Im Vordergrund des Interesses stand die Ahlbornsche Dauererhitzungsanlage, bestehend aus einem Milcherhitzer (Doppelröhrenapparat), welcher mit heißem Wasser gespeist wird, einem Heißwasserbereiter mit Wasserumwälzpumpe, einem Vierzellen-Dauererhitzer und Dopelröhrenkühler für Wasser und Sole. Von der sicheren Wirkungsweise dieser Einrichtung, welche erstmalig von der Fa. Eduard Ahlborn beim Kosthallenbetrieb der vorjährigen Ausstellung in Hamburg vorgeführt wurde, hat man sich damals schon überzeugen können. Inzwischen ist diese Art der Milcherhitzung in vielen deutschen Molkereien eingeführt und hat sich glänzend bewährt. Der Ahlbornsche Vierzellen-Dauererhitzer ist mit selbsttätiger Schaltung, zwei Zeigerthermometern ausgerüstet; das eine Thermometer zeigt die Temperatur des Wasserbades an, das andere zeichnet die Milchtemperatur, sowie die Umschaltzeit selbsttätig auf. Man ist dadurch in der Lage, die Temperaturhöhe und die Zeit der Dauerpasteurisierung ohne weiteres ablesen zu können. Derartige Vorrichtungen werden zukünftig seitens der Behörden höchstwahrscheinlich vorgeschrieben, da man großen Wert auf die Kontrolle der Dauererhitzung legt. Neu an dem Dauererhitzungs-Apparat sind die Schwimmerflügel, welche ständig auf der Oberfläche der Milch schwimmen und den Schaum, der eventl. in den Apparat gelangt, vernichten. Diese Vervollkommnung ist von nicht zu unterschätzender Bedeutung.

Für kleinere milchwirtschaftliche Betriebe wurde eine Dauermilcherhitzungswanne von 3000 Liter Inhalt mit Schwimmerflügel gezeigt. Die Milch wird in dieser Wanne auf die gewünschte Temperatur gebracht, indem man durch den Hohlraum der Wanne heißes Wasser leitet. Durch Anschaffung einer solchen nicht zu teuren Einrichtung, können Güter und kleinere Molkereien die Dauererhitzung sich ebenfalls nutzbar machen. Ahlborn hat außerdem eine selbsttätige Flaschenfüll- und Verschlußmaschine mit einer Stundenleistung von 1800 Flaschen ausgestellt, die die größte Beachtung fand. Nachdem die Flaschenmilch in den Städten immer mehr zur Einführung gelangt, fand diese Maschine ein ganz besonderes Interesse. Sie füllt und verschließt selbsttätig, so daß die leeren Flaschen zur Maschine und die gefüllten verschlossenen Flaschen von der Maschine kommen. Eine Verstöpselung von Hand ist also vermieden. Die Maschine wirkt demnach arbeitssparend, was bei Flaschenmilchbetrieb seit langem erstrebt wird. Diese Flaschenmilchverschlußmaschine wird auch für 4000 Flaschen Stundenleistung gebaut. Weiter waren von bekannten Ahlbornschen Konstruktionen zur Schau gestellt: 1 Rahmreifer, 1 Butterfertiger, Eismaschine mit Kompressor, 1 Kleinkühlmaschine mit Schrank, eine Anzahl Milchkannen, Milchkühler und dergleichen. Die Schrankkühlanlage ist für Milchverkaufsläden, Konditoreien, Fleischereien usw. gedacht.

Im Ahlbornschen Zelte waren ferner perspektivische Bilder von dem großen städtischen Betriebe in Mannheim zu sehen, der zur Zeit eine ganz bedeutende Vergrößerung erfährt.

In den bekannten, geschmackvoll ausgestatteten Zelten der Firma Paul Funke & Co., G. m. b. H., Berlin N. 4, und Dr. N. Gerber's Co., m. b. H. Leipzig, konnte man sämtliche Apparate Instrumente und Geräte für die Untersuchung von Milch, Butter Käse und Quarg finden.

In der Molkerei-Kosthalle hatte die Molkereimaschinenfabrik Max Schulz, Akt.-Ges. in Oldenburg, eine vollständige Degerma-Anlage zur molkereimäßigen Behandlung der Milch aufgestellt. Die Milch, die von den Ausstellungskühen stammte, und in der Kosthalle verabreicht werden sollte, wurde der Dauerpasteurisierung mit nachfolgender Kühlung unterzogen, wofür alle in Frage kommenden Apparate aufgestellt waren. Bemerkenswert ist, daß die Milch während der ganzen Behandlung von der Außenluft abgeschlossen war, so daß eine Verunreinigung und Wiederinfektion nach der Kühlung ausgeschlossen ist. Von großem Vorteil scheint es auch zu sein, daß neuerdings Glasflaschen für Degerma-Milch in Benutzung kommen, an die selbstverständlich erhöhte Ansprüche gestellt werden. Die Neuheiten der Firma Max Schulz haben wir an anderer Stelle besprochen, und wir behalten uns vor, über die Gesamtanlage in einer der nächsten Nummern eine eingehende Schilderung zu bringen.

Der Hersteller der rühmlichst bekannten „Westfalia-Zentrifuge“, Ramesohl & Schmidt, Oelde i. Westf., hatte neben einer großen Anzahl von Hand- und Kraft-Zentrifugen auch einen Kraftseparator mit Doppelantrieb ausgestellt. Bei Verwendung besonderer Trommeln kann man mit dieser Zentrifuge nacheinander entrahmen und reinigen. Diese Einrichtung läßt sich auch an vorhandenen Kugellager-Separatoren nachträglich anbringen.

Eine vollständige Melkmaschinen-Anlage für 30 Milchkühe mit elektrischem Antriebe zeigte die Alfa-Laval-Separator G. m. b. H., Berlin.

Die Schwarzwaldwerke Lanz in Mannheim zeigten eine Reihe von Zentrifugen in ausgezeichneter Ausführung und mit wesentlichen Verbesserungen. Dasselbe sah man bei der Baltic-Separator G. m. b. H., Berlin, sowie bei der Union Akt.-Ges. für Metallindustrie, Hannover-Wülfel, welche auch eine Reinigungszentrifuge für 10 000 Liter zur Schau brachte.

Die Kühlerfabrik W. Schmidt in Bretten brachte Kühler mit herausnehmbaren Rohren zur Schau, wodurch einfachste Reinigung erzielt wird.

Roths Molkereimaschinen-Fabrik in Stuttgart hatte neben einer Anzahl von Zentrifugen, Butterknetern und -Fässern beachtenswerte Milcherhitzer für kleinere Molkereien ausgestellt. In bester Aufmachung und Ausführung sah man zahlreiche Milchkannen, Milchständer, Meßeimer, Milchsiebe usw. in den Ständen des Stanz- und Emaillierwerkes vorm. Carl Thiel & Söhne, Akt.-Ges. in Lübeck, der Firmen Georg Sindermann, Mallmitz in Schles. und G. H. vom Stein & Co., G. m. b. H., Düsseldorf-Oberkassel. Die Maschinenfabriken Moritz Buschmann in Lommatzsch und Gotthard & Kühne in Lommatzsch hatten Dampferzeuger ausgestellt, wie sie hauptsächlich für kleinere Molkereien in Frage kommen.

In Anschluß an die Ausstellung fand von Montag, den 22., bis Mittwoch, den 24. Juni, ein Ausflug ins Allgäu statt, der sich einer großen Beteiligung zu erfreuen hatte. Der Ausflug führte in das landwirtschaftlich interessante und landschaftlich schöne Allgäu. Am ersten Tage wurde von Stuttgart über Aulendorf, Kißlegg nach Ratzenried gefahren. Darauf fand eine Fahrt mit Kraftwagen nach dem Gute des Herrn Farny in Dürren mit seiner typischen Allgäuer Landwirtschaft (Elektrosilofuttertürme, Güllenanlage und Heuwerbung) und den hier untergebrachten Lagerräumen für Emmentaler Käse der Vereinigten Käsereien des Württembergischen Allgäus und nach Wangen statt. Hier wurden die Einrichtungen und Lagerräume von Hoyer und Lavo, Inhaber Gebrüder Speidel, und die staatliche milchwirtschaftliche Lehr- und Forschungsanstalt besichtigt. Am Abend fand ein gemütliches Beisammensein mit Mitgliedern des milchwirtschaftlichen Landesverbandes statt. Nach dem Übernachten in Wangen wurde am zweiten Ausflugstage mit der Eisenbahn über Kißlegg-Leutkirch nach Friesenhofen gefahren, in dessen Nähe das Gut Schmidsfelden mit seiner mehr als 30 jährigen Hochzucht des Allgäuer Braunviehs, die Heinzentrocknung und eine elektrische Futteranlage besichtigt wurden. Nach einem einstündigen Marsch durch Waldungen und Jungviehweiden fand ein Aufstieg zu dem 950 Meter hohen Herrenberg statt, der als höchstgelegener und bestbetriebener Weideplatz Württembergs etwa 220 Rindern Nahrung bietet. Der Abstieg fand über die im Volksmunde „Allgäuer Meran“ genannte Ortschaft Rohrdorf nach der altertümlichen Stadt Isny, die mitten im Gebiet der Allgäuer Milchwirtschaft liegt, statt. Am Nachmittag wurde mit der höchsten Bahn Deutschlands ohne Zahnradbetrieb durch das liebliche Weitnauertal mit prächtiger Gebirgsaussicht bis östlich der Zugspitze nach Kempten, der Hauptstadt des Allgäus, gefahren. Hier wurden die Teilnehmer durch die Stadtvertretung Kempten und Mitglieder

des milchwirtschaftlichen Vereins im Allgäu begrüßt. Am zweiten Tage wurde in Kempten übernachtet. Am letzten Ausflugstage wurden die Allgäuer Bauernschule auf dem Spitalhof bei Kempten, die Allgäuer Butter- und Käsebörse, die Einrichtungen des milchwirtschaftlichen Vereins und die Sehenswürdigkeiten der Stadt Kempten, besonders die Überreste der Burghalde und das Allgäuer Heimatmuseum besichtigt. Der Ausflug schloß in den frühen Nachmittagsstunden in Kempten, so daß den Teilnehmern noch Gelegenheit gegeben war, mit den Nachmittagszügen in ihre Heimat, ins Gebirge oder an den Bodensee zu fahren.

H. Butenschön, Hildesheim.

Betrachtungen über Limburger- und Romadurkäserei.

Von Oberkäser Magnus Saitner und Obermeier Otto Teßmer (angestellt in der Lehrmeierei der preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft, Kiel.)

Die Heimat dieser Weichkäse in Deutschland ist das bayrische Allgäu, jedoch wird auch in Norddeutschland diese Art Käse in größeren Mengen hergestellt. Leider läßt die Qualität hier sehr oft zu wünschen übrig, und es werden die Käse, die direkt aus dem Allgäu kommen, den hier im Norden hergestellten nicht nur vorgezogen, nein, es wird auch ein besserer Preis für diese gezahlt. Es mag viel daran liegen, daß die Ausbildung des Käsereipersonals im Norden eine nicht so vollkommene ist, als in Süddeutschland; aber, und das muß immer wieder betont werden, der Hauptfehler bei uns liegt an der angelieferten Milch. Es weiß heute jeder Molkereifachmann, welch ungeheuren Einfluß die verschiedensten Bakterienarten auf die Milch und deren Erzeugnisse ausüben. Bei den Käsen trifft dies in ganz besonderem Maße zu. Wer einmal seine angelieferte Milch durch ein gutes Seihtuch gegossen hat, wer all diesen Schmutz, der noch ungelöst nach stundenlangem Transport in derselben war, gesehen hat, der wird begriffen haben, daß es schier unmöglich ist, aus solcher Milch ein erstklassiges Produkt herzustellen. Wie mag erst die Milch ungesiebt im Melkeimer ausgesehen haben?! Die Gleichgültigkeit in dieser Beziehung ist bei dem liefernden Landwirt eine grenzenlose, und sie ist umso unverständlicher, als er sich doch selbst schadet. Die meisten und größten Käsefehler haben ihre Ursache in der unsauberen Milch, und hier hat der Hebel einzusetzen, soll die Qualität gesteigert werden. Es ist deswegen begrüßenswert, daß Bewegungen im Gange sind, die Abhilfe schaffen wollen und ist das in einer der letzten Nummern dieser Zeitung angeregte Mittel, Schmutzproben in Schaukästen auf der Annahme auszuhängen, u. E. schon sehr viel wert, den Grundübel zu steuern.

Ist die Milch in der Molkerei und wird sie verkäst, so soll man möglichst vermeiden, dieselbe noch durch so und so viele Pumpen, Erhitzer, Kühler und Leitungen hindurchzujagen. Wird nicht vollfette Ware hergestellt, so läßt es sich zwar nicht ganz vermeiden, aber der Weg soll möglichst kurz gehalten werden. Die zu verkäsende Vollmilch wird am besten gleich in die Käserei getragen oder mittels einer Rinne (nicht Rohre, damit die Milch etwas ausdunstet) hineingeleitet. Man vermeidet dadurch das lästige und schädliche Abbuttern der Vollmilch. Milch, die etwas gebuttert hat, und bei der eine feste Fettschicht oben schwimmt, läßt sich nie wieder so vermischen, daß das Fett gleichmäßig verteilt ist, und bei der man dasselbe in den Käse so vollkommen hineinarbeiten kann, wie es der Fall ist, wenn die Milch nicht gebuttert hat. Man bekommt vor allem auch nie den gewünschten Fettgehalt in die Trockenmasse des Käses und wird die Molke außerdem nicht entrahmt, so ist der Verlust ein direkter. Vor allem darf man das Seihen nicht vergessen. Durch ein Sieb, und sei es noch so fein, geht doch noch immer sehr viel Schmutz hindurch, während man beim Seihen den ungelösten wenigstens größtenteils herausbekommt.

Bevor wir zum Käsen übergehen, möchten wir erst über die Käserei und deren Einrichtung im allgemeinen etwas bemerken. Während in den meisten Molkereien alle Räume hell und luftig eingerichtet sind, findet man die Käserei oftmals in Kellern, wo spärliche Kellerfenster ein bischen Licht hereinlassen. Solche Räume mögen als Lagerraum gut sein, als Arbeitsraum sind sie nicht zweckmäßig. Man unterscheidet zwei Arbeitsräume: einen, in dem der Käse hergestellt und einen, in welchem er gebeizt (gesalzen) wird. In beiden soll es schön hell sein, so daß man ihn auch gerne sauber hält. Man muß sie allerdings so anlegen, daß man die Wärme in denselben halten kann, ganz besonders im Beizraum, da die Käse sehr leicht verschlagen. Deshalb ist es besser, wenn beide Räume getrennt sind. In dem Raum, in dem der Käse hergestellt wird, ist es schwieriger, die nötige Temperatur zu halten und Zugluft zu vermeiden, da es in demselben öfters ein- und ausgeht. Um nun die Käse schneller in den Beizraum zu befördern, werden die Spanntische zweckmäßig fahrbar (an den Füßen mit Rädern) eingerichtet. Man braucht dann nur den Spanntisch, sofern der Käse abgelaufen ist, in den Beizraum zu fahren, kann ihn hier salzen und es hat noch den wesentlichen Vorteil, daß man den Raum der Käserei unter den Tischen sauber halten kann. Ist ein Tisch längere Zeit außer Gebrauch, wird er mit Kalkwasser bestrichen. Man vermeidet dadurch, daß die Poren in den Brettern voll schädlicher Bakterien sitzen und hat den Tisch sauber, wie es an und für sich sehr gut ist, auch im Gebrauch den Tisch wöchentlich einmal mit Kalkwasser gründlich zu reinigen.

Hier in Norddeutschland findet man vorwiegend die langen Wannen, während man in den Käsereigegenden, wie Ost- und Westpreußen, wie auch in Bayern, fast ausschließlich die runden Wannen sieht. Es spricht zwar manches für die langen Wannen, aber auch die runde Wanne hat ihre Vorteile. Sie ist meistens isoliert, so daß die Milch bezw. der Bruch nicht so schnell verkühlen kann. Beim Einlaben wird das Lab gleichmäßiger verteilt; denn bei den langen Wannen wird das Lab oftmals vorn hereingegossen und bekommt das hintere Ende etwas weniger ab, und die Folge ist, daß die Milch nicht gleichmäßig dickt. Einen wesentlichen Vorteil haben die runden Wannen noch, der allerdings bei der Weichkäserei nicht so ins Gewicht fällt: eine runde Wanne kann ein einzelner gut verrühren, während bei den langen Wannen, insbesondere, wenn sie etwas größer sind, zwei Mann sein müssen, soll der Bruch richtig verarbeitet werden. Eins sollen sie aber beide gemeinsam haben, sie sollen stets gut verzinnt sein. Sofern in einer Wanne auf einigen Stellen der Zinn fehlt, greift die Milchsäure das Eisenblech an, zersetzt es und der Käse wird schwarz. Es ist unverzeihlich, wenn Käsefehler auftreten, die abzustellen der Molkereifachmann leicht in der Hand hat, und es wäre nicht recht, den Landwirten zu predigen, sie sollten eine gute Milch liefern, wenn man mit seiner Einrichtung selbst im Rückstande ist. Auf jeden Fall soll der Käser seine Käserei so in Ordnung haben, daß bei einem Auftreten von Käsefehlern ihm direkt nie ein Vorwurf gemacht werden kann.

Saure Milch ist für die Käserei im allgemeinen unbrauchbar. Aber auch ganz süße Milch läßt sich schlecht verkäsen. Der Säuregrad soll im Mittel ca. 8 nach Soxhlet-Henkel betragen. Ist die Milch zu süß, so kann man auf zwei Arten den Säuregrad steigern: man läßt die Milch bei Einlabungstemperatur ca. 1 Stunde stehen und erreicht dadurch, daß z. B. der Säuregrad in dieser Zeit von 7 auf 7,6 steigt. Man kann auch Reinkultur hinzusetzen, und um den S.-G. auf die oben angegebene Höhe zu bringen, setzt man ein pro Mille hinzu. Da das spez. Gewicht der Reinkultur ein höheres ist, als das der Kesselmilch (insonderheit bei reiner Vollmilch) und sich dieselbe leicht auf den Boden absetzt, gießt man dieselbe zweckmäßig erst in 40 Liter Kesselmilch, mischt tüchtig durch und gießt dieses Gemisch dann erst in den Kessel. Zu beachten ist auch, daß bei niedrigem S.-G. etwas mehr Lab genommen werden muß, oder aber die Einlabungs-Temperatur um ca. ½ Gr. gesteigert werden muß.

Ist der S.-G. reichlich hoch, so muß naturgemäß etwas weniger Lab genommen werden, oder die Temperatur muß niedriger sein. Es ist öfters der Fall, daß es nicht mehr zweckmäßig erscheint, die Milch bei zu hohem S.-G. einzulaben. Man muß dann denselben erniedrigen und kann dazu Wasser oder ein Alkali benutzen. Betreffs des letzteren verweisen wir auf einen Artikel von Herrn Dr. Puck in Nr. 33 des Jahrgangs 1924 der Molkerei-Zeitung Hildesheim und bemerken, daß ein diesbezüglicher angestellter Versuch, bei dem bei 70 Liter Milch und einem S.-G. von 9,6 35 Gramm aufgelösten Kristallsodas hinzugesetzt wurden, ein S.-G. von 7,6 erreicht wurde und der Käse einwandfrei war, nur daß der Bruch etwas weicher wurde.

Kurz vor dem Einlaben wird man noch die Farbe zusetzen, deren Menge sich nach der Gewöhnung des Konsums und danach richtet, ob vollfette Ware oder andere hergestellt werden. (Zu vollfetter weniger als zu magerer Ware.) Jetzt entnimmt man noch schnell eine Probe und untersucht dieselbe auf Fettgehalt. Besonders dann soll man es nicht unterlassen, wenn der Fettgehalt der zugesetzten Vollmilch schwankt (bei Futterwechsel usw.) Man bewahrt sich dadurch oftmals vor größerem Schaden; denn will man z. B. halbfetten Käse herstellen mit einem Fettgehalt von 22 Proz. in der Trockenmasse, so kann es einem leicht passieren, daß er durch die Schwankungen nur 19 Prozent hat und muß dann der Käse schon als viertelfette Ware deklariert werden.

Welches Lab verwandt wird, ist in gewissem Sinne Geschmackssache. Leider wird oftmals der Behandlung des Labs, die jeder Flasche oder Büchse beigegeben wird, nicht die nötige Beachtung schenkt. Man findet sogar die Flasche auf Fenstersimsen, auf die die Sonne den ganzen Tag scheint, oder die offene Büchse wird an einem feuchten Ort aufgehoben. Dann darf man sich nicht wundern, wenn die Milch nicht labt.

Die Labstärke beträgt bei Pulvern meistens 1 : 100 000, bei flüssigem 1 : 10 000. Die Labstärke zu bestimmen, ist derartig wichtig, daß es keinen Fachmann geben sollte, der es nicht kann. Man kann es in allen einschlägigen Büchern nachlesen, es sei aber kurz hier daraufhingewiesen:

1 Liter Kesselmilch mit normalem S.-G. wird in eine Käseschöpfe gebracht, diese in ein Wasserbad mit 40 Gr. C. gestellt und die Milch genau auf 35 Gr. erwärmt. Nun bringt man 1 ccm Lab vermischt mit etwa 10 ccm Wasser in die Milch, mischt gut und beobachtet unter fortwährendem Umrühren und genauer Einhaltung der 35 Gr., wieviel Sekunden vergehen, bis die Milch dickt. Nach folgender Formel wird die Labstärke berechnet:

$$\frac{\text{Verdünnungszahl} \times 2400}{\text{beobachtende Sekundenzahl.}}$$

(Lehrsennerei Boos.)

Es ist schon darauf hingewiesen, daß es besonders bei den langen Wannen vorkommt, daß das Lab nicht gleichmäßig verteilt wird. Ein tüchtiges Durchmischen der Milch ist unbedingtes Erfordernis, soll die Milch gleichmäßig dicken. Um das Fett und die Wärme auszugleichen, soll die eingelabte Milch nach ca. 10 Minuten noch einmal rübergezogen werden (vorsichtig durchrühren und die Milch mittels Kufen wieder zum Stillstand bringen.) Wer seine Milch genau

kennt, sollte es kurz vor dem Dicken tun. Sollte es vorkommen, daß durch irgend ein Versehen (zu hoher S.-G., zu hohe Temperatur, zu starkes Lab [neue Büchse oder Flasche!]) die Milch beim Umrühren oder Anhalten dickt, dann muß die Arbeitsweise sehr verkürzt werden. In schwierigen Fällen läßt man noch kaltes Wasser über den Spanntisch laufen, um ein zu schnelles Ablaufen der Käse zu verhindern. Der Käser hat zu berechnen, daß er ca. 10 Prozent weniger Ausbeute hat, und muß deshalb entsprechend weniger Schienen oder Kasten nehmen. Trotz dieser Nachteile, die manchmal eintreten können, ist es eine unbedingte Notwendigkeit, die Milch vor dem Dicken rüberzuziehen, um den großen Schwankungen des Fettgehalts der Trockenmasse im Käse zu begegnen.

Normalerweise soll soviel Lab genommen werden, daß die Milch ca. 40 Minuten dickt, d. h. von dem Augenblick, bei dem die Milch anfängt zu dicken (nach ca. 20 Minuten) bis zum Verschöpfen, bis der Bruch über den Finger bricht. Das Verschöpfen geschieht von innen nach außen, und zwar werden die Bruchplatten so lange abgelegt, bis die Schicht, die oben gelegen hat, völlig bedeckt ist. Der Zweck ist der, die Wärme auszugleichen, und dadurch die obere kalte Schicht etwas nachdicken zu lassen. Der Bruch darf nicht zu früh verschöpft werden, damit sich nicht zuviel Käsestaub bildet (weiße Molke). Auch umgekehrt ist es nachteilig, da bei zu spätem Verschöpfen der Käse zu fest wird.

Ist etwas Molke ausgeschieden, so wird der Bruch verschnitten. Auf die Farbe der Molke soll man sein besonderes Augenmerk lenken, da man aus derselben noch erkennen kann, wie man seine Arbeitsweise einzurichten hat.

Die Molke soll strohgelb sein. Allgemein wird aber bei niedrigem S.-G. die Molke weißlich sein. Man muß dann die Arbeitsweise verlängern, langsamer und vorsichtiger verrühren. Umgekehrt wird bei hohem S.-G. die Molke grün sein. Ist dieses der Fall, so muß schneller verrührt werden, der Beruch muß schneller aus dem Kessel geschöpft werden, da sonst die Käse zu hart werden.

Sind 5—10 Minuten vergangen, so wird der Bruch in 10 bis 12 Ztm. große Quadrate geschnitten, und nach abermaligen 10 Min. noch einmal, nur dieses zweitemal schräg durch die Quadrate. Hat der so verschnittene Bruch ein paar Minuten gestanden, wird er zweimal ganz vorsichtig verzogen, so daß der Kesselinhalt 1/4 Drehung macht. Das Verziehen geschieht in den runden Kesseln mit sogenannten Kufen, in den langen Wanen zweckmäßig mit einem Brett. Vorteilhaft geschieht es durch zwei Personen, da sich dann der ganze Inhalt auf einmal dreht und dadurch ein Zerreißen des Bruches und eine Staubbildung vermieden wird. Nach dreimaligem Verziehen und Schneiden beginnt das Bruchmachen. Bei demselben muß der Bruch stets in Bewegung gehalten werden, und die Stücken werden mittels Kufen vorsichtig zerkleinert, bis er die richtige (Walnuß-) Größe hat und die nötige Festigkeit besitzt. Letzteres ist reine Gefühlssache und muß der Käser es wissen, wann es soweit ist. Jetzt wird ein Käsetuch über den Kessel gelegt und die Molke abgeschöpft oder mittels Saugheber abgesogen. Der Bruch wird dann mit Schiffskellen in den Spanntisch oder in die Formkästen geschöpft, nachdem dieselben mit warmem Wasser abgespült sind und dadurch die Temperatur des Bruches angenommen haben.

Nach ca. 2 Stunden wird soviel Molke abgelaufen sein, daß der Käse gedreht werden kann. Ist genügend Platz auf dem Spanntisch, so wird das erste Mal die ganze Schiene ungeschnitten gedreht. Man gibt dadurch dem Käse von vornherein eine schöne Form. Andernfalls muß der Käse gleich klein geschnitten und gedreht werden. Um eine gleichmäßige Form zu bekommen, benutzt man beim Schneiden ein Musterbrett. Man steckt zwischen jeden Käse ein kleines Brettchen, damit er schön glatt wird. Beim zweiten Drehen soll der Käse auf Binsen oder Roggenstroh gelegt werden und zwar unter jeder Schiene zwei Stränge. Dadurch kann die Molke besser ablaufen und der Käse wird glatter. Romadur wird mit einer Viertel-Drehung nach links oder rechts gewendet, während beim Limburger die Plattseite (Lageseite) eine halbe und die Kopfseite eine Viertel-Drehung macht. Das Drehen wird in der ersten Zeit in kürzeren, später in längeren Abständen getätigt. Im ganzen soll der Käse fünfmal gedreht werden.

Das Salzen des Käses geschieht entweder mittels Salzbad oder Trockensalzens. Ueber das Salzbad kündigte Herr Dr. Dibbern vom chemischen Institut der Forschungsanstalt in Kiel eine Abhandlung an und beschränken wir uns deswegen auf das Behandeln des Käses im Trockensalz.

Ist der Käse genügend abgelaufen, dann beginnt man mit dem Salzen, und zwar wird man damit im Sommer am Abend des Tages, an dem der Käse hergestellt ist im Winter am Morgen darauf beginnen. Wann der Käse genügend abgelaufen ist, d. h. wann es Zeit ist, mit dem Salzen zu beginnen, ist mehr Gefühlssache und eine der großen Künste des Käsers, den richtigen Augenblick zu erfassen. Fängt man zu früh an, so enthält dere Käse noch zu viel Molke, und die Folge ist, daß er randweich wird, daß sich die Rotschmiere zu wenig hält und er blaß aussieht; er fängt außerdem zu früh an zu laufen. Bei zu spätem Salzen wird der Käse zu hart (sog. Bocker). Innen sieht er kreidig aus und die Ausbeute ist eine geringere. Aus den hier angeführten Nachteilen ersieht man, welche großen Nachteile ein nicht richtiges Salzen haben kann, und es ergibt sich daraus, daß man diese Arbeit, die hauptsächlich zum Gelingen eines einwandfreien Produktes beiträgt, nicht einem Lehrling überläßt, wie es leider recht oft geschieht, sondern daß man dieses wirklich eingearbeiteten Fachleuten überträgt.

Das Salzen geschieht vom Spanntisch in den Salztisch hinein. Romadur bekommt ein ganzes Salz (alle 4 Seiten und die beiden Kopfenden), während Limburger Randsalz und ein Backensalz erhält. Eine Backe wird nicht gesalzen und kommt diese ungesalzene Backe nach unten. Romadur erhält im Durchschnitt 3 Salz, Limburger ca. 2 Backensalz und 4—5 Randsalz. Das Salzen geschieht am Tage zweimal. Beim vierten Salz wird Limburger, nachdem er hart genug geworden, auf den Kopf gestellt, während beim Romadur dies beim letzten Salz geschieht. Es werden dadurch die Kopfenden noch glatt, wie man überhaupt beim Salzen noch großen Einfluß auf die Form des Käses ausüben kann. Das Salz muß stets trocken sein und wird nach dem Gebrauch wieder trocken gestellt. Allgemein wird in der Weichkäserei Koch- oder Feinsalz (Nr. 1) verwandt. Nach dem Salzen kommt der Käse noch einen Tag auf den Ablauftisch und wird, nachdem er gewogen ist, in den Lageraum zur Weiterbehandlung und Reifung gegeben. Es würde zu weit führen, auch noch die Behandlung des Käses im Lagerraum in diesen Ausführungen einer näheren Betrachtung zu unterziehen. Eventuell werden wir in einer späteren Abhandlung näher auf diese allerdings auch wichtige Arbeit eingehen. Der Zweck dieser Zeilen ist der, einen Beitrag zu einer Sache zu liefern, die Allgemeingut werden muß, damit das erreicht werden kann, wonach wir streben, eine erstklassige Ware herzustellen, um unabhängig vom Ausland dem deutschen Konsum das bieten zu können, was er an der Auslandsware so zu schätzen weiß.

Rundschau

Neuregelung des gewerbsmäßigen Verkehrs mit Milch in verschiedenen Städten Westdeutschlands. Die Städte des rheinisch-westfälischen Industriegebietes haben in jüngster Zeit angeordnet, daß fortan der Handel mit Vollmilch und Sahne der Erlaubnis bedarf. Für die Erteilung der Erlaubnis sind besondere Stellen eingerichtet, die neben einem von der Stadtverwaltung zu ernennenden Vorsitzenden 4 Beisitzer haben, von denen 2 Vertreter der Landwirtschaft und 2 Vertreter des Milchhandels sein müssen. Das Zubringen von Milch in Wohnungen ist gestattet, soweit es in Gefäßen geschieht, die nicht ohne Beschädigung abgenommen werden können. Für die offen ausgeschenkte Milch bleibt der Ladenverkauf bestehen. Grundsätzlich gilt im Milchhandel die freie Wirtschaft. Jeder kann seine Milch beziehen, woher er will. Begründet wird diese neue Milchverkehrsordnung damit, daß in Anbetracht der hohen volksgesundheitlichen Bedeutung der Milch der Vertrieb nur durch Personen erfolgen dürfe, die genügend Sachkenntnis besitzen und eine Gewähr für unbedingte Zuverlässigkeit bieten. Die Anordnung, daß das Zubringen von Milch in die Wohnungen nur in sicher verschlossenen Flaschen zulässig ist, beruht auf der Erwägung, daß diese Art der Zubringung die größte Gewähr dafür bietet, daß eine vorher auf Reinheit und Unverfälschtheit geprüfte, einwandfreie Milch ohne Schäden an den Konsumenten gelangt.

In Würdigung aller in Betracht kommenden Momente haben sich daher vielfach die für die Milchversorgung in Betracht kommenden Produzenten, Milchhandel und Konsumenten in freier Vereinigung zusammengeschlossen, man hat sogenannte Milchzentralen gegründet, in der die 3 Gruppen gleichmäßig vertreten sind. Aufgabe dieser Stellen ist, die die Milchversorgung betreffenden Fragen zu regeln und die Bevölkerung auf die beste und vorteilhafteste Weise mit einwandfreier Milch zu versorgen.

M. E. P. 295.

Das Molkereiwesen auf der Rheinischen Grünen Messe. Innerhalb der bevorstehenden Rheinischen Grünen Messe in Köln (4.—12. Juli) wird auch das rheinische Molkereiwesen in einer besonderen Abteilung wieder würdig vertreten sein. In der großen Gartenhalle 1 sind zunächst die Erzeugnisse der rheinischen Molkereien — Butter und Hartkäse nach Holländer Art (Gouda-, Edamer- und Brotform-Käse) — sowie einige Weichkäsesorten untergebracht. Daran schließt sich die Molkerei-Kosthalle an, die wieder nach dem Muster der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft eingerichtet wird und in der frische Milch und Butter- und Käse-Brote unter Kontrolle der Ausstellungsleitung in bester Beschaffenheit zu mäßigen Preisen an die Ausstellungsbesucher abgegeben werden.

An dem **allgemeinen Preisbewerb für Molkerei-Erzeugnisse** sind 51 Molkereien mit 35 Butterproben, 45 Proben Hartkäse, (Gouda-, Edamer- und Brotform) und mehreren Proben Weichkäse beteiligt. Die Beschickung ist also reichhaltiger als im Vorjahre, und so bietet die Ausstellung nicht nur Molkereifachleuten, sondern vor allem auch dem Handel und der gesamten Verbraucherschaft die beste Gelegenheit, sich über den Stand des rheinischen Molkereiwesens zu unterrichten. (Wegen der heißen Jahreszeit ist die Ausstellung der Butterproben auf die Tage vom 8.—12. Juli einschließlich beschränkt.)

Neben dem allgemeinen Preisbewerb werden die niederrheinischen Käsereien ihre Erzeugnisse in einer besonderen Sammelausstellung besonders wirksam zur Darstellung bringen, wobei auch die Einrichtungen und die Bedeutung der Niederrheinischen Käse-Kontrollvereinigung, der fast alle größeren niederrheinischen Käsereien angeschlossen sind, entsprechende Berücksichtigung finden werden. An dem Stande dieser Sammelausstellung soll auch eine Druckschrift über die Entwicklung und Bedeutung der Käserei am Niederrhein zur Verteilung gelangen.

Butterkontrollmarke in Schleswig-Holstein. Die Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein hat auf Grund der für die Butterkontrollstelle erlassenen Bestimmungen und der Ergebnisse der bisher stattgefundenen Prüfungen folgenden Molkereien die Kontrollmarke verliehen:

1. Almdorf bei Breklum.
2. Ausacker bei Husby.
3. Ausackerholz bei Husby.
4. Barsbek-Krokau-Wisch in Barsbek bei Schönberg i. H.
5. Benz bei Eutin.
6. Bilschau bei Flensburg.
7. Großsolt in Bistoft bei Mühlenbrück.
8. Boholzau bei Scholderup.
9. Bordelum bei Bredstedt.

10. Brodersby bei Karby.
11. Bunsoh-Immenstedt-Westerau in Bunsoh bei Albersdorf.
12. Salzau zu Charlottenthal bei Schönberg i. H.
13. Gutsmeierei Depenau.
14. Elmenhorst bei Bargteheide.
15. Füsing bei Scholderup.
16. Gribbohm bei Wacken.
17. Grube.
18. Hardesby bei Sörup.
19. Hattstedt.
20. Meiereigenossenschaft I in Hennstedt in Dithm.
21. Heinkenborstel bei Hohenwestedt.
22. Högel bei Bredstedt.
23. Hohenaspe.
24. Hohenwestedt.
25. Holstendorf bei Ahrensbök.
26. Hürup.
27. Husby.
28. Kaltoft bei Süderbrarup.
29. Kappeln (Schlei).
30. Gundelsby-Hasselberg in Kieholm bei Schwackendorf.
31. Kleinwaabs.
32. Kopperby bei Karby.
33. Krems II bei Segeberg.
34. Kühsen-Niendorf bei Nusse.
35. Langenhorner-Altendeich bei Mönkebüll.
36. Lassahn in Lbg.
37. Rixdorf-Lebrade in Lebrade bei Plön.
38. Milchzentrale Lensahn i. H.
39. Liensfeld bei Majenfelde.
40. Lindau bei Lindaunis.
41. Loiterau bei Scholderup.
42. Meezen bei Hohenwestedt.
43. Oersberg bei Scheggerott.
44. Ohrfeld-Lehbek in Lehbek bei Gelting.
45. Olpenitzdorf bei Kappeln.
46. Pommerby bei Gelting.
47. Rabenkirchen.
48. Revensdorf bei Gettorf.
49. Rüting bei Lensahn.
50. Schinkel bei Gettorf.
51. Schönbek bei Bordesholm.
52. Schuby bei Karby.
53. Schwackendorf.
54. Sörup-Möllmark in Sörup.
55. Stafftedt, Kreis Rendsburg.
56. Stakendorf-Bendfeld in Stakendorf bei Schönberg i. H.
57. Steinfeld.
58. Stenderup bei Gelting.
59. Süderbrarup.
60. Suxdorf bei Cismar.
61. Thumby bei Vogelsang-Grünholz.
62. Todenbüttel.
63. Vogelsang bei Schwackendorf.
64. Weede bei Segeberg.
65. Breitenberger Meiereigenossenschaft in Westermoor bei Itzehoe.
66. Wittenwurth bei Hemme.

Butterprüfung in der Milchw.-Centralstelle zu Güstrow. Am Freitag, den 12. Juni fand in der Milchw.-Centralstelle zu Güstrow die 18. Butterprüfung statt, welche von 95 Molkereien mit 99 Proben beschickt war. Von diesen 99 Proben waren 38 gesalzen und 61 ungesalzen. Als Richter wirkten die Herren: Holstein-Dassow, Uplegger-Rostock, Kleinfeldt und Schultze-Berlin, Schwarz-Malchin, Vesper-Warnow, Gieski-Baumgarten, Foldberg und Dr. Hesse-Güstrow Das Resultat war folgendes: für gesalzene Butter: hochfein 8 = 21 Proz., fein 17 = 45 Proz., gut 13 = 34 Proz.; für ungesalzene Butter: hochfein 8 = 13 Proz., fein 34 = 55,75 Proz., gut 18 = 29,75 Proz., und fehlerhaft 1 = 1 Proz In Anbetracht der sehr heißen Witterung während des Transportes und der 10tägigen Lagerung im nicht direkten Kühlraume ist dieses Resultat der Butterprüfung als ein sehr gutes anzusprechen.

Mißstände in der Milchzufuhr. Der milchwirtschaftliche Verein in München hatte im Cafe Neptun eine Zusammenkunft mit den Vertretern der Eisenbahn, um die Mißstände in der Milchzufuhr zu erörtern. Seit Beginn des neuen Eisenbahnfahrplanes haben nämlich die Milchzüge große Verspätung. Obendrein hapere es auch im Rangierdienst. Dadurch verderbe bei der gegenwärtigen Sommertemperatur viel Milch und die Bevölkerung ist leicht geneigt, dem Milchhändler die Schuld zu geben. Es wurde angeregt, im Sommer die Milch nur mit Nachtzügen zu befördern. Ein Vertreter der Eisenbahn erklärte dazu, daß ohnehin an alle Stationen Weisung ergangen sei, die Milch unbedingt nachts zu befördern. Die augenblicklichen Mißstände seien mehr eine Folge der neuen Fahrplaneinteilung; die Sache werde in den allernächsten Tagen sich bessern. Die Milchhändler sollten durch genaues Bezeichnen der Milchkannen zur Besserung des Verkehrs beitragen. Wo Schwierigkeiten im Rangierdienst sich bemerkbar machen, würden die Rangierabteilungen verstärkt. Das Personal tue sein Möglichstes, es fehle keineswegs an gutem Willen oder Pflichtgefühl. Es werde auch versucht, immer das gleiche Personal für die Milchnachtzüge zu verwenden.

Bestrafte Milchfälscher. Wegen Milchfälschung wurden der Landwirt Johann Josef Beck und die ledige Margarethe Nohe, beide aus Erlenbach zu 300 bezw. 350 Mark Geldstrafe (bezw. 20 und 23 Tagen Gefängnis) den Kosten des Verfahrens und Urteilsverkündigung in drei Zeitungen sowie durch öffentlichen Anschlag in der Heimatgemeinde verurteilt.

Vor einer Reform der Angestellten-Versicherung. Uns wird berichtet: Der Referent für die Angestelltenversicherungsgesetzgebung hat auf Einladung der Hauptgemeinschaft vor einem kleinen Kreise von Zuhörern dem auch Vertreter der übrigen Spitzenverbände angehörten, einen Vortrag gehalten, in dem er über die nächsten Ziele der Angestelltenversicherungsreform Aufschluß gab. Hiervon ist als besonders wichtig hervorzuheben, daß die Reichsversicherungsanstalt entsprechend dem vom Reichstagsausschuß gefaßten Beschluß eine Steigerung der Leistungen und der Beiträge für erforderlich hält. Der Grundbetrag des jährlichen Ruhe-

geldes wird auf etwa 480 M, der Steigerungsbetrag auf 15 Prozent der Beiträge (vergl. § 56 des Gesetzes vom 31. 5. 1924, Reichsgesetzblatt 553) und der Kinderzuschuß wahrscheinlich auf 90 M erhöht werden. Eine Steigerung der Beiträge würde für den Bedarf der nächsten Zukunft noch nicht erforderlich sein, da im Jahre 1924 ein Ueberschuß von 80 Millionen Mark erzielt worden ist. Die Reichsversicherungsanstalt hält jedoch, ohne zu dem Grundsatz vollständiger Anwartschaftsdeckung übergehen zu wollen, die Bildung gewisser Reserven für unvermeidlich. Sie wäre damit einverstanden, daß die Steigerung der Beiträge erst einige Zeit nach Erhöhung der Leistungen einzutreten hätte. Die Vertreter der Angestelltenversicherung weisen darauf hin, daß für diesen Versicherungszweig z. Zt. noch nicht die Friedenshöhe der Beiträge erreicht sei (z. Zt. 3—6 Prozent, im Frieden 3,5—8 Proz. des Gehalts), während die Invalidenversicherung die Friedensbeiträge bereits erheblich überschritten habe. Für die Wirtschaft ist zwar diese Beweisführung nicht genügend, da es für sie auf die Gesamtbelastung durch sämtliche Zweige der Sozialversicherung ankommt. Immerhin hat die Hauptgemeinschaft die Absicht, sich durch einen Vertreter des Reichsarbeitsministeriums demnächst einen Ueberblick über die Entwicklung von Leistungen und Beiträgen in allen Zweigen der Sozialversicherung geben zu lassen, wobei natürlich auch die Erwerbslosenfürsorge und deren bestehende Umwandlung in eine Versicherung zu berücksichtigen sind.

Schutz des Roquefortkäse. Die Gesetzgebungskommission des französischen Senats berät zur Zeit einen Entwurf zum Schutz des Roquefortkäses, der diesem Produkt die gefährdete Reinheit seiner Zusammensetzung wahren will. Von altersher hat man ausschließlich Milch von Mutterschafen zu diesem Käse verwandt. Seit einiger Zeit nehmen aber eine ganze Anzahl von Molkereien Kuhmilch mit dazu. Der Gesetzentwurf will das nun in Zukunft verbieten.

Butterfälschung. In Görlitz waren die Händler B., Th. und Sch. angeklagt, die beschuldigt wurden, Butter verfälscht bezw. diese Butter in den Verkehr gebracht zu haben. Ein Polizeibeamter hatte bei Th. Proben entnommen, und die chemische Untersuchung hatte, wie der Leiter des chemischen Untersuchungsamtes, Direktor Dr. Günzel, angab, 30 Proz. Wasser und 65 Prozent Fett, also 15 Prozent unter der zulässigen Mindestgrenze, enthalten. Molkereidirektor Gärtner führte den unzulässigen Wassergehalt auf die unsachgemäße und unzulässige Zubereitung zurück. Der Vertreter der Anklage beantragte gegen B. 300 M Geldstrafe, gegen Th. und Sch. Freisprechung. — B. wurde zu 150 M Geldstrafe verurteilt. Die beiden anderen Angeklagten wurden freigesprochen. H.

Gutachten über Gorgonzola-Käse. Wie die Detaillistenkammer zu Hamburg mitteilt, wurde bei der Nahrungsmittelkontrolle in der letzten Zeit Gorgonzola-Käse im Handel und Verkehr angetroffen, der mit einer Rindenschicht versehen war, die zur Hauptsache aus Schwerspat (Bariumsulfat) bestand. Da keine Gewähr dafür vorhanden ist, daß für die Herstellung der Rinde des genannten Käses Schwerspat, der frei von im Organismus löslichen giftigen Bariumverbindungen (z. B. Bariumcarbonat) ist, verwendet wird, und da vielfach die Gewohnheit besteht, den Käse mit der Rinde zu verzehren, so erscheint die Verwendung von Schwerspat für den in Rede stehenden Zweck vom nahrungspolizeilichen Standpunkt aus unzulässig. Auch der Gesichtspunkt der Verfälschung (§ 10 des Nahrungsmittelgesetzes) kommt in Betracht. In Uebereinstimmung mit dieser Auffassung befindet sich der im Reichsgesundheitsrat unter Zuziehung von gewerblichen und industriellen Sachverständigen beratene Entwurf zu Festsetzungen über Käse. Derartige Käse sind mithin zu beanstanden. Es ist versucht worden, die mit der Ueberwachung des Lebensmittelverkehrs betrauten Untersuchungsanstalten anzuweisen, daß sie dem Handel und Verkehr mit Gorgonzolakäse hinsichtlich der Beschaffenheit seiner Rindenschicht erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden und bei Feststellung von Schwerspat oder anderen Bariumverbindungen in der Rindenschicht die Verkäufer vor dem Vertrieb solchen Käses zunächst warnen. In Fällen, in denen diese Ware gleichwohl weiterhin zum Verkauf feilgehalten wird, würden die Untersuchungsanstalten die strafrechtliche Verfolgung herbeizuführen haben.

Betrügereien mit Vorzugsmilch. Der frühere Milchhändler Krieger und dessen Ehefrau aus Bochum waren vom Schöffengericht wegen gemeinsamen Betruges zu je drei Wochen Gefängnis verurteilt worden. Die von beiden Angeklagten eingelegte Berufung wurde von der Kleinen Strafkammer des Landgerichtes behandelt. Nach Annahme des ersten Gerichtes hatten die Angeklagten die Flaschen der Vorzugsmilch mit Molkereimilch gefüllt und diese Milch zu den erhöhten Preisen der Vorzugsmilch als solche verkauft. Das Gericht hatte auf Gefängnis erkannt, weil die Vorzugsmilch hauptsächlich zur Ernährung der S ä u g l i n g e verwendet wird. In der Berufungsinstanz bestritten beide Angeklagten die Milchbetrügereien und versuchten den Nachweis zu führen, daß die Unregelmäßigkeiten auf dem städtischen Milchhof sich zugetragen hätten. Das Berufungsgericht erklärte das Vorhaben der Angeklagten als völlig mißlungen. Eine Verwechselung der Flaschen im Betriebe des städtischen Milchhofes gelte nach den gemachten Feststellungen als ganz ausgeschlossen. Das Berufungsgericht war der Ansicht, daß die Betrügereien nur von den Angeklagten in ihrem Milchverkaufsladen vorgenommen worden seien. Es kam jedoch zur Milderung des Strafmaßes einmal, weil dem Kr. das 16 Jahre von ihm betriebene Milchgeschäft genommen worden ist und er jetzt den Bergmannsberuf ausüben muß. Es erkannte auf Geldstrafe, die aber mit Rücksicht auf die Folgen des Handelns der Angeklagten für Säuglinge und Rekonvaleszenten auf 150 Reichsmark für jeden der Angeklagten bemessen wurde.

Firmen- und Genossenschaftsregister.

Milchverwertungs-Genossenschaft e. G. m. b. H. in Seckenhausen. A.-G. Syke. Gegenstand des Unternehmens ist die gemeinschaftliche Milchverwertung. Statut vom 25. April 1925.

Sauliner Molkerei-Genossenschaft. e. G. m. b. H. in Saulin. Gegenstand des Unternehmens ist die vorteilhafte Verwertung der in der Wirtschaft der Mitglieder gewonnenen Milch. Satzung vom 16. März 1925.

Dampfmolkerei Lüninghausen. A.-G. Lilienthal. Inhaber Martin Gennburg. Der Uebergang der im Betriebe begründeten Aktiven und Passiven ist bei dem Erwerbe des Geschäfts durch Gennburg ausgeschlossen.

Dampfmolkerei Richard Kempe, Inh. Martha Schweizer in Heidenau. Inh. Frau Helene Martha, verehel. Schweizer, verw. gewesene Kempe, geb. Liebers, daselbst. Geschäftsraum: Albertstr. 4 in Heidenau,

A.-G. Pirna; angegebener Geschäftszweig: Molkerei mit Verkaufsgeschäften

Dampfmolkerei Löwen, Weigeld & Ruohs. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Die Firma ist erloschen.

Milchgenossenschaft Horgen, e. G. m. b. H., Horgen. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr der Mitglieder.

Dresdener Käsefabrik Brühs & Co. in Dresden. Fabrikbesitzer Wilhelm Johann Joachim Brühs ist aus der Gesellschaft ausgeschieden. Die Gesellschaft ist aufgelöst. Der Kaufmann Walter Hietzig führt das Handelsgeschäft und die Firma als Alleininhaber fort.

Dresdener Molkerei Gebr. Pfund Ges. m. b. H., Dresden Das Stammkapital ist auf 630 000 Reichsmark ermäßigt.

Milchgenossenschaft Kupprichhausen, Amt Tauberbischofsheim, **e. G. m. b. H. in Kupprichhausen,** Amt Tauberbischofsheim. Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchgenossenschaft Lengenrieden, Amt Tauberbischofsheim, **e. G. m. b. H. in Lengenrieden,** Amt Tauberbischofsheim. Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Milchkuranstalt am Schillerpark, Noah & Co., Berlin. Gesellschafter sind: Martin Noah, Kaufmann, und Bertha Ewert, geb Wagemann, Witwe, beide Berlin.

Milchgenossenschaft Diersheim, e. G. m. b H., Diersheim. Gegenstand des Unternehmens: Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr.

Centralmolkerei Niedermörmter, e. G. m. u. H., Niedermörmter. Der Gegenstand des Unternehmens erstreckt sich nunmehr auch auf gemeinschaftlichen Bezug von Futter- und Düngemitteln und Sämereien, auch auf Beteiligung an einer größeren Bezugsgenossenschaft.

Molkerei- und Müllerei-Genossenschaft, e, G. m. u. H., Uelsen (A.-G. Neuenhaus, Hann.). Die Firma lautet jetzt: **Molkerei und Ein- und Verkaufsgenossenschaft, e. G. m. u. H.** Gegenstand des Unternehmens ist Milchverwertung, Ankauf von Bedarfsgegenständen für und Verkauf von Produkten aus der Land- und Viehwirtschaft im weitesten Sinne

Molkereigenossenschaft Drevenack-Peddenberg, e. G. m. u. H., Peddenberg, A.-G., Wesel. Gegenstand des Unternehmens ist die Milchverwertung auf gemeinschaftliche Rechnung und Gefahr, verbunden mit einer Mühle zur Vermahlung von Getreide sowie gemeinsamer Bezug und Absatz von landwirtschaftlichen und sonstigen Bedarfsartikeln.

Genossenschafts-Meierei Sachsenbande und Umgegend, e. G. m. u. H., Sachsenbande (A.-G. Wilster). Der Zweck des Unternehmens ist einesteils, den Produzenten die Möglichkeit zu bieten, die Milch ihrer Kühe zum höchsten Preis auszunutzen, andernteils auch den Konsumenten Gelegenheit zu geben, unter Garantie frische und unverfälschte Ware täglich kaufen zu können.

Aldenhovener Molkerei Georg Hütter, Aldenhoven. Inhaber: Georg Hütter, Aldenhoven.

Augsburger Molkerei Dachs & Hauser, Augsburg. Offene Handelsgesellschaft. Gesellschafter sind: Hugo Dachs, Johann Hauser, Molkereibesitzer, Augsburg.

Augsburger Molkerei Johann Weixler, Augsburg. Die Firma ist erloschen.

Sabow & Co., Molkereigesellschaft in **Breddin.** Die Gesellschaft ist aufgelöst und die Firma erloschen.

Kreuzburger Molkerei, G. m. b. H. in Kreuzburg (O.-S.) Das Stammkapital ist auf 21 600 Reichsmark umgestellt.

Kaufhaus für Molkereiprodukte, G m. b. H., Köln. Durch Gesellschafterbeschluß vom 28. Mai 1925 ist § 2 des Gesellschaftsvertrages, betr. Stammkapital und Geschäftsanteile, geändert. Das Stammkapital ist umgestellt auf 4000 RM.

Hartung, Butterhandlung, Inh.: Konrad Hartung, Liegnitz. Die Firma ist erloschen.

Konkurse. Ueber das Vermögen der Firma **Kramer & Beyer,** Käse-Import und Großhandlung. **Oldenburg,** wurde das Konkursverfahren eröffnet. Der Auktionator Heimsath in Oldenburg wird zum Konkursverwalter ernannt. Konkursforderungen sind bis zum 10. Juli 1925 bei dem Gericht anzumelden. Erste Gläubigerversammlung und Prüfungstermin 4. August 1925. Offener Arrest mit Anzeigefrist bis 1. Juli 1925.

Sprechsaal

Versuche mit Paul Funkes Fibu-Butyrometern und Fibu-Verschluß. (Mitteilung aus der Versuchsanstalt der landw. Genossenschaft Darmstadt, Sandstr. 36.) Von Dr. Weidemann. Seit kurzem bringt die Firma Paul Funke & Co., Berlin N. 4. Chausseestr. 8. glatthalsige Butyrometer in den Handel, die außerdem noch einen neuen Verschluß, den sogenannten Fibu-Verschluß erhalten haben. Der neue Verschluß besteht aus zwei Teilen, nämlich einer Gummihülse mit Flansch. Letzterer ist mit Metallfassung versehen. Die Gummihülse wird mit einem Regulierstift in den Hals des Butyroemters eingeführt, der auch zur Einstellung der Fettschicht dient. Ein durchbohrter Füllkörper aus Aluminium drückt die Gummihülse fest in die innere Halswandung ein. Beim ersten Anblick sieht der neue Verschluß ziemlich kompliziert aus. Man kommt unwillkürlich zu der Annahme, daß die Anwendung eines derartigen Verschlusses einen weit größeren Zeitaufwand erfordert als das Einführen der bisher üblichen Gummistopfen. Tatsache ist jedoch, daß der neue Verschluß nicht einen Zeitverlust, sondern einen ganz wesentlichen Zeitgewinn bedeutet. Es kommt ferner hinzu, daß in Laboratorien, in denen Fettbestimmungen in größeren Mengen angefertigt werden, wie das zum Beispiel bei uns der Fall ist, durch die bisherigen Gummistopfen sehr häufig Verletzungen an den Händen entstanden. Eine weitere unliebsame Störung ist das Abbrechen der Gummistopfen dicht am Halsrande. Abgesehen von dem Zeitverlust, der hierdurch entstand, zerbrechen die Butyrometer meistenteils bei dem Versuch, den abgebrochenen Stopfenrest zu entfernen. Gerade bei diese Gelegenheit war die Gefahr besonders groß, daß erhebliche Verletzungen an den Händen entstanden. Alle diese Uebelstände sind durch den neuen Verschluß unzweifelhaft in vorbildlicher Weise beseitigt worden.

Die wesentliste Frage ist jedoch: Wie verhält es sich mit der Genauigkeit der Untersuchungsergebnisse? Erfahrungsgemäß ist die Schwefelsäuremethode nach Dr. N. Gerber ein Verfahren, das für betriebstechnische Untersuchungen hinreichend genau ist. Infolgedessen hat sich die Methode besonders auch wegen ihrer Einfachheit und Leichtigkeit außerordentlich rasch eingebürgert und erfreut sich der allerweitesten Verbreitung in Fachkreisen.

Nachstehend veröffentlichen wir zunächst eine Zusammenstellung einer Anzahl von Untersuchungen mit dem Fibuverschluß und dem bisher angewendeten Verschluß mit Gummistopfen.

Fibu-Butyrometer und Fibu-Verschluß.

		11 ccm Milch			5½ ccm Milch		
	Versuch	I	II	III	I	II	III
1	Fettgeh.	= 3,35 %	= 2,95 %	= 3,25 %	= 3,35 %	= 2,95 %	= 3,25 %
2	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
3	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
4	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
5	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
6	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
7	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
8	„	= 3,33 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
9	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „
10	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „

Fibu-Butyrometer und Gummistopfen-Verschluß.

		11 ccm Milch			5½ ccm Milch		
	Versuch	I	II	III	I	II	III
1	Fettgeh.	= 3,35 %	= 2,95 %	= 3,15 %	= 3,30 %	= 2,95 %	= 3,15 %
2	„	= 3,35 „	= 2,90 „	= 3,25 „	= 3,35 „	= 2,90 „	= 3,20 „
3	„	= 3,35 „	= 2,90 „	= 3,20 „	= 3,35 „	= 2,90 „	= 3,25 „
4	„	= 3,40 „	= 3,00 „	= 3,15 „	= 3,35 „	= 3,00 „	= 3,20 „
5	„	= 3,40 „	= 3,00 „	= 3,25 „	= 3,30 „	= 3,00 „	= 3,20 „
6	„	= 3,40 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,25 „	= 2,95 „	= 3,15 „
7	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,20 „	= 3,30 „	= 2,95 „	= 3,15 „
8	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,30 „	= 2,95 „	= 3,25 „
9	„	= 3,35 „	= 2,95 „	= 3,25 „	= 3,30 „	= 2,95 „	= 3,20 „
10	„	= 3,30 „	= 2,90 „	= 3,25 „	= 3,30 „	= 2,90 „	= 3,20 „

Aus der Zusammenstellung ergibt sich folgendes. Bei dem neuen Verschluß stimmten die Untersuchungen unter Anwendung derselben Milch in allen Fällen ohne Abweichung vollständig überein. Bei dem Verschluß mit Gummistopfen ergaben sich Abweichungen von 0,05—0,1 Proz. Die Untersuchungen wurden mit dem neuen Verschluß und dem alten Verschluß bei den in der Tabelle angegebenen Versuchen stets mit denselben Butyrometern vorgenommen.

Man könnte nun vielleicht der Meinung sein, daß dies in der Konstruktion des Fibu-Butyrometers zu suchen wäre. Infolgedessen haben wir auch eine große Anzahl von Untersuchungen nach dem gleichen Verfahren mit Butyrometern mit gedrehtem Hals und dem alten Verschluß vorgenommen. Auch hier fanden wir, daß die Abweichungen 0,05—0,1 Proz. betrugen.

Die Versuche führen also zu dem Schlußergebnis, daß das Fibubutyrometer und der Fibu-Verschluß nicht nur eine wesentliche Ersparnis an Zeit und Material bedeuten, sondern auch eine Vervollkommnung der Genauigkeit, die der Schwefelsäuremethode neue zahlreiche Freunde erwerben wird. Besonders sei noch darauf hingewiesen, daß die Einstellung der Fettschicht mit dem Regulierstift mit spielender Leichtigkeit vor sich geht und daß auch hierdurch die Ablesung eine wesentlich genauere und bequemere ist als bisher.

Vorsicht. In einer größeren Tageszeitung stand kürzlich folgendes Chiffre-Inserat: „Patentmittel zum Verhüten des Sauerwerdens der Milch.“ Unter-Vertreter sofortige Angebote mit Angabe von Bezirk und Betriebskapital unter . . . .“

Eine bekannte Firma der Molkereibranche erbat daraufhin, lediglich interessenhalber, Offerte. Sie erhielt nun folgendes Schreiben:

„Auf Ihr Schreiben vom 4. cr. habe ich Ihnen zu erwidern, daß ich nicht abgeneigt bin, Ihnen die Vertretung für den Bezirk Braunschweig und Hannover zu übergeben. Bedingung dafür ist aber, daß Sie einen Mindestabsatz von 500 Kartons a 100 Tüten a 20 Gr. des Präparats garantieren. Das Mittel ist handelskammerlich begutachtet und kostet pro Tüte 15 Pfg., im Verkauf 30 Pfg. Ein Gramm genügt, um 1 Liter Milch auf fünf Tage vor dem Sauerwerden zu bewahren.

Es empfiehlt sich nicht, den Artikel Molkereien anzubieten, da diese in Versuchung kommen könnten, die Milch zu pantschen, und Sie dadurch in den Verdacht der Hehlerschaft geraten könnten. Als Verkäufer sind in erster Linie Drogerien und Kolonialwarenhandlungen zu betrachten. Zur Einführung empfiehlt sich der Hausierhandel.

Als Sicherheit für die Abnahme des abgeschlossenen Mindestquantums verlangt die Fabrik eine Anzahlung von Mk. 800.— auf Ihren Bezirk, die auf den letzten Abruf des Mindestquantums verrechnet wird. Der Versand erfolgt unter Nachnahme. Abrufe hätten zu erfolgen:

100 Kartons sofort,
150 Kartons Anfang Juli,
150 Kartons Anfang August,
100 Kartons Anfang September.

Bei halbwegs gründlicher Bearbeitung des Geschäfts läßt sich ein vielfaches des garantierten Umsatzes erzielen, soweit ich ermessen kann. — Sollten Sie in der Lage sein, auf die oben gestellten Bedingungen einzugehen, so erbitte ich Ihre umgehende Nachricht, um mich bei der Verteilung der Bezirke danach richten zu können.“

Wenn auch kaum anzunehmen ist, daß auf vorstehendes Angebot irgend jemand unserer Leser hereinfallen wird, so glauben wir doch zur Vorsicht mahnen zu müssen, damit nicht leichtsinnigerweise 800 Mark weggeschmissen werden, die man höchstwahrscheinlich nie wieder zu sehen bekäme. Was nun das „Patentmittel“ selbst anbetrifft, so handelt es sich u. E. wohl nur um einen Stoff, dessen Hauptbestandteil irgend ein bekanntes Konservierungsmittel ist. Bekanntlich ist es nun aber verboten, Milch, die in den Verkehr gebracht wird, auf chemischem Wege zu konservieren. Es sollen darum auch Drogerien, Kolonialwarenhandlungen und Hausierer dieses Mittel direkt an die Verbraucher abführen. Entsteht auch dem Verbraucher wegen der Billigkeit des Mittels finanziell kein größerer Schaden, so doch aber unter Umständen in gesundheitlicher Hinsicht, und zwar ganz sicher dann, wenn solche konservierte Milch Kindern gegeben wird. Sauber gewonnene Milch, kühl und luftig aufbewahrt, hält sich auch ohne Konservierungsmittel ein paar Tage frisch. Wir brauchen also nicht nur keine Konservierungsmittel, sondern sie sind sogar schädlich! Das beste Mittel, allerdings kein „Patentmittel“, zum Verhüten des Sauerwerdens der Milch ist, daß man sie sauber gewinnt und sachgemäß behandelt. Unter sachgemäßer Behandlung verstehen wir das Reinigen, Pasteurisieren und Tiefkühlen der Milch in den Molkereien.

Eine höhere Gerichtsentscheidung über Camembertkäse. In Nr. 37 der Molkereizeitung ist auf Seite 685 eine Gerichtsverhandlung über Camembertkäse am Oberlandesgericht Dresden veröffentlicht. Ich gestatte mir, dazu folgendes zu bemerken: Ein Camembert, der keine 40 Proz. hat, wie ihn das Publikum erwartet, gilt danach als nachgeahmt. Eine Probe beim großen Publikum angestellt, dürfte wohl ergeben, daß die meisten überhaupt keine Ahnung vom Fettgehalt im Käse haben. Wie sollte auch ein nicht molkereitechnisch oder chemisch vorgebildeter Mensch verstehen, daß Milch mit 4 Proz. Fett etwas ganz vorzügliches ist, dagegen Käse mit 10 Proz. etwas ganz minderwertiges. Der gewöhnliche Mann verlangt einen gutschmeckenden, ihm mundenden Käse und wird einen sehr hoch fetthaltigen Käse zurückweisen, wenn derselbe eingetrocknet, zu hart oder sonst nicht gut geraten ist Aber das interessanteste bei diesem Urteil ist, daß der deutsche Camembert besser sein muß, als der echte französische in Frankreich, wie folgendes zeigt:

Es gibt in Frankreich ein Bureau der französischen Gesellschaft zur Förderung der Milchwirtschaft, und dort ist schon oft die Frage aufgeworfen worden, ob ein normaler Camembertkäse mindestens 36 Proz. Fettgehalt in der Trockenmasse aufweisen müsse. Der Kongreß zur Unterdrückung des Betruges hatte dies 1909 ausdrücklich verlangt. Das Bureau lehnte dies aber sowohl bei einer Tagung am 24. Juni 1910 wie auch in der vom 22. Januar 1912 ausdrücklich ab und gab diesem Beschluß eine Begründung, in der es heißt, daß Qualität und Fettgehalt der Milch in den verschiedenen Gegenden völlig verschieden sei, und daß deshalb überhaupt nicht zu sagen sei, wie hoch der Fettgehalt des Camemberts sein müsse. Es ist hier also schon nicht einmal ein Mindestgehalt von 36 Proz. gefordert, und doch hat eine Gesellschaft zur Förderung der Milchwirtschaft, der doch auf jeden Fall daran liegen mußte, Fälschungen zu bekämpfen, diesen Beschluß gefaßt. Nun bedenke man doch, welchen Gefahren man dem deutschen Käsehandel aussetzen würde, wollte man hier engherzig den Fettgehalt von 50 und 40 Proz. für Vollfettkäse als das alleinseligmachende Erkennungszeichen gelten lassen, während der echte Camembert noch nicht einmal 36 Proz. zu haben braucht. Es würde da auch der deutschen Produktion eine Fessel angelegt werden, die nicht zu verstehen und nicht zu ertragen wäre.

Nach Ansicht vieler Gerichts-Chemiker darf nach diesem Urteil ein Camembert, der nicht wenigstens 40 Proz. Fettgehalt hat, nicht als Camembert bezeichnet werden. Wenn diese Bezeichnung eine Täuschung ist, so ist es dies auch bei der echten französischen Ware. Der gesunde Menschenverstand der Händler und auch der Verbraucher wird diese Auslegung natürlich nur sehr schwer verstehen. Man sieht daraus, wenn Verordnungen einseitig gemacht werden, wie der ehrliche Handel, der gerade immer geschützt werden soll, darunter ganz besonders Not leiden muß. Es fehlt leider sehr oft die Anhörung von sachverständigen Fachleuten, ohne die man nun einmal bei richtiger Würdigung der Sachlage nicht herumkommt. H. Kleinböhl.

Welche Erfahrungen sind mit „Effekt" in der Harzkäserei gemacht? Antwort auf die Anfrage in Nr. 61. Meine Erfahrungen mit „Effekt" gehen dahin, daß man, wenn schon ein Quargfehler vorhanden ist, auch mit Effekt diesen nicht beseitigen kann. Vorige Woche habe ich eine Probe gemacht mit frischem, guten Quarg. Effekt wurde genau nach Vorschrift verwendet, und siehe da, nach 5 Tagen schon liefen die Käse ab und zeigten dasselbe Aussehen wie beim Fragesteller. Am selben Tage habe ich dann noch 2 Ztr. Hitzquarg, den ich schon 4 Wochen auf Lager hatte, ebenfalls mit „Effekt" verarbeitet, dieser Käse reift zwar langsamer, ist somit aber tadellos

Ich bin jetzt zur festen Ueberzeugung gekommen, daß nur im Quarg der Fehler zu suchen ist, daß entweder Buttermilchzusatz oder Uebersäuerung die Schuld haben. Solange unsere Molkereien nicht die größte Sorgfalt bei der Quargherstellung walten lassen, solange wird es auch Käsefehler geben, die durch keine Hilfsmittel zu beseitigen sind.

A. N. in G.

Sägemehl als Heizmittel in Molkereien. Mit Sägespähnen als Heizmittel in Verbindung mit Kohlen habe auch ich die besten Erfahrungen gemacht. Sägemehl mit Kohlen gemischt stellt ein äußerst wirksames und billiges Heizmaterial dar. Wie Herr R. K. in F. schon sagt, kommt die ausschließliche Verfeuerung von Sägemehl in den gewöhnlichen Molkereien nicht in Betracht. Es muß stets mit Kohlen gemischt werden. Die Kohle stellt auf den Rosten der kleinen Dampfkessel das Bindemittel dar. Sie soll verhüten, daß die flüchtigen, leichtbeschwingten Holzabfälle durch den Zug getrieben, halb oder garnicht verbrannt in den Schornstein entweichen. Wer also Sägemehl genügend zur Verfügung hat, braucht nicht mehr Kohlen zuzumischen, als zu diesem Zweck erforderlich. Allen Molkereien, die Sägerei als Nebenbetrieb haben, kann nur dringend empfohlen werden, sämtliche Sägespähne zur Kesselfeuerung mit Kohlen vermischt zu verwenden; sie werden eine ganz erhebliche Kohlenersparnis zu verzeichnen haben. Aber auch alle diejenigen Molkereien, welche nicht über eigene Holzabfälle verfügen, solche aber billig am Platze haben können, werden sich mit Vorteil dieses Heizmittels bedienen. An den meisten Molkereiplätzen gibt es wohl Sägereien, welche die Sägespähne nicht selbst verwenden, sondern billig abgeben. —ie—

Anfrage an den Leserkreis.

Die Schriftleitung ersucht freundlichst um gefällige Beantwortung nachstehender Anfrage durch solche Leser, welche in der Lage sind, die gewünschte Antwort erteilen zu können. Jede zutreffende und zum Druck gelangende Antwort werden wir angemessen honorieren.

Schwarzer Schimmel bei Harzkäse. Seit längerer Zeit haben wir in unserem Betrieb mit einem schwarzen Schimmel zwischen den fertig gepackten Harzerkäsen zu leiden. Beim Packen sind die Käse schön gelb; bei zunehmender Reife bildet sich zwischen dem Käse ein schwarzer Schimmel, welcher den Käse bei noch mehr zunehmender Reife schwarz färbt. Horden werden schon deshalb sehr oft mit Soda gewaschen. Räume sind groß, luftig und schimmelfrei.

Wir würden uns freuen, von Fachkollegen zu hören, auf welche Art und Weise man diesen Fehler beseitigen kann und durch welche Ursache derselbe hervorgerufen wird. H. & P. i. N.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Köln, 23. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 180,— M, 2. Qualität 170—175 M je Zentner. Tendenz: fest.

Hamburg, 24. Juni. Amtliche Butter-Notierungen der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein. Butter-Auktionen der Meierei-Verbände für Schleswig-Holstein, G. m. b. H. Unkosten 1/2 Proz. für ständige Einsender; 2 Proz. für nichtständige Einsender. Die Auktionen finden statt im Namen und für Rechnung der Meiereien als Auftraggeber. 5 Proz. Kavelingsgeld, von Käufern zu entrichten. Es wurden verkauft:

20	Drittel	1.	Kl.	zu	189,—*	Mk.	1	Drittel	1.	Kl.	zu	184,—	Mk.
9	„	1.	„	„	188,70*	„	11	„	1.	„	„	183,90	„
12	„	1.	„	„	188,60*	„	4	„	1.	„	„	183,80	„
12	„	1.	„	„	188,—*	„	1	„	1.	„	„	183,70	„
1	„	1.	„	„	187,90*	„	9	„	1.	„	„	183,60	„
2	„	1.	„	„	187,80*	„	7	„	1.	„	„	183,40	„
2	„	1.	„	„	187,70*	„	2	„	1.	„	„	183,30	„
49	„	1.	„	„	187,50*	„	1	„	1.	„	„	183,20	„
25	„	1.	„	„	187,30*	„	3	„	1.	„	„	183,10	„
1	„	1.	„	„	187,10*	„	10	„	1.	„	„	183,—	„
13	„	1.	„	„	186,90*	„	3	„	1.	„	„	182,90	„
3	„	1.	„	„	186,70*	„	5	„	1.	„	„	182,80	„
9	„	1.	„	„	186,50*	„	13	„	1.	„	„	182,70	„
3	„	1.	„	„	186,20*	„	2	„	1.	„	„	182,60	„
2	„	1.	„	„	186,—*	„	6	„	1.	„	„	182,20	„
2	„	1.	„	„	185,60*	„	16	„	1.	„	„	182,—	„
7	„	1.	„	„	185,20*	„	1	„	1.	„	„	181,90	„
3	„	1.	„	„	185,—*	„	2	„	1.	„	„	181,70	„
2	„	1.	„	„	184,—*	„	1	„	1.	„	„	181,40	„
57	„	1.	„	„	186,40	„	1	„	1.	„	„	181,30	„
22	„	1.	„	„	186,30	„	1	„	1.	„	„	181,—	„
9	„	1.	„	„	186,20	„	5	„	1.	„	„	180,90	„
1	„	1.	„	„	186,—	„	5	„	1.	„	„	180,70	„
33	„	1.	„	„	185,90	„	8	„	1.	„	„	180.60	„
16	„	1.	„	„	185,80	„	6	„	1.	„	„	180,40	„
11	„	1.	„	„	185,50	„	28	„	1.	„	„	180,30	„
17	„	1.	„	„	185,—	„	13	„	1.	„	„	180,20	„
27	„	1.	„	„	184,70	„	15	„	1.	„	„	180,—	„
2	„	1.	„	„	184,60	„	12	„	1.	„	„	179,90	„
11	„	1.	„	„	184,50	„	2	„	1.	„	„	179,60	„
15	„	1.	„	„	184,30	„	2	„	1.	„	„	179,40	„
8	„	1.	„	„	184,20	„	1	„	1.	„	„	179,—	„

1. Klasse 611 Drittel zu . . . . 184,85 **Mk. im Durchschnitt**
2. Klasse 6 Drittel zu . . . . 178,60 **Mk. im Durchschnitt**

Die obigen Preise verstehen sich ausschließlich Verpackung ab Meiereistation.

*) **Markenbutter.**

Privat-Berichte.

Berlin, 24. Juni. Bericht der Firma Gustav Schulze & Sohn. Die Lage auf dem Buttermarkt ist weiter fest und hat trotz der überall erfolgten Preissteigerungen der Konsum nicht nachgelassen. Auch vom Ausland liegen unveränderte Berichte vor und kauft England flott weiter, was wahrscheinlich Dänemark zu einer neuen Preiserhöhung veranlassen wird. Unsere Notierung blieb gestern unverändert. — Schmalz. Die Nachfrage bleibt außerordentlich ruhig und haben auch die Preise keine Veränderung erfahren.

Neueste Drahtnachricht.

Berlin, 25. Juni. **Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner** 180 **G.-M., 2. Qualität je Zentner** 165 **G.-M., abfallende je Zentner** 145 **G.-M. Tendenz: fest.**

Hamburg, 25. Juni. Notierung der Hamburger Butternotierungs-**kommission: (Großhandels-Abrechnungspreis, ab Meiereistation, ohne Fässer p. 1 Pfd. netto, reine Tara, ohne Decort): 1. Kl. 181 G.-M. d. Ztr.**

Hamburg, 24. Juni. Bericht der Firma L. J. Löwenthal. In der zweiten Hälfte der vorigen Woche befestigte sich die Tendenz des Marktes in noch schärferer Weise, als zu Beginn der Woche bemerkbar war. Mancherlei Faktoren wirkten gleichzeitig auf die Haltung des Marktes. Zunächst war es der außerordentlich stark in die Erscheinung tretende Rückgang der deutschen Zufuhren; ferner die feste Tendenz sämtlicher ausländischen Märkte. Auch die sprunghaften Preissteigerungen für sibirische Butter, welche sonst im Preise wesentlich unter deutscher Butter stand, und die nunmehr das deutsche Produkt im Preise beinahe eingeholt hat, trugen dazu bei, das allgemeine Preisniveau zu steigern. Unter dem Eindruck dieser Tatsachen war die Kauflust bis heute noch eine sehr lebhafte. Die Auktion stieg dementsprechend um ca. **Mk. 10.—** und auch die Börsennotierung wird sich der allgemeinen Tendenz nicht entziehen können und eine beträchtliche Heraufsetzung vornehmen müssen. Es bleibt abzuwarten, wie nach diesen mehrfachen Erhöhungen der Konsum sich dieser neuen Preislage anpassen wird und es ist nicht ausgeschlossen, daß das Geschäft von jetzt ab wieder in ruhigere Bahnen einlenkt. — Amerikanisches Schmalz. In der Berichtwoche war die Tendenz des Marktes unter geringen Schwankungen ziemlich unverändert. Ware im Freihafen stellt sich nach wie vor auf ca. 42 Dollar je 100 Kilo, ab Stadtlager an die Kundschaft auf ca. 184,— M je 100 Kilo. — Dänisches Schmalz. Bei unveränderten Preisen war die Nachfrage befriedigend. Blasenschmalz notiert heute ca. 182,— M je 100 Kilo, Blockschmalz ca. 173,— M je 100 Kilo.

Hamburg, 24. Juni. Bericht der Dänischer Lebensmittel-Import G. m. b. H. Die ausgesprochen gute Nachfrage am Ende der vorigen Woche hat auch in der neuen Woche unvermindert angehalten. Besonders England und Deutschland haben große Quantitäten beordert. In Deutschland haben die Butterzufuhren in einheimischer Ware in dern letzten 10 Tagen erheblich nachgelassen. Deshalb wurde von vielen Seiten in vergrößertem Maße auf die dänische Butter zurückgegriffen. Die Preise konnten sich infolge des ausgesprochen festen Marktes von 185 Sh. vergangene Woche auf 192—194 Sh. diese Woche bessern. In diesem Preis ist aber zum Teil die Kursbesserung der dänischen Krone enthalten, die in den letzten Tagen bedeutend höher bewertet wurde. Man rechnet trotzdem mit einer Erhöhung der Notierung um ca. 10 Kronen. Auch für die nächste Woche sind die Aussichten für eine lebhafte Nachfrage vorhanden und man rechnet deshalb auch nächste Woche mit einem guten Markt. Die Preise für australische und argentinische Butter sind zu hoch und kommen für den deutschen Markt kaum in Frage. Auch die Forderungen für sibirische Winterbutter sind in den letzten acht Tagen sprunghaft erhöht worden.

Hildesheim, 25. Juni. Bericht von Mann & Friedeborn. Die letzten Preissteigerungen, die man für diesen Monat als verfrüht ansehen muß, haben eine merkliche Beruhigung gebracht. Selbst im Auslande, das uns die unzeitgemäße Aufwärtsbewegung aufnötigte, scheint man bedenklicher geworden zu sein, was aus der verschiedentlich weniger festen Haltung hervorgeht. Werden hier auch die Eingänge noch gut geräumt, glaubt man doch, bald etwas nachgeben zu können. Tendenz: ruhig.

Dresden, 23. Juni. Bericht der Firma Georg Münch. Die eingetretene kühlere und regnerische Witterung hat naturgemäß die Produktion gefördert, so daß die Eingänge in deutscher Butter reichlicher sind. Auch hat es den Anschein, daß die letzten Preiserhöhungen den Markt beruhigt haben, so daß die erhöhten Auslandsofferten weniger beachtet werden brauchen; schon insofern, da nunmehr die Reisezeit sich stark entwickelt und durch die Ferien der Bedarf kleiner ist. — Schmalz. Die stramme Erhöhung hat den Konsum ganz gewaltig eingeschränkt. Der Kleinhändler sträubt sich, die hohen Forderungen zu bewilligen. — Margarine. Der Absatz in Margarine ist wie bisher sehr ruhig.

Leipzig, 23. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die letzte Erhöhung der Berliner Notierung hat stark beruhigend auf das Geschäft eingewirkt. Die ausländischen Forderungen sind zwar höher wie Ende voriger Woche, doch erscheint es zweifelhaft, ob im Laufe der nächsten Tage weitere Preissteigerungen durchführbar sind. — Erste Qualitäten inländischer Butter sind nach wie vor knapp und reichen nicht aus, den Bedarf zu decken, doch werden dieselben durch die ausländischen Bezüge leicht ersetzt. Eine Butterknappheit besteht entschieden nicht und es wäre wünschenswert, wenn eine Beruhigung des Geschäftes durch allzustarke Preiserhöhungen vermieden würde.

Käse.

Köln, 23. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,50—3,50 M, Holländer Edamer 40 proz. 2,20—2,30 M, Emmentalerkäse 3,10—3,40 M, Limburger Käse, Allgäuer 1,30—1,40 M.

Hamburg, 24. Juni. Bericht der Firma Heinrich Ebeling. Die verflossene Woche brachte weitere Preiserhöhungen für alle Sorten Hart-Käse. Die hohen Forderungen werden vom Kleinhandel nur zögernd bewilligt. Die letzten Preiserhöhungen haben sich im kleinen Markt bei weitem noch nicht ausgewirkt. — Tilsiter-Käse. Die Forderungen aus den Produktionsgebieten lauten ca. 10.— M höher. Zu frisch an den Markt kommende Käse sind wenig beliebt und können nur zu gedrückten Preisen untergebracht werden. Der Umsatz am Platze war gut. — Holländer-Käse. Die Lage auf den holländischen Märkten wird verschieden beurteilt. Während einige Märkte eine recht feste Tendenz und höhere Preise melden, ist auf anderen Märkten ein merkliches Nachlassen der Kauflust festzustellen. Mit weiteren kleinen Preiserhöhungen wird noch zu rechnen sein. — Dänen-Käse. Alle an den Markt kommenden Partien konnten schnell geräumt werden. Die Preise in Dänemark sind ganz wesentlich erhöht worden. Ob sich die hohen Preise durchsetzen werden, bleibt abzuwarten. — Schweizer-Käse. Der Umsatz in prima Emmentaler-Käse war bei unveränderten Preisen gut. Wie verlautet, hat der Schweizer Bundesrat beschlossen, die der Schweizer-Käse-Union übertragene Ausfuhr für Käse ab 31. Juli für jedermann freizugeben. Rege Nachfrage herrscht nach billigeren Arten Schweizer-Käse. — Weich-Käse. Die Preise im Weichkäse-Handel sind noch ziemlich unverändert. Der Umsatz hat sich infolge der kühlen Witterung etwas gehoben. — Es wurden bezahlt für 100 Pfund in Mark: pa. Tilsiter Vollfettkäse 110 bis 125, do., zweite Sorte 95—108, dänische Gouda-Käse, 20 proz. 60—62, do., 30 proz. 84—88, do., 45 proz. 124—128, holländische Gouda-Käse, 20 proz. —, do., 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 115—120, do., 45 proz., frische Käse 125—130, do, 45 proz., Sommer- und September-Käse 170—185, holländische Edamer-Käse, 20 proz. 88—92, do., 30 proz. 108—112, do., 40 proz. 122—126, Schweizer-Käse, prima Ware, je nach Provenienz 140—175.

Bodegraven (Holland), 23. Juni. Bericht der Firma Comm. Venn. Kaashandel v./h. H. Goebel & Co. Vollfette Ware: Ende vergangener Woche hat sich das Geschäft schon etwas beruhigt und war der Markt zurückhaltend. Heute war die Stimmung sehr flau und zahlte man für 1. Qualität 64—67 Gulden, 2. Qualität 55—62 Gulden, Höchstpreis 71,— Gulden. Anfuhr 487 Partien. — Im Allemeinen ist man der Ansicht, daß die Preise diese Woche um einige Gulden fallen werden. — Molkerei-Ware: Auch hier wird nicht mehr so hoch verkauft und sind die Preise 1—2 Gulden niedriger, wie vorige Woche. Man notiert: Goudakäse 20 proz. 39—40 Gulden, 30 proz. 49—50 Gulden, 40 proz. 58 Gulden, Edamer 20 proz. 40—41 Gulden, 30 proz. 49—50 Gulden, und 40 proz. 58 Gulden. Stimmung: Sehr ruhig. — Nordholländische Ware: Preis ist unverändert 59—60 Gulden. Tendenz: ruhig.

Eier.

Köln, 23. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13½, do., über 55 Gr. 12; Auslandseier: Frische, über 60 Gr. 14—15, do., über 55 Gr. 12—13, unter 55 Gr. 9½—11.

Vieh.

Berlin, 24. Juni. Bericht vom Berliner Schlachtviehmarkt. Der Auftrieb betrug 1406 Rinder, darunter 239 Bullen, 263 Ochsen, 814 Kühe und Färsen, 1950 Kälber, 6921 Schweine, 244 Auslandsschweine. Rinder in guter Ware wurden gesucht, sonst verlief der Markt ruhig; auch bei Kälbern und Schweinen glatt. Die Preise lauten: Ochsen: 1. 59—63, 2. 54 bis 58, 3 47—50, 4. 38—43; Bullen: 1. 58—60, 2. 53—56, 3. 46—50; Kühe und Färsen: 1. 58—63, 2. 48—52, 3. 38—44, 4. 28—34, 5. 22—25; Fresser: 38—46; Kälber: 1. —, 2. 73—78, 3. 65—72, 4. 55—60, 5. 45—50; Schweine: 1. —, 2 81—82, 3. 79—80, 4. 77—78, 5. 74—76, 6. bis 72; Sauen: 72—75.

Hannover, 24. Juni. Bericht der amtlichen Notierungskommission vom Hannoverschen Viehmarkt. Auftrieb: 55 Ochsen, 139 Bullen, 351 Kühe und Färsen, 477 Kälber, 1386 Schweine. Handel: Großvieh mittel, Kälber langsam, Schweine mittel. Preis für 1 Pfund Lebendgewicht in Pfennige: Ochsen: 1 60, 2. 50—54, 3. 45—46; Bullen: 1 60, 2. 50—56, 3. 40—45, 4. 36, Färsen und Kühe: 1., vollfleischige, ausgemästete Fersen höchsten Schlachtwertes 63, 2. vollfleischige, ausgemästete Kühe höchsten Schlachtwertes, bis zu 7 Jahren 55—60, 3. 40—45, 4. 25—35, 5. 20; Kälber: 1. —, 2. 75, 3. 45—65, 4. 30—40; Schpeine: 1. 76, 2. 76, 3. 75, 4. 70—72, 5 65—66. Ausgesuchte Bullen wurden über Notiz bezahlt. — Vor dem Markt waren aufgetrieben und verkauft: 120 Stück Großvieh (darunter 33 schwedische), 51 Kälber, 1132 Schweine. Eingebrachtes Fleisch: 93 Viertel hiesieger geschlachteter Rinder 0,50—1 ℳ, 53 geschlachtete Kälber 0,40—1 ℳ, 88 halbe geschlachtete Schweine 60—94 Pfg. Die hier notierten Marktpreise enthalten die Frachten, Gewichtsverluste und sämtliche Spesen nebst Händlergewinn und liegen bei Großvieh 20 Prozent, bei Kälbern 18 Proz. und bei Schweinen 16 Prozent über den Stallpreisen.

Hannover, 23. Juni. Bericht der Viehverkaufshalle, A.-G., Lehrte. Auftrieb: 1265 Stück Ferkel und 64 Stück Läuferschweine. Es kosteten im Großhandel: Ferkel (Durchschnittsqualität) 6—8 Wochen alt, 21—29 ℳ, 8—12 Wochen alt 29—40 ℳ; Läuferschweine, 3—4 Monate alt, 40—50 ℳ, 4—6 Monate alt 50—68 ℳ. Marktverlauf: Bei langsamem Handel wurde der Markt geräumt.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 24. Juni. In Liverpool haben die Preise besonders für Juli-Weizen weiter scharf angezogen und auch sonst sind die Auslandsnachrichten fester, sowie die Forderungen für australischen und Manitobaweizen merklich erhöht. Im Anschluß hieran stellen sich auch am Berliner Platz die Preise für Weizen teurer, zumal das Inland nach wie vor wenig mit Angeboten am Markt ist. Für Roggen schien am Vormittag die Marktlage zuerst matter gehalten, zu sein, weil man eine Wetterbesserung erwartete. Im Verlaufe suchten aber mit Rücksicht auf die Unsicherheit der Witterung die Provinzmühlen weiter Inlands- und Auslandsware und auch manche Deckungskäufe erfolgten, so daß die Roggenpreise durchschnittlich etwas fester waren, als gestern. Gerste ist besonders in besserer Brauware sehr knapp am Markt und fest. Hafer in Inlands- wie in Auslandsware gefragt. Mais, namentlich für spätere Lieferungen, beachtet. Mehl ruhig, Roggenmehl etwas fester. Futterartikel nur in einzelnen Artikeln etwas belebt. — Es wurden notiert: Weizen märkischer 266—269, Juli 264 bis 267, Roggen, märkischer 218—222, Juli 214,50—213,50, Sommergerste 226—245, feinste Qualitäten über Notiz, Wintergerste 200—216, Hafer, märkischer 231—239, Juli 193,50—192, Mais (loko Berlin) 211—215, Weizenmehl 34—36,25, Roggenmehl 29,75—31, Weizenkleie 13,20—13,30, Roggenkleie 14—14,20, Raps 360—370, Viktoriaerbsen 26—31, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 21—23, Ackerbohnen 21—22, Wicken 24—26, Lupinen, blau 10,50—11,50, Lupinen, gelb 13,50 bis 15, Rapskuchen 15,60—15,80, Leinkuchen 22,50—23, Trockenschnitzel 10,20—10,40, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 20,30—20,50.

Emden, 23. Juni. Bericht der internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m b. H., Emden. Zentner in Goldmark: La Plata Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,10—10,25, Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10, Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20 bis 5,60, Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40, Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20, drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20, inländischer Hafer 9,80—10,50, inländischer Weizen 12,50—13,00, inländischer Roggen 11,35—11,50, inländische Sommergerste 10,75—11,30, inländ. grüne Speiseerbsen, gereinigte 10,00 bis 10,50, inländische graue Speiseerbsen, gereinigte 8,00—10,00, inländische Ackerbohnen 9,50—10,00

Nach Schluß eingegangen:

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt
für die
wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim
unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover. | Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden. | Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 68 — Hildesheim, den 27. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Marktberichte. (Nachdruck verboten.)

Butternotierungen dieser Woche.

Berlin. Dienstag 23. Juni. 170 Mark je Zentner.
Donnerstag, 25. Juni. 180 Mark je Zentner.
Sonnabend, 27. Juni. 180 Mark je Zentner.

Hamburg. Donnerstag, 25. Juni. 181 Mark je Zentner.
Auktion am 24. Juni. Höchstpreis 189.— Mk., Durchschnitt 184,85 Mark.

Köln. Dienstag, 23. Juni. Höchstpreis 180,— Mark je Zentner.
Freitag, 26. Juni. Höchstpreis 200,— Mark je Zentner.

Kempten. Mittwoch, 24. Juni. 165 Mark.

Kopenhagen. Donnerstag, 25. Juni. 465 Kronen je 100 Kilo (Vorwoche 452 Kronen).

Berlin, 27. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 165 G.-M., abfallende je Zentner 145 G.-M. Tendenz: fest.

Köln, 27. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkerei-Station ohne Verpackung. Butter: 1. Qualität 200 ℳ.

Kempten, 24. Juni. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse, e. V. Großverkaufspreis für Butter 165.— Mark, 2. Qualität 140—150 Mark. Tendenz: Nachfrage gut

Leeuwarden (Holland), 26. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Die offizielle Notierung für pa. Butter war heute: 228 holländische Gulden je 100 Kg. ab Fabrik. Großhandelspreis franko Grenze 236—240 Gulden.

Privat-Berichte.

Berlin, 25. Juni, Bericht des Verein der Butterkaufleute von Berlin und Umgegend E. V. Das Buttergeschäft im Einzelhandel war bis Ende voriger Woche noch zufriedenstellend, jedoch hat die Nachfrage in den letzten Tagen, wohl auch im Hinblick auf Ultimo, nachgelassen. Die Eingänge an Inlandsbutter waren noch gut, das Angebot aus dem Auslande ausreichend. — Infolge der kolossalen Preissteigerung im Ausland mußte die amtliche Notierung auch in dieser Berichtswoche wiederholt erhöht werden, und zwar am vergangenen Sonnabend um 5 ℳ und heute um 10 ℳ, also auf 1,80 ℳ je Pfund für feinste Molkereibutter ab Erzeugerstation. — Im Kleinhandel wirkten sich diese Erhöhungen noch fast garnicht aus. Die Preise bewegten sich hier zwischen 1,76 ℳ bis 2,16 ℳ je Pfund. Im Großhandel wurde mit 1,68 ℳ bis 2,04 ℳ notiert. — Das Schmalz- und Margarine-Geschäft bei unveränderten Preisen anhaltend ruhig

Berlin, 25. Juni. Bericht von H. Engels Nachfolger. Die Produktionen aller Länder zeigen eine wesentliche Verknappung. Insbesondere ist die Steigerung der Hamburger Butter-Auktion vom 24. cr. um 15 ℳ beachtenswert und auf das oben Gesagte zurückzuführen. Dementsprechend mußte Berlin ebenfalls seine Notierung um 10 ℳ erhöhen. Kopenhagen erhöhte heute um 13 Kronen auf 465 Kronen, wobei noch besonders zu berücksichtigen ist, daß die Krone während der letzten Tage eine Verbesserung um 3 Kronen erfahren hat, so daß rein valutenmäßig die Erhöhung 9 ℳ je Zentner ausmacht.

Hamburg, 25. Juni. Bericht von A. F. C. Fick. Die ausgeprägt feste Tendenz, die den Buttermarkt schon den ganzen Monat Juni hindurch beherrscht, nahmen in dieser Woche Formen an, wie sie bestimmt nicht erwartet werden konnten. Gewiß fällt die außergewöhnlich stramme Haltung des Auslandes und die rückgängige Produktion schwer ins Gewicht, es muß aber dennoch bedenklich stimmen, daß wir im besten Monat des ganzen Jahres so abnorm hohe Preise erreicht haben. Unter den obwaltenden Umständen kann man gespannt sein, wie sich das Preisniveau in der nächsten Zeit gestalten wird. Selbstverständlich bleibt das Ausland hier in erster Linie ausschlaggebend, da unsere Produktion weiter in der Abnahme begriffen ist und wir künftig stärker vom Auslande importieren müssen. Einstweilen laufen speziell von England noch sehr feste Berichte ein, man scheint dort in absehbarer Zeit keinesfalls mit billigeren Preisen zu rechnen. Auch Dänemark und Holland verzeichnen einen lebhaften Handel. Die Notierung in Kopenhagen wurde heute um weitere 13 Kr. auf 465 Kr. erhöht. — Der deutsche Handel zeigt schon seit Wochen lebhaftesten Begehr. Fast ohne Ausnahme beorderte das Inland und da sich auch am hiesigen Platz weiterhin ein erfreulich starker Konsum bemerkbar macht, konnten die dieswöchigen Eingänge nicht annähernd den Bedarf decken. Die gestrige Auktion zeigte demgemäß auch eine sehr starke Aufwärtsbewegung der Preise. Der erzielte Durchschnitt stellte sich auf 184,85 ℳ gegen 169,88 ℳ in der Vorwoche. Die neu eingeführte Schutzmarkenbutter war bis zu 189,— ℳ besonders stark begehrt. Die hiesige Großhandels-Notierung wurde heute auf 181,— ℳ festgesetzt. — In sibirischer Butter war die Nachfrage zu annehmbaren Preisen außerordentlich lebhaft. Für die soeben eingetroffene Sendung scheinen die Forderungen von 175 Sh. cif Hamburg recht hoch, es bleibt abzuwarten, ob zu solchen Preisen Nehmer vorhanden sind.

Leipzig, 25. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Der bevorstehende Ultimo scheint auf die Aufwärtsbewegung der Butterpreise keinen Einfluß zu haben. Jedenfalls war man über die sprunghafte Erhöhung der Hamburger, wie der Berliner Notierung im Allgemeinen sehr überrascht, obwohl seit Mitte der Woche damit gerechnet werden mußte. — Das Geschäft verläuft durchaus in normalen Bahnen und werden die sprunghaften Steigerungen anscheinend nur durch Meinungskäufe hervorgerufen. Sobald die höheren Preise im Kleinhandel durchgeführt sein werden, ist sicherlich damit zu rechnen, daß eine Abschwächung des Marktes zu Gunsten der Margarine und anderer Surrogate eintreten dürfte.

Bremen, 26. Juni. Bericht der Firma Herm. Schwarz. Die feste Tendenz hielt auch in der verflossenen Berichtswoche an. Die Preissteigerungen waren gegen die Vorwoche ganz enorm. Berlin erhöhte am Freitag um 10 ℳ, der Durchschnitt der Hamburger Butter-Auktion lag mit 184,85 ℳ ca. 15 ℳ höher, als in der Vorwoche. Die Hamburger Großhandelsnotiz weist ebenfalls eine Steigerung von 12 ℳ auf und Kopenhagen erhöhte am 25. Juni seine Notierung um 13 Kr. auf 465 Kr. Für die frischen Ankünfte sibirischer Butter werden ebenfalls außerordentlich hohe Preise verlangt, so daß diese fast dem Preise der deutschen Butter gleichkommt. Die Nachfrage war in den letzten Tagen lebhaft, es fragt sich allerdings, ob die jetzigen hohen Preise, die unbedingt eine wesentliche Erhöhung der Ausstichpreise bedingen, sich halten lassen. Letzten Endes ist ein großer Teil der Konsumenten nicht in der Lage, solche Preise für Butter zu bezahlen, und wird sich notgedrungen mit Margarine begnügen müssen.

Breslau, 25. Juni. Bericht von Fritz Baum & Co., Komm.-G. Unter Berücksichtigung der festen Auslandsmärkte erhöhte heute Berlin die Notierung. Dies ist der deutlichste Beweis, der Abhängigkeit unseres Marktes vom Auslande. An die Kaufkraft der deutschen Bevölkerung werden damit die größten Anforderungen gestellt. Daß die jetzigen hohen Preise, die unter Berücksichtigung unserer gesamten Wirtschaftslage usw. im völligen Widerspruch stehen, nicht tragbar sind, haben wir hier bereits einmal ausgesprochen. Breite Schichten unserer Bevölkerung, zumindest in unserer Provinz, werden für diese Entwicklung kein Verständnis haben. Im Sommer bezw. während der Grünfütterung kennt man von jeher niedrigere Butterpreise als zur anderen Jahreszeit, und jetzt wickelt sich vor den Augen, nicht nur der Unkundigen, sondern der Kundigen, ein umgekehrtes Spiel ab. Man kann jetzt getrost die Tabellen der früheren Jahre wegen der Preisentwicklung zur Seite legen, denn einen Anhalt bieten diese für für die Entwicklung der Marktlage nicht mehr. War bei uns bereits in den letzten Tagen ein langsameres Geschäft festzustellen, so wird die notwendigerweise vorzunehmende Erhöhung der Kleinverkaufspreise den Absatz noch weiter verlangsamen. Wir können nicht glauben, daß die Kaufkraft in anderen Gegenden unseres Vaterlandes eine bessere sein soll. Hat es sich doch bis jetzt immer noch gezeigt, daß allzu hohe Preise eine Verlangsamung des Konsums auf der ganzen Linie mit sich bringen. Wohl wollen wir nicht prophezeien, immerhin glauben wir, daß unter den obwaltenden Verhältnissen ein Rückschlag am Buttermarkt über kurz oder lang eintreten muß. Jedenfalls versprechen wir uns angesichts dieser sehr hohen Preise zur jetzigen Jahreszeit kein gesundes Geschäft.

Kopenhagen, 25. Juni. Bericht der Firma A. Rindom & Restorff. Der Markt zeigte diese Woche wieder eine unverändert feste Stimmung. — Wenn die Notierung heute nur um 13 Kronen erhöht wurde, so ist das darauf zurückzuführen, daß der Sterlingkurs die ganze Woche Tag für Tag gefallen ist. Da ein Teil Regen in dieser Woche gefallen ist, so ist die Butterproduktion ehestens unverändert. Es scheint aber heute wieder warmes Wetter zu sein, und ein weiterer Rückgang der Produktion ist deshalb wahrscheinlich. — Der Preis für dänische Butter hat in England um 195—196 Sh. herum gelegen. — Der Markt schließt geräumt. — Von sibirischer Butter sind die Zufuhren immer klein, und die Preise sind deshalb stark steigend. Die Preise liegen je nach Qualität um 175

bis 180 Rmk. herum (bei waggonweisem Bezug) cif norddeutschem Hafen. — Die erste Grasbutter war in dieser Woche zugeführt und wies eine ausgezeichnet gute Qualität auf. — Der Markt für estnische, lettische und finnische Butter liegt fest, da die Käufer suchen, sich in diesen Sorten zu decken. anstatt die hohen Preise für dänische anzulegen. — Wegen Feiertag in den Randstaaten ist die Zufuhr diese Woche sehr klein. — In England geht alle Kolonialbutter, die eintrifft, in den Konsum, so daß die Kühlhausbestände stagnieren oder vielleicht sogar ein wenig zurückgehen. London meldet jedenfalls einen sehr festen Markt. — Markttendenz: sehr fest.

Käse.

Köln, 27. Juni. Amtlicher Bericht der Kölner Warenbörse. Großhandels-Einkaufspreis ab Molkereistation ohne Verpackung. Tilsiter Käse, vollfett 2,40 M, Holländer Gouda 45 proz. 2,50—3,50 M, Holländer Edamer 40 proz. 2,20—2,30 M, Emmentalerkäse 3,10—3,40 M, Limburger Käse Allgäuer 1,50—1,60 M.

Kempten, 24. Juni. Bericht der Marktkommission der Allgäuer Butter- und Käse-Börse e. V. Erzeuger-Verkaufspreis ohne Verpackung ob Station. Weichkäse mit 20 Proz. Fettgehalt, grün 49—52 M, Tendenz: Nachfrage gut; Rundkäse mit 45 Prozent Fettgehalt 114 bis 136 M. Für pa. Ware gute Nachfrage.

Berlin, 26. Juni. Hatte es zu Anfang der heutigen Berichtswoche den Anschein, als würde ein Rückgang im Käsegeschäft eintreten, so sollten sich die Befürchtungen, die bei interessierter Seite aufkamen, nicht bewahrheiten In allen Sorten, vorweg natürlich in Hartkäse, wurden lebhafte Umsätze erzielt, trotz der überall erhöhten Preise. Als Großhandelspreise für greifbare Ware sind zu nennen in Mark für das Pfund: pa Tilsiter, vollfett, 1,12—1,20, do. 2. Sorte 1,00—1,10, do., halbfett 0,60—0,65, echte Emmentaler 1,65—1,75, finnländische Emmentaler, großgelocht 1,40—1,45, do., mittelgelocht, 1,20—1,35, bayrischer Emmentaler 1,45—1,55, bayrischer Schweizer 1,25—1,40, holländischer Edamerkäse, 40 proz. 1,25—1,30, do., 30 proz. 1,05—1,10, do., 20 proz. 0,88—0,92, holländischer Gouda, 45 proz. 1,40—1,45, do., 40 proz. 1,20—1,25, □-Käse, bessere Ware 0,28—0,32, do., geringere Ware, 024—0,27, Camembert 0,30—0,45, bayerischer Limburger 0,75—0,78, bayerischer Stangenkäse 0,75—0,78, Romadur, 20 proz, in Stanniol und Etikett, 0,80—0,95, Steinbuscher, vollfett 0,95—1,05, Harzer, je nach Qualität 0,30—0,40, Parmesan 1,60—1,65, Glarner Kräuterkäse 1,00—1,10, bayrischer Kräuterkäse 0,80—0,90.

Hamburg, 26. Juni. Bericht der Firma C. H. Dancker. Die Marktlage für Tilsiter Käse ist etwas besser geworden. Nachdem holländische und dänische Käse seit einigen Wochen etwas zu hoch im Preise geworden sind, scheint es, als ob das Publikum sich mehr dem Tilsiter Käse zuwendet, so daß prima Tilsiter Käse bereits eine geringe Steigerung erfahren hat. Prima Ware, welche in diesen Tagen hereinkam, wurde mit 1,12 M das Pfund ziemlich flott abgesetzt. Die Käse, die augenblicklich zu Lager gekommen sind, sind Uebergangskäse, so daß sich unter ihnen viele Käse mit Trieb befinden, doch wurden auch sie zu einigermaßen günstigen Preisen gehandelt, weil sie immer noch lieber genommen werden, als die in der letzten Zeit bei der großen Hitze hereingekommenen fehlerhaften Winterkäse. — Der Markt für Schweizerkäse blieb unverändert. Die finnischen Ablader schicken regelmäßig Konsignationen nach Hamburg und werden sie nach wie vor mit etwa 1,15 M das Pfund in prima Ware ab Hamburger Lager verkauft. Abfallende Ware ist je nach Qualität mit 95—105 M zu haben.

Breslau, 25. Juni. Bericht von Fritz Baum & Co., Komm.-G. Das Geschäft bewegte sich ungefähr in den gleichen Bahnen der Vorwoche. Man rechnet damit, daß auch für die nächste Zeit das Geschäft ähnlich liegen kann. — Quarg. Eine Aenderung ist noch nicht eingetreten. Der Artikel ist auch heute noch ohne großes Interesse.

Leeuwarden (Holland), 26. Juni. Bericht der Firma S. S. Sevenster & Sohn. Notiert wurden: 20 proz. Käse mit 76—80 holländ. Gulden, 30 proz. Käse mit 88—94 holl. Gulden, 40 proz. Käse mit 112 bis 118 Gulden je Kg. unverpackt ab Fabrik, exkl. Provision.

Milch.

Berlin, 27. Juni. Der Erzeugerpreis für Milch wurde für die Woche vom 26. Juni bis 2. Juli festgesetzt in:

Berlin: 19 ₰ je Liter frei Berlin;
Hamburg: 18 ₰ je Liter frei Hamburg;
Breslau: 18 ₰ je Liter frei Verladestation.

Neueste Schweinepreise.

Ort	Juni	Aufgetr. Stück	Ia	IIa	für 50 Kilo	Tendenz
Berlin	24	6921	82—77	76—72	Lebendgew.	glatt
Bremen	24	1189	77—73	72—68	"	langsam
Breslau	24	2720	73—65	64—58	"	mittel
Chemnitz	22	2395	75—68	65—50	"	langsam
Danzig	23	1520	70—66	65—62	"	geräumt
Dortmund	22	2393	75—70	67—63	"	sehr langs.
Dresden	25	357	78—71	68—62	"	langsam
Düsseldorf	23	1749	79—73	70—63	"	langsam
Elberfeld	23	2757	77—73	70—65	"	langsam
Essen	23	3800	76—70	67—62	"	langsam
Frankfurt a M.	25	477	82—80	79—76	"	rege
Hamburg	23	3341	74—70	64—62	"	mittel
Hannover	24	1386	76—75	72—70	"	mittel
Karlsruhe	22	785	82—78	77—74	"	langsam
Köln	22	4404	78—70	65—60	"	gedrückt
Leipzig	25	948	80—76	75—68	"	gut
Magdeburg	23	2234	79—72	68—64	"	lebhaft
Mannheim	25	16	75—71	68—62	"	ruhig
München	24	2075	81—70	58—52	"	—
Stettin	23	550	78—75	70—65	"	ruhig
Stuttgart	25	513	81—74	66—58	"	belebt
Zwickau	22	1226	76—72	70—66	"	schlecht

Eier.

Berlin, 25. Juni. Bericht der amtlichen Notierungskommission für den Eiergroßhandel. Preis je Stück in Pfg. Inlandseier: Große, vollfrische gestempelte 14½. Frische über 55 Gr. 12½—13. Frische unter 55 Gr. 11½—12. Auslandseier: Extra große 14¼—14¾, große 12—12½, normale 9—10, abweichende 8—9, kleine u. Schmutzeier 7½ bis 8. Tendenz: abwartend.

Berlin, 26. Juni. Durch die etwas abnehmenden Zufuhren und die lebhaftere Nachfrage infolge der hohen Fleisch- und Wurstpreise wurden die Forderungenl in den meisten Produktionsgebieten erhöht und mußten bewilligt werden. Infolgedessen zogen die Preise durchweg etwas an, doch macht sich zu den erhöhten Preisen eine schwächere Nachfrage bemerkbar. Auf den nachstehenden Märkten notierten in der verflossenen Woche im Einzelhandel je Stück am: Berliner Markt7—12, sächsischen Markt 9 bis 11, Oldenburger Markt 9—12,5, schlesischen Markt 8—11, süddeutschen Markt 9—10,5, westdeutschen Markt 10—13.

Köln, 27. Juni. Bericht der Kölner Warenbörse. Preise verstehen sich je Stück in Pfennige. Inlandseier: Frische, über 60 Gr. 13½ bis 14, do., über 55 Gr., 12½—13; Auslandseier: Frische, über 60 Gramm, 14½—15, do., über 55 Gr., 12—13, unter 55 Gr. 9½—11.

Vieh.

Hamburg, 26. Juni. Bericht vom Hamburger Schlachtviehmarkt. Auftrieb: 3275 Schweine. Preise: 1. 74, 2. 74—75, 3. 73—74, 4. 65—70, beste Sauen 62—70 Pfg. p. Pfd. Lebendgewicht. Marktverlauf ruhig.

Getreide und Futtermittel.

Berlin, 26. Juni. Es wurden notiert: Weizen märk. 261—269, Juli 260,50—262—261, Roggen märk. 218—222, Juli 212—212,50—211,75, Gerste, Sommergerste 220—245, Futtergerste 200—216, Hafer märkischer 231—239, Juli 192, in einem Fall 191,50. Mais loko Berlin 213—217, frei Hamburg Juli 192, Weizenmehl 34—36,25, Roggenmehl 29,75—31, Weizenkleie 13—13,20, Roggenkleie 14, Raps 360—370, Viktoriaerbsen 26—31, kleine Speiseerbsen 25—26,50, Futtererbsen 21—24, Peluschken 21 bis 23, Ackerbohnen 21—22, Wicken 24—26, Lupinen, blau 11—11,75, Lupinen, gelb 14—15,50, Rapskuchen 15,60—15,80, Leinkuchen 22,50—22,80, Trockenschnitzel 10,20—10,50, Torfmelasse 10, Kartoffelflocken 21,20—21,70.

Hamburg, 26. Juni. Getreide: ruhig. Weizen 264—270, Roggen 208—220, Hafer 230—235, inländ. Gerste 209—224, ausländ. Gerste 198 bis 208, Mais 198—104 Rm., alles für 1000 Kg. Hirse 11—13 Gulden. Leinsaat 22—24 Gulden für 100 Kg.

Magdeburg, 26. Juni. Weizen 12,90—13,10, Roggen 11,65—11,80, Sommergerste 13,50—14,50, Hafer 12,50—12,75.

Bremen, 26. Juni. Weizen: Manitoba4 14,50, Chile 13,90, Austral 13,90, Manitoba Futter- 9,75; Roggen: amerikanischer 2 11,40; Gerste: russische 11,30,amerikanische Malz- 11,90, Kanada 3 11,30; Hafer: Kanada Western 2 12,10, desl. 3 11,10, amerikanischer white clipped 38 Ips 9,85; Mais: La Plata aus Dampfer „Werra" 10,60.

Emden, 25. Juni. Bericht der Internationalen Import- und Export-Handelsgesellschaft m. b. H. Zentner in Goldmark: La-Plata-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 10,25—10,46. Mixed-Mais frei Hamburg oder Bremer Kai 9,80—10,10. Kleeheu ab norddeutscher Station 5,20 bis 5,60. Wiesenheu ab norddeutscher Station 3,90—4,40. Getreide-Preßballenstroh ab norddeutscher Station 1,80—2,20. Drahtgepreßtes Erbsenstroh ab Ostfriesland 1,80—2,20. Inl. Hafer 9,80—10,50. Inl. Weizen 10,50 bis 11,25. Inl. Roggen 10,80—11,25. Inl. Sommergerste 10,75—11,00. Inl. grüne Speiseerbsen, gereinigte 10—10,50. Inl. graue Speiseerbsen, gereinigte 8—10. Inl. Ackerbohnen 9,50—10,00.

Molkerei-Zeitung.

Fachblatt

für die

wissenschaftlichen, technischen und Handels-Beziehungen der Milchwirtschaft.

Schriftleitung: Th. Mann in Hildesheim

unter Mitwirkung von Dr. W. Frieber-Kiel, Dr. F. Lauterwald-Stettin, H. Butenschön und W. Niewerth-Hildesheim.

Die Molkerei-Zeitung erscheint jeden Dienstag u. Donnerstag nachm. Am Sonnabend eine Marktberichts-Ausgabe nur f. Inlands-Bezieher. Fernspr. 2138. Sonntags geschlossen. — Postscheckkonto 37 Hannover.

Bezugspreis bei der Post 2 Goldmark. Streifbandbezug 2,50 Goldmark monatlich bezw. 0,65 Goldmark wöchentlich nur bei Voreinsendung des Betrages. Bankschecks u. Notgeld nicht einsenden.

Anzeigen: Die kleine Zeile 30 Pf. Stellenanzeigen nur halbe Preise oder 2 Pf. das Wort, wenn der Betrag der Bestellung beigefügt ist. Schluß f. Stellenanz. 8 Uhr des betr. Tages. Erfüllungsort Hildesheim.

№ 69 — Hildesheim, den 30. Juni 1925. — 39. Jahrgang.

Ueber den Einfluß des Futters auf die Beschaffenheit der Milch und auf die Güte der Molkereierzeugnisse.

Von Dr. Franz Lauterwald, Stettin.

Der Einfluß des Futters auf die Beschaffenheit der Milch und deren Erzeugnisse ist teils direkter, teils indirekter Art; er äußert sich einmal in dem Uebergange mancher im Futter enthaltener Stoffe in die Milch, dann aber auch in gewissen spezifischen Nebenwirkungen und in der Wirkung der Futterstoffe auf das Verhalten des tierischen Darmes.

Am unmittelbaren Uebergange in die Milch sind z. B. gewisse aus dem Futter stammende Farbstoffe beteiligt. Daß die bei Weidegang und Grünfütterung gewonnene Butter stärker gelb gefärbt erscheint, als die Stallbutter, hängt nicht, wie vielfach irrtümlicherweise angenommen wird, mit einem höheren Fettgehalt der Milch zusammen, sondern ist lediglich eine Farbstoffwirkung des im Grünfutter enthaltenen Chlorophylls oder Blattgrüns. Die Verfütterung von Möhren, Rhabarber und Krapp[1]) hat eine gelbliche bis rötliche, die Aufnahme von Ochsenzunge, Blumenbinse und Buchweizen eine bläuliche Milch zur Folge.

Ungleich wichtiger ist der hohe Gehalt der Milch und der Butter an Vitaminen, wobei die Erkenntnis wesentlich ist, daß der Tierkörper selbst keine Vitamine bilden kann. Alle Vitamine des Tierkörpers entstammen der Pflanzenzelle, welche allein mit Hilfe des Sonnenlichtes und des Blattgrünes Vitamine aufzubauen vermag. Daraus erklärt sich auch die milchsteigernde Wirkung der Weide und jeder Art von Grünfutter, wie auch des gut gelungenen, d. h. vorwiegend milchsauren Silofutters, in dem die Vitamine erhalten bleiben. Bei der Dürrheubereitung wird ein kleiner Teil der Vitamine schon durch den Trocknungsvorgang unwirksam gemacht, weit mehr aber noch durch häufigeres Beregnen, also durch Auslaugung. Am vitaminreichsten sind die Pflanzen im Jugendzustande, weshalb sich ein möglichst frühzeitiges Mähen der Wiesen empfiehlt. Aeltere, verholzte Stengelteile, namentlich Stroh, sind sehr vitaminarm. Besonders günstige Wirkungen für die Aufzucht hat der sehr vitaminreiche Lebertran. Auch die Kleien der Körnerfrüchte sind als vitaminreiche Futtermittel bedeutsam.

Milch ist aber das einzige tierische Erzeugnis, das alle bis jetzt bekannten Vitamine in reichlicher Menge nebeneinander enthält, und zwar um so mehr, je vitaminreicher das an die Kühe verabreichte Futter ist. Auslaugen, Trocknen und Erhitzen sind fast allen Vitaminen schädlich. Deshalb enthalten auch die meisten bei den landwirtschaftlich-technischen Nebengewerben gewonnenen Futtermittel und Fabrikabfälle, wie Schnitzel, Schlempe, Biertreber, Pülpe, Melasse, Trockenschnitzel, gedörrte Malzkeime usw., keine Vitamine. Muttertieren und jungen, wachsenden Tieren sollte ein möglichst vitaminreiches Futter und vor allen Dingen Vollmilch recht lange gegeben werden. Einmaliges kurzes Erhitzen schadet den Vitaminen der Vollmilch nicht, wohl aber öfteres Aufkochen. Am sichersten bleiben die Vitamine bei der halbstündigen Dauererhitzung der Milch auf 60—63 Gr. C. erhalten. Wünschenswert wäre es deshalb, wenn die Veterinärbehörden an Stelle der heute noch auf 85 Gr. C., also hochzuerhitzenden Rückgabemagermilch in Zukunft die schonende halbstündige Dauererhitzung auf 60—63 Gr. C. als gesetzlich ausreichende Erhitzungsart anerkennen würden. Eine derartige Erhitzung würde bei voller Erhaltung der wertvollen Rohmilcheigenschaften (Enzyme, Vitamine, Kalksalze, Verkäsungsfähigkeit, bessere Verdaulichkeit und Bekömmlichkeit), auch für die Abtötung der gefürchteten Tuberkelbazillen und etwaiger anderer Krankheitserreger volle Gewähr leisten und die Magermilch für Aufzuchtzwecke ganz zweifellos wertvoller machen, als dies bei der jetzt vorgeschriebenen Hocherhitzung der Fall ist. Man kann deshalb die Dauererhitzung wohl heute schon als die allgemeine Erhitzungsart der Zukunft bezeichnen. In Pommern sind die Genossenschafts-Molkereien in Cammin und in Gr.-Rambin jetzt schon zur Dauererhitzung nicht nur der Versandmilch sondern sämtlicher angelieferter Milch übergegangen und geben ihren Milchlieferanten auch heute bereits dauererhitzte Magermilch zurück. —

Außer Farbstoffen und Vitaminen können aus manchen würzigen Futterstoffen auch ätherische Oele in die Milch übergehen und ihr einen fremdartigen Geruch und Geschmack verleihen, wie das z. B. bei stärkerer Aufnahme von Kamille, Pfefferminze, Thymian, Fenchel, Kümmel, Anis und dergl. beobachtet wird. Ferner sind einige Laucharten senfölhaltig und erteilen der Milch und der Butter einen unangenehmen, zwiebelartigen Geschmack. Raps- und Rübsenkuchen dürfen bekanntlich nur trocken verfüttert werden, weil sie in angefeuchtetem Zustande ebenfalls Senföl entwickeln, das den Tieren unbekömmlich ist und die Milch bitterschmeckend macht. Sehr nachteilig auf den Geruch und Geschmack der Milch wirkt auch der Senf selbst, namentlich dann, wenn er statt vor oder bei Beginn der Blüte erst abgeweidet wird, wenn bereits Schotenansatz erfolgt ist. Bitterstoffe gehen in die Milch über nach der Aufnahme von Baumlaub, Kastanien, Eicheln, Rainfarn, Lupinen, Wicken und Bohnenschrat, auch nach größeren Mengen von Erbsen-, Gersten- und Haferstroh, sowie nach einer starken Fütterung von Wrucken und Wasserrüben. Direkt giftig wird die Milch, wenn die Tiere größere Mengen von Wolfsmilch, Herbstzeitlose, Bilsenkraut, Schierling, Mohn, Nachtschatten, Tabakblättern, Tollkirschen, Taxuslaub, Buxbaum, Oleanderblättern, Goldregen, Taumellolch, Kartoffelkeimen und dergl. fressen, was besonders für die Ernährung von Säuglingen verhängnisvoll werden kann. Auch chemische Substanzen, die den Tieren mit der Arznei dargereicht werden, können in die Milch übergehen und zur Folge haben, daß sie danach riecht oder schmeckt oder gar giftig wird. Erwiesen ist z. B., daß Veratrin, Strychnin und Atropin, sowie die scharfen Bestandteile des Krotinöls, ferner Aloe, Aether, Kampfer, Chloroform, Karbolsäure, Glaubersalz, Bittersalz, Borax, Jodkali, Eisen, Blei, Zinn, Kupfer, Wismut, Quecksilber, Arsenik, Antimon usw., teilweise mit der Milch zur Ausscheidung gelangen. Die Milch von Tieren, die mit innerlichen Medikamenten behandelt werden, sollte deshalb einstweilen nicht in den Verkehr gebracht werden.[2])

Für die Butterbereitung ist die Tatsache wichtig, daß es Futtermittel gibt, die ein hartes, andere, die ein weiches Butterfett verursachen. So erzeugen z. B. Weide, Grünfutter, Mais, Maisschlempe, Maisfuttermehl, Reisfuttermehl, Weizenkleie, Raps- und Rübsenkuchen, Sesamkuchen, Sonnenblumenkuchen und Haferschrot, in größeren Gaben verfüttert, ein auffällig weiches Butterfett. Hartes Butterfett dagegen erhält man nach der Verabreichung größerer Gaben von Heu, Stroh, Häcksel, ferner von Kartoffeln, Rüben, Rübenköpfen, Rübenblättern, Rübenschnitzeln, Wrucken, Roggenkleie, Palmkernkuchen, Hülsenfruchtkörnern, Leinkuchen und Baumwollsaatmehl.

Bei Verabreichung größerer Gaben von Kartoffeln, Rüben, Rübenblättern, Rübenschnitzeln und Wrucken muß deshalb zum Ausgleich der hierbei entstehenden harten, krümeligen und schwer streichbaren Butter eine Zufütterung von Silogrünfutter, Haferschrot, Weizenkleie, Rapskuchen oder Sonnenblumenkuchen erfolgen; überhaupt sollte man bei Kraftfuttermischungen die Auswahl stets so treffen, daß sich die spezifischen Wirkungen hinsichtlich der Konsistenz des Butterfettes einigermaßen das Gleichgewicht halten. Leider wird einer solchen Ausgleichsfütterung in der landwirtschaftlichen Praxis noch viel zu selten die genügende Beachtung geschenkt.

Nicht weniger bemerkenswert ist die Beobachtung, daß größere Gaben von rohen Kartoffeln und Buchweizenmehl, dann aber auch stark mit Schachtelhalm (Duwock, Hermus), Sauergräsern und Moos durchsetztes Weidegras und starke Rübenblätterfütterung die Ausbutterungsfähigkeit des Rahmes herabsetzen. Nach

[1]) Pott, Handbuch der tierischen Ernährung und der landw. Futtermittel 1907, Bd. II, Seite 227. Verlag Paul Parey, Berlin.

[2]) Die Milch und ihre Bedeutung für Volkswirtschaft und Volksgesundheit. Verlag von C. Boysen, Hamburg 1903, Seite 89/90.

Weigmann [3]) spielen hierbei allerdings auch andauernd naßkaltes Weidewetter und eine ungewöhnliche Bakterienflora auf den Weidegräsern eine erhebliche Rolle. Eine Verzögerung des Ausbutterns kommt häufiger auch im Spätherbst und Winter, namentlich bei kleineren Kuhhaltern und in solchen Gegenden vor, wo die meisten Kühe zu gleicher Zeit altmelkend werden. Einkuhhalter und kleinere Kuhhalter, deren Milch sich vorübergehend nicht buttern läßt, tun am besten, sie zur Molkerei zu schicken, da der Rahm in Mischung mit überwiegend normalem Rahm meist richtig auszubuttern pflegt. Daß auch die Milch rindernder und kranker Kühe einen schwer zu verbutternden Rahm gibt, ist sehr wahrscheinlich, wiewohl zur Klärung dieser Frage noch eingehende Forschungen notwendig sind.[4])

Es wäre nun noch die Gewinnung der Milch und der Butter im Zusammenhange mit dem Einfluß der Futtermittel auf den tierischen Darm zu besprechen.

Am günstigsten liegen die Verhältnisse für die Gewinnung einer guten Butter offenbar im Sommer, sobald die Tiere den Uebergang von der Stall- zur Weidefütterung überwunden haben. Es erklärt sich das einfach dadurch, daß die Tiere auf der Weide sauberer bleiben, als im Stalle, und daß die Milch im Freien, in gesunder, staubfreier Luft ermolken wird. Weit ungünstiger ist es mit der Buttergewinnung im Frühjahr bestellt, namentlich dann, wenn die Kühe ohne vermittelnde Uebergangsfütterung auf die Weide getrieben werden und dort nun nach der viel weniger voluminösen Trockenfütterung im Winter große Massen saftigen Grünfutters aufnehmen. Ein so schroffer Fütterungswechsel löst bei den Tieren zunächst sehr heftige Diarrhöen aus, wobei die Futter- und die Bauchpartien der Kühe stark verunreinigt und der Milch beim Melken beträchtliche Mengen von Kot und buttereischädlichen Darmbakerien beigemischt werden. Oft noch schlimmer liegen die Dinge im Spätherbst, namentlich kurz vor der Einstallung.

Abgesehen davon, daß die Tiere in dieser Jahreszeit bei nur noch knapper Weide schon stark unter der Ungunst der Witterung leiden, und die Futterpflanzen von mancherlei Milchschädlingen besiedelt zu sein pflegen, treten jetzt auch der Senf und die Blätterfütterung mit ihren stark laxierenden Wirkungen in ihre Rechte.

Ueber die Verfütterung von grünem Senf ist bereits vorhin das Nötige gesagt worden. Was die Zucker- und Futterrübenblätter anbetrifft, so werden sie von den Tieren nicht nur sehr gern gefressen, sondern erzeugen infolge ihres Reichtums an Amiden und Vegetationswasser auch viel Milch. Bei starken Gaben oder gar bei ausschließlicher Blätterfütterung, wie sie in Rübenwirtschaften leider häufig üblich ist, wirken sie aber infolge ihres Gehaltes an Oxalsäure und erdigen Bestandteilen stark darmreizend und verursachen heftige Diarrhöen und dami eine erhebliche Verschmutzung der Tiere und der Milch. Die Folge ist dann die Erzeugung einer mi unreinem, jauchigem, futtrigem Geschmack behafteter Butter, einem Geschmack, der von den Buttergutachtern sehr treffend als „Geschmack nach dem Kuhschwanz" bezeichnet wird. — Wie würde es wohl dem Menschen bekommen, wenn man ihm wochenlang zum Frühstück zum Mittag und zum Abendbrot nichts anderes als Spinnat, Rhabarber und Sauerampferkompott vorsetzen wollte? Frische Blätter sind deshalb nur dann ein gutes Milchviehfutter, wenn man nicht zu viel davon — höchstens bis 1/3 des Gesamternährungsbedarfs — und nebenbei größer Mengen von Heu und Stroh verabreicht. Zur Milderung der laxierenden Wirkung und zur Vermeidung von Knochenbrüchigkeit empfiehlt sich außerdem dringend eine kleine Beigabe von Schlemmkreide oder besser noch eine solche von 30—50 Gr. präzipitiertem phosphorsaurem Kalk je Kopf und Tag. — Weniger darmreizend als Zucker- und Runkelrübenblätter wirken die an sich als ein gutes Milchviehfutter anzusprechenden Blätter der Kohlrübe oder Wrucke. Hinsichtlich der an Milchvieh zu verfütternden Wruckenblättermenge sollte der Landwirt sich aber ebenfalls Beschränkungen auferlegen, weil zu starke Gaben davon dem Rahm und der Butter einen bitterlich strengen Geschmack verleihen. Das trifft für die Wrucken selber zu, von denen nicht mehr als 15 Kg. je Kuh und Tag verabreicht werden dürfen. Da bei dem Wruckengeschmack der Butter offenbar auch den Wrucken anhaftende buttereischädliche Bakterien mitwirken, so darf man sie vor allen Dingen nicht im Milchviehstall aufbewahren. Es empfiehlt sich auch, die Wrucken erst nach dem Melken zu verfüttern und die Milch dann sofort aus dem Stalle zu entfernen, um sie dem Einfluß der Stalluft schnellstens zu entziehen. Milch oder Rahm, die von Wruckenfütterung herrühren, sollten sobald als möglich der Verarbeitung zugeführt, also täglich zur Molkerei geliefert und nicht etwa zu Hause mehrere Tage lang aufgestapelt werden. Die Molkereien, die mit Wruckenmilch zu rechnen haben, sollten den Rahm stets auf wenigstens 85 Gr. C. erhitzen, gut kühlen und entlüften, mit einer guten Reinkultur säuern und ihn täglich verbuttern.

Ein im Herbst sehr häufig auftretender Fehler ist der Rübengeruch und Rübengeschmack der Butter, der jedoch weniger auf der starken Rüben- und Kohlrübenfütterung an sich, als vielmehr auf einem Bazillus (Pseudomonas Carotae) beruht, der oft die Weidegräser und Futterpflanzen besiedelt und gerade bei der kühlen Herbstwitterung gut gedeiht. Der Bazillus geht mit Sicherheit zu Grunde, wenn man den Rahm bald nach seiner Gewinnung auf 85—90 Gr. C. erhitzt, so daß er also in modernen Molkereibetrieben verhältnismäßig leicht zu vernichten ist.

[3]) Pilzkunde der Milch, II. Auflage, Seite 211. Verlag von Paul Parey, Berlin, 1924.

[4]) Siehe die Schrift des Verfassers über „Die Butterfehler und ihre Ursachen", 1924, Seite 75—79. Verlag v. Hermann Hanns, Berlin SO. 33, Taborstraße 21.

Zu den eben geschilderten Mängeln der Fütterung tritt vor der Aufstallung im Herbst noch die Unmöglichkeit hinzu, die Tiere sauber zu halten.

Dem Molkereifachmann ist es nur allzu bekannt, daß die Bereitung einer guten Butter im Frühjahr und im Herbst weitaus schwieriger ist, als zu irgend einer anderen Jahreszeit und es hat deshalb seine volle Berechtigung, von „Herbst- und Frühjahrs-Butterfehlern" zu sprechen. — Als auslösende Ursache dieser Fehler ist eine Störung der Darmtätigkeit der Tiere anzusehen, hervorgerufen durch zu schroffen Futterwechsel, durch regelwidrige Fütterung, durch Erkältungen der Tiere infolge naßkalter Witterung und durch eine abnorme Bakterienflora auf den Futterpflanzen.

Bei der Stallfütterung im Winter wirken alle ausgesprochen sauren, gärenden, fauligen, schimmeligen, ranzigen oder sonstwie verdorbenen Stoffe, wie z. B. säuerlich gewordene Schlempe, nicht mehr ganz frische Biertreber, schlecht eingesäuerte Schnitzel und Pülpe, schlecht geratenes Silo-Grünfutter, mit starkem Essig- und Buttersäuregehalt, angefaulte, ungedämpfte Hackfrüchte und dergl. stark darmreizend und infolgedessen verunreinigend auf das Haarkleid und auf die Milch der Tiere. Schimmelige, ranzige und verdorbene Oelkuchen und Kraftfuttermehle, sowie stärkere Gaben von Fischfuttermehl verleihen der Butter außerdem einen auffallend öligen, fischigen und tranigen Geschmack. Futtermittel tierischen Ursprungs wie Fischmehl, Fleischmehl, Blutmehl, Kadavermehl sollten deshalb für die Zwecke der Milchviehfütterung am besten gänzlich gemieden werden. Wo derartige Futtermittel zur Verwendung gelangen oder in den Kauf genommen werden müssen, wird die Bereitung einer guten Butter naturgemäß ebenfalls auf große Schwierigkeiten stoßen. Immerhin ist es im Stalle möglich, die Tiere mit reichlicher Einstreu zu versorgen und durch fleißiges Putzen, durch gewissenhafte Sauberhaltung der Euter und durch sachgemäße Gewinnung und Behandlung der Milch wenigstens die schlimmsten Folgen für die Butterbereitung abzuwenden.

Sehr schädlich für die Milch und deren Erzeugnisse ist auch die Verabreichung nicht einwandfreien Tränkwassers. Wasser mit fremdartigem, muffigem und fauligem Geschmack ist deshalb strengstens zu meiden. Die Anforderungen, die an die Beschaffenheit des Tränkwassers für die Nutztiere gestellt werden müssen, sind dieselben, denen ein zum menschlichen Genuß bestimmtes Trinkwasser genügen soll.

Von noch viel weittragenderer Bedeutung als für die Butterei sind die gekennzeichneten Schäden der Fütterung für die Käserei, weil die Käsereimilch nicht erhitzt werden darf.

Notwendige Vorbedingungen für eine erfolgreiche Käserei sind reichliches und möglichst gleichmäßiges Futter, wie es in den grasreichen Niederungen und Marschen und in vielen Gebirgsgegenden zur Verfügung steht, ferner größte Sauberkeit bei der Gewinnung und Behandlung der Milch, zweckmäßig angelegte Käsereiräume und geschultes, erfahrenes Käsereipersonal. Gegenden, die auf die reichliche Verfütterung von Blättern, Schnitzeln, Sauerfutter und Fabrikabfällen angewiesen sind, werden es auf dem Gebiet der Käserei niemals weit bringen. Nach den in Süddeutschland und der Schweiz gemachten Erfahrungen kann auch ein Ausstreuen von Kunstdünger auf Wiesen und Weiden der Käserei in hohem Maße gefährlich werden, wenn das danach gewachsene Futter grün zur Verfütterung gelangt. Eine Kunstdüngung der Weideflächen sollte deshalb niemals während des Pflanzenwuchses, sondern stets zur Zeit der Vegetationsruhe vorgenommen werden. — Von nicht zu unterschätzender Bedeutung für die Käsereitauglichkeit der Milch ist auch ein hinreichender Gehalt der Futtermittel an Mineralstoffen, namentlich an Kalk. Es wird das verständlich, wenn man bedenkt, daß der Käsestoff sich in der Milch in Form von Kasein-Kalk in aufgequollenem Zustande befindet. Fügt man der Milch Lab hinzu, so entsteht aus dem Kasein eine andere Käsestoffart, das sogenannte „Parakasein", welches an sich wasserlöslich ist. Erst bei Gegenwart von löslichen Kalksalzen entsteht der wasserunlösliche „Parakaseinkalk, Bruch oder Käse". Enthält die Milch also keine oder nur ungenügende Mengen löslicher Kalksalze, so gerinnt sie durch Lab entweder überhaupt nicht oder nur unvollkommen, jedenfalls nicht so, daß der Käser daraus einen brauchbaren Käse herstellen kann. Das ist der Grund dafür, weshalb man Labkäse bisher nur aus roher Milch hat herstellen können, denn durch das hohe Erhitzen werden die in der Milch enthaltenen Kalksalze unlöslich.

Unter normalen Futterverhältnissen und während der normalen Laktationszeit enthält die rohe Milch stets genügende Mengen löslicher Kalksalze, so daß die Labkäserei ohne Schwierigkeiten von statten geht. Ich erinnere mich aber, daß in dem beispiellos dürren Sommer des Jahres 1911 alte erfahrene Käser in der Provinz Westpreußen trotz peinlichster und gewissenhaftester Arbeitsweise mit ihrer Kunst zu Ende waren und keinen normalen Käse mehr herstellen konnten, sondern nur eine fehlerhafte Ware, die schon in den Formen nicht richtig binden wollte, ausnahmslos stark blähte und später aufplatzte und auslief. Die sehr lange anhaltende Dürre des Jahres 1911 war bereits soweit gegangen, daß das Vieh auf der Weide fast nichts mehr zu fressen hatte. Das Wenige, was Wiesen und Weiden noch hervorbrachten, war saft- und kraftlos, selbst an Tränkwasser mangelte es, denn die Gräben in den Niederungen waren ausgetrocknet und das Wasser mußte den Tieren von den Höfen aus nach der Weide hingefahren werden. Die Pflanzen konnten fast keine Nährstoffe mehr aufnehmen, weil es im Boden an dem nötigen Lösungswasser fehlte und damit mußte es notwendigerweise den Futtergräsern auch an Kalk mangeln. Der Zusammenhang zwischen Kalkmangel im Futter, Kalkmangel in der Milch und Käsereiuntauglichkeit der Milch lag deshalb sozusagen auf der

Hand, zumal gleichzeitig sehr viel Knochenbrüchigkeit beim Vieh beobachtet wurde. — Es wurde den Landwirten damals geraten, den Tieren, wie dies in Süddeutschland in ähnlichen Fällen schon öfters mit gutem Erfolg geschehen war, reichlich Tränkwasser und mit dem Tränkwasser zugleich aufgeschlämmten phosphorsauren Futterkalk zu verabreichen. Einige Wochen später ließ sich die Milch wieder in normaler Weise verkäsen. Das Versuchsbild war allerdings dadurch verwischt worden, daß inzwischen ausgiebige Regenfälle eingetreten waren und es sich nun nicht mehr unterscheiden ließ, ob und inwieweit der phosphorsaure Kalk, der Regen oder beides zur Behebung des Uebels geführt hatten. —

Ein weiteres Beispiel für Kalkarmut und Käsereiuntauglichkeit bietet solche Milch, die im vorgeschrittenen Stadium des Altmelkendseins ermolken wird. Es ist bekannt, daß die Milch altmelkender Tiere weniger Aschenbestandteile und insbesondere einen niedrigeren Kalkgehalt, sowie meist auch einen zu niedrigen Säuregrad aufzuweisen hat. Die Milchlieferungsordnungen süddeutscher und schweizerischer Molkereien schließen deshalb auch die Milch von solchen Kühen strengstens aus, die sich am Ende der Laktationszeit befinden und weniger als zwei Liter Milch täglich geben.

Da mit jedem Liter Milch etwa 7 Gramm kalkreiche Aschenbestandteile ausgeschieden werden, und trächtige Kühe auch an die auszubildende Leibesfrucht erhebliche Mengen von Mineralbestandteilen abzugeben haben, so muß den Tieren hierfür durch kalkreiches Futter unbedingt Ersatz geboten werden.

Kalkreich sind hartes Tränkwasser, Heu von guten Süßgräsern und allen kleeartigen Gewächsen, sowie das Stroh und die Körner von Leguminosen, kalkarm dagegen sind weiches Flußwasser, das Heu von Sauergräsern, das Stroh, die Spreu und die Körner der Getreidearten, die Kleien und Schlempen, ferner die Malzkeime und alle Wurzel- und Knollengewächse und deren Abfälle; besonders kalkzehrend wirken ausgesprochenes Sauerfutter, Rübenblätter, Rübenschnitzel, Kartoffelpülpe usw.

Ueberblickt man die nachteiligen Wirkungen der Futtermittel auf die Güte der Milch und auf die Beschaffenheit der Molkerei-Erzeugnisse, so bleibt von solchen Futterstoffen, die unbedenklich in größeren Mengen verfüttert werden dürfen, allem Anschein nach nicht viel übrig. Demgegenüber steht die Notwendigkeit, zur Viehfütterung möglichst alles heranzuziehen, was an wirtschaftseigenen Futterstoffen irgend zur Verfügung steht. Hinsichtlich der an junge, tragende Kühe und milchgebende Tiere zu verfütternden Mengen wird man aber naturgemäß größere Vorsicht walten lassen müssen, als dies bei der Ernährung ausgewachsener Tiere zum Zwecke der Mast nötig ist.

Bei Oelkuchen hat sich z. B. die Regel herausgebildet, an Milchvieh von ein und derselben Sorte im allgemeinen nicht mehr als 1—2 Kg. zu verfüttern, und lieber mehrere Kuchensorten in passender Auswahl miteinander zu mischen, um einseitige spezifische Nebenwirkungen zu vermeiden. Im übrigen haben natürlich reichliche, gesunde Einstreu, gutes Putzen der Tiere, saubere, gesunde Stallhaltung und sachgemäße Gewinnung und Behandlung der Milch ein gewichtiges Wort mitzusprechen. Zum Schluß möge die nachstehende tabellarische Uebersicht dem Landwiert einen Anhalt bieten für die ungefähr zu verabreichenden Mengen der hauptsächlichsten Milchviehfuttermittel:

Futtermengen für Milchvieh

bezogen auf 500 Kg Lebendgewicht, die zur Vermeidung von Nachteilen für die Beschaffenheit der Milch und der Butter je Kuh und Tag nicht überschritten werden sollten.

Art des Futters*)	kg	Art des Futters	kg
I. Rauhfutter:		**IV. Körner und Kleien:**	
Wiesenheu	8	Roggenkleie	2
Klee- und Luzerneheu	5	Weizenkleie	2
Stroh	5	Gerstenschrot	2
Spreu	3	Haferschrot	2
		Ackerbohnen	1,25
II. Knollen und Wurzeln:		Erbsen, Wicken, Peluschken	1
Kartoffeln, roh	12,5	Lupinen, entbittert	2
Kartoffeln, gedämpft	15	**V. Oelkuchen:**	
Runkelrüben	35	Erdnußkuchenmehl	2
Kohlrüben (Wrucken)	15	Sesamkuchen	1,5
Stoppel-Wasserrüben (Turnips)	10	Leinkuchen	2
Rübenblätter, frisch	35	Sojabohnenschrot	2
Rübenblätter, sauer †	15	Raps- und Rübsenkuchen	1
Kohlrüben-(Wrucken)Blätter	15	Kokosnußkuchen	2
Rübenblätter, getrocknet	4,5	Palmkernkuchen	2
Kartoffelkraut	nicht	Sonnenblumenkuchen	2
		Baumwollsaatmehl †	1
III. Gewerbliche Abfälle:		**VI. Verschiedenes:**	
Kartoffelpülpe, naß	17,5	Mohn-, Hanf- und Leindotterkuchen	nicht
Kartoffelpülpe, getrocknet	2	Reisfuttermehl	nicht
Kartoffelschlempe, naß	30	Futtermittel tierischen Ursprungs	nicht
Kartoffelschlempe, getrocknet	2	Gutes Sauerfutter †	15
Rübenschnitzel, frisch	18,5	Rein milchsaures Silofutter	30
Rübenschnitzel, getrocknet	4	Phosphors. Futterkalk oder Schlämmkreide	30-50g
Biertreber, naß	17	Viehsalz	25-30g
Biertreber, getrocknet	2,5		
Malzkeime, getrocknet †	2,5		
Melasse, grün	1,5		

*) Die mit † bezeichneten Futtermittel sollte man hochträchtigen Tieren nicht verabreichen.

Stellen-Gesuche.

Gebühr mit Bestellung einzusenden. Jedes Wort oder Zahl 2 Goldpf., Chiffre-Inf. 10 Goldpfennige extra. Mögl. nicht unt. Chiffre inserieren.

Aelterer Fachmann
mit langjährigen Erfahrungen im großzt. Maschinenwesen sowie Kühl- u. elektr. Anlagen, der sparsam, zuverlässig und selbständig arbeitet sowie alle mittleren Reparaturen selbst ausführt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. baldigem Antritt Dauerstellung als
Heizer und Maschinist.
Gefl. Angebote unter **C. S. Nr. 11933** an diese Zeitung erbeten.

Tücht. Molkereifachmann
28 J., mit allen Facharbeit. vertr., sucht als Betriebsleiter, Ob.-Meier od. sonst. Vertr.-Posten, Stellung. **W. Kopke, Stettin,** Saunierstr. 6.

Junger Kaufmann,
firm in Buchführung sowie auch in Molkerei-Buchführ., Annahme und sämtl. Kontorarbeiten, sucht sofort Stellung. Gute Zeugnisse vorhand. Angebote unter **T. Nr. 12183** an diese Zeitung.

Junger, tücht., solider (12128
Fachmann
an Ordnung und Sauberkeit gewöhnt, in allen Betriebs- u. Kontorarbeiten, sowie in der Herstellg. von Trockenmilch aufs beste vertr., sucht zum baldigen Antritt i. städt. oder ländl. Betrieb angen. Dauerstellung als 1. Gehilfe, Obermeier od. sonstigen Vertrauensposten. W. Angebote mit Gehaltsangaben erb. P. Richter, Hanau a. M., Molkerei.

Junger (12012
Molkerei-Fachmann
22 Jahre alt, seit 1917 im Fach, sucht zum 1. 7. 25 oder 15. 7. 25 für Kontor u. Betrieb geeignete Stellung. Gefl. Offerten erbittet
W. Krawetzke,
Stettiner Molk.-Gesellschaft Stettin
Turnerstraße 68-70a.

Fachmann
38 J. alt, katholisch, ledig, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse u. Empfehlungen, dauernde Stellung a. **Verwalter od. Obermeier.** Mit sämtl. Arbeiten u. Buchführung vertraut. Angeb. an **Th. Tameling,** Obermeier, Central-Molk. e. G. m. u. H. **Borken i. Westf.** (12908

Molkerei- und Käserei-Fachmann
22 Jahre alt, kath., sucht sich zum 1. resp. 15. Juli zu verändern. Ders. ist firm in Tilsiter-, Romadur- und Limburger Käserei, garantiert für prima Ware und ist mit Kessel und Maschinen, Kühlanlagen, Butterei, aufs beste vertraut. Stellung, wo ihm Gelegenh. geboten ist, s. im Kontor auszub., bevorz. Ich kann diesen soliden, strebs. jungen Mann aufs beste empfehlen. (11666
Dampfmolkerei und Käsefabrik Essen i. Oldenb. Hermeling.

Molkereifachmann, 33 J. alt, kath., ledig, seit 1920 selbständig gewesen, m. sämtl. Arbeiten gut vertraut, sucht zu sofort Vertrauensposten, auch als Gutsmeier oder Milchverkäufer. Gefl. Offerten unter **Nr. 12136** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann
34 J. alt, verheir., m. sämtl. Facharbeiten best. vertr., in Butt., Käs., Milch- u. Schlagsahne-Konserven lange u. gute Erfahr., mit sämtlich. Masch. best. vertr, Repar. selbst ausführend, sucht dauernde Stelle als **Maschinist oder sonst. Vertrauensposten** b. bescheid. Wohnungsanspr. Angeb erb. unt. **11962** an d. Ztg

Molkerei- und Käsereifachmann
29 J. alt, Absolv. d. Lehranst. für Weichkäserei u. Butterbereitung in Boos, mit abgelegter Meisterprüf., sucht Dauerstellung. Ders. ist i. der Lage, einen gr. Betrieb zu leiten, u. garant. f. pa. Ware versch. Sorten Weichkäse u. feinster Tafelbutter. Zeugnisse u. Refer. steh. z. Diensten. **Paul Schmidt, Molk. Bippen i. H.**

Molkerei- und Käserei-Fachmann
ledig, 26 J. alt, evgl., 11 Jahre im Fach tätig, prakt. u. kaufm. erfahr., Molkereischule bes., welcher schon in Genossenschaftsmolkereien als Betriebsleiter tätig war, sucht z. 15. Juli Stellung als Verwalter oder Betriebsleiter. Übern. auch ev. Obermeier- oder Oberkäserposten (Weichkäserei) in einem größ. Betr. Geg. gleich. Suchender reflekt. nur auf Dauerst. Gefl. Angeb. erbittet **Justus Gieß, Gandersheim a. Harz,** Weichkäserei. (12071

Strebs. Fachmann, 25 J. alt, s., gestützt auf g. Zeugn. u. Empfehl. z. 15. Juli Stellg. als Obermeier od. sonst. Vertr.-Post. Ang. erb. **Woitinkowsky, Molk. Zapkendorf** bei Plaaz in Mecklenburg. (12067

Gehilfe,
7 Jahre im Fach, sucht Stellung für Betrieb u. Kontor. Gute Zeugn. vorh. **Giese, Ravensbrück-Fürstenberg in Mecklenburg.** (11836

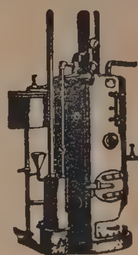
Tüchtiger (11925
Molkereigehilfe
22 Jahre, in allen Facharbeiten vertraut, sehr gute Zeugn., sucht 1. Gehilfenstellung od. Vertrauenspost. Antritt kann sofort erfolgen. Gefl. Angebote an
Albert Domogalla,
Lautersensen, Kr. Lowenb. i. Schl.

Molkereigehilfe,
22 Jahre alt, sucht Dauerstellung. Selb. ist firm i. Käserei u. allen i. Fach schlagenden Arbeiten. Eintr. kann sofort erfolgen. Werte Angebote erbittet **Kurt Hartmann, Zinten** (Ostpr), Wilhelmstr. 2.

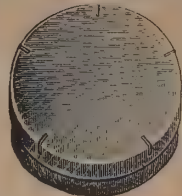
Junger Gehilfe, 17 Jahre, sucht erste Gehilfenstellung. Selbiger ist mit Tilsiter, □ und Romadur sow. in Butterei und Maschinenwesen erfahren. Angebote erbittet (12181
Nürnberg bei Toboll
in Berlin, Weberstraße 26.

Gewissenhafter Molkereifachmann
Mitte 20, im Besitze des Betriebsleiterzeugnisses, sowie langjährige beste Zeugnisse aus der Praxis, sucht zum beliebigen Antritt Stellung als **Obermeier, Betriebsleiter od. sonstige Vertrauensstellung.**
Max Schulze, Buckowien b. Kirchhain, N.-L.

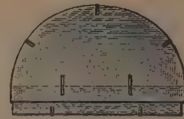
Suche zu sofort oder zum 15. Juli
Stellung
als Käsereigehilfe
am liebsten im Großbetrieb. Bin firm in Herstellung von Quadratkäse, Kuhkäse, Frühstückskäse und Camembert. Gefl. Angebote unt. **K. M. 12 174** an diese Zeitung.



Hoch- u. Niederdruck-
Dampfkessel
Dauerbrand- und Heizkessel
Dampfkochkessel, Rührwerke, Wasserbadkessel
Billige Preise.
SCHIKORR & LOCK, G. m. b. H.
Fabrik für Dampfkessel- und Apparatebau
Griesheim b. Frankfurt a. M.



Holzspanschachteln
und
Käsehorden



kaufen Sie am billigsten
beim Hersteller.
Heinrich Bauermeister, Clauen
b. Hohenhameln
Holzspanschachteln- u. Käsehordenfabrik.

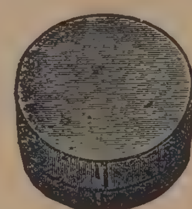
Wilh. Steffen
Holzschuh- und Holzpantoffel-Versandhaus für Molkereien
Raisdorf N. 1 i. Holst. gegr. 1843

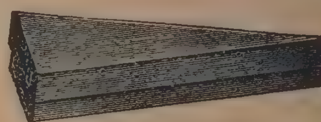


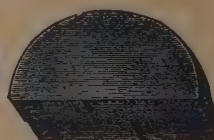


Liefere seit 46 Jahren Holzschuhe und -Pantoffeln als Spezialität für Molkereien.
Man verlange Preisliste.

Milchkannen
in erstklassiger Ausführung, vom Guten das Beste, 20 Ltr. Inhalt, mit **Steckdeckel** Mk. 11.50, mit **Bügelverschluß** Mk. 12.75. (1207
Milchkannen-Vertrieb, Schöppenstedt i. Br.







Käseschachteln
in allen Größen und Ausführungen
liefern schnell und preiswert
Fehr & Wolff, A.-G., Habelschwerdt i. Schl.
Zweigfabrik in Böhmen.

Ia **verzinkte**
Flaschenkasten
liefert nach Muster oder Angaben in jeder gewünschten Größe **preiswert** (8535
Gustav Borghoff, Dortmund
Fernruf Nr. 2655. Adlerstraße 15.

Die Qualität siegt!
Fabrikneue Milchkannen, schwere, Ia Qualitätsware, 20 Liter, mit Steckdeckel, 11,50 ℳ, 20 Liter, mit Bügelverschluß, 12,90 ℳ. Alle anderen Größen entsprechend billig. — **Scharnierdeckelkannen,** besonders gut und praktisch, meine Spezialität. (5687
Egon Sieler, Ahlen i. Westf.

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— ℳ, 500 Stück 12,50 ℳ. Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Stellungstausch wünscht
Molkerei-Betriebsleiter
in guter Stellung, städt. Betrieb m. Kollegen, gleich wo. Offerten unt. **12211** an diese Zeitung.

Tüchtiger (12212
Molkereifachmann und Milchverkäufer
für sofort gesucht
Molkerei Berges, Barmen-U.
Hirschstraße 29—31.

Wir suchen für unseren städtischen Betrieb einen
Molkereiverwalter
mit einer Kautionsstellung von 4—5000 ℳ. Offerten unter Nr. **12278** an die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Wir suchen zu sofort einen tüchtigen, fleißigen (12277
Gehilfen
Derselbe muß mit Butterfertiger u. Kohlensäure-Kühlanlage vertraut sein, gute Buter herstellen, sowie in der Käserei erfahren sein. Anfangsgehalt 60.— ℳ und freie Station und Kassen. Angebote mit Zeugnisabschriften m. Altersang. erbitt.
Molkerei-Genossenschaft Großheere,
Station Baddeckenstedt.

Tüchtiger (12275
Molkerei-Gehilfe
sofort gesucht. Es wollen sich nur erste Kräfte melden, welche schon in Stadt-Molkerein tätig waren und zeitweise selbständig disponieren können.
Paul Hitzegrad, Milchgroßhandlung und Molkerei Ohligs.
Telephon 2503.

Zu sofortigem Antritt ein junger
Gehilfe
gesucht für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 45.— ℳ und alles frei. (12260
Märk. Molkerei Wriezen.

Tüchtiger Gehilfe
für Käserei (Camembert und Limburger) findet sofort lohnende und dauernde Anstellung (12284
Molkerei Böhrum (Hannover).

Junger Gehilfe
für Betrieb und Kontor kann sofort eintreten. Gehalt 40.— Mk., freie Station und Kassen. (12262
Molkerei Allendorf, Kr. Arnsberg.

Suche zu sofort oder später einen jungen, ev. (12253
Gehilfen
welcher mit allen im Molkereibetrieb vorkommenden Arbeiten, auch Käserei, vertraut ist. Gehalt 50 ℳ netto.
Molkerei Riesel bei Brakel,
Kreis Höxter.

Suche zum baldigen Antritt einen kräftigen, jüngeren (12249
Gehilfen
der sich in der Camembertkäserei ausbilden will, sich auch sonst jeder Arbeit unterzieht. Offerten mit Gehaltsforderung an
Buttner, Schlitz, Hessen.

Zum Antritt 4. bis 5. Juli tüchtig.
Gehilfe
für kleine Camembertkäserei, der s. auch anderer Beschäftigung unterzieht, gesucht. Letzte Zeugnisabschr. nebst Gehaltsforderung erbeten. Off. u. **N. 12250** a. d. Ztg. (Hessen).

Zum 10. Juli evtl. einige Tage früher suche ich einen tüchtigen zuverlässigen (12247
Gehilfen
für alle im Betrieb vorkommenden Arbeiten. Gehalt zahle 50—60 ℳ je nach Leistung, bei freier Station und Kassen. Gefl. Angebote erbitt.
Central-Molkerei E. G. Lindhorst. Schaumb.-Lippe.

Tüchtiger (12258
Molkereigehilfe (in)
mit Herstellung von Steinbuscher Sahnen- und Tilsiter Käse gut vertraut, wird möglichst zu sofort gesucht.
Gutsmeierei Baltruscheiten,
Post Stören, Ostpr.

Junger Gehilfe
findet angenehme Dauerstellung. Ausbildung in Käserei u. Kontorarbeiten geboten. Angebote zu richten an (12264
Molkerei-Genossenschaft Stepenitz,
Kreis Cammin in Pomm.

Wir suchen für unseren umfangreichen Betrieb zum 15. Juli einen tüchtigen, umsichtigen **ersten**
Gehilfen.
Ders. muß in der Lage sein, einen prima „Harz- sowie Weichkäse" herzustellen, dem Personal gegenüber sich den nötigen Respekt verschaffen und überall mit gutem Beispiel voran gehen. Angebote an (12198
Molkerei Holle E. G. in Hann.

Suchen baldigst jungen fleißigen
Gehilfen
für Großbetrieb, der sich vor keiner Arbeit scheut. Gehalt Mk. 80.—, Steuer und Kassen frei. Angebote mit Antrittsdatum erbittet (12209
Molkerei Wesermarsch, Büttel,
Kr. Geestemünde,
Bahnst. Wulsdorf, Kleinb. Büttel.

Suche zum 1. Juli einen tüchtigen jungen (11941
Gehilfen
für Ahlbornsche Kühlanlage, Milchversand u. sämtl. Molkereiarbeiten. Gefl. Angebote an
Molkerei Hintersee,
Kr. Ueckermünde in Pomm.

Suche zum 15. Juli jungen, ehrl.
Gehilfen
Anfangsgehalt 40 Mk. Stellung ist angenehm und dauernd. Offert. mit Zeugnisabschriften erbittet
G. Nolte, (12161
Molk.-Gen. Harpstedt, Bez. Bremen

Wir suchen zum sofortigen oder späteren Antritt einen tüchtigen, zuverlässigen, nicht zu jungen
Gehilfen
für die Butterei bei einem monatlichen Anfangsgehalt von ℳ 60.—, freier Station und Kassen, außer Steuer. Gefl. Angebote mit Angabe des Alters und Zeugnisabschr. erbittet (12216
Molkerei-Genossenschaft Mertschütz,
Bez. Liegnitz.

Gut empfohlener (12221
Gehilfe
für städt. Betrieb per 1. Juli oder später in Dauerstellung gesucht.
Molkerei Franz Lange, Chemnitz,
Elisenstraße 27/29.

Solider, junger (12224
Gehilfe
welcher seine Fähigkeit nachweisen kann, sofort als **Milchverkäufer** gesucht. Selbiger muß auch mit Pferden umgehen können und jeden 2. und 3. Tag eine Milchtour über Land fahren. Gehalt 40 Mk., alles frei.
Molkerei Eberswalde.

Suche zum baldigen Antritt tüchtigen, an peinlichste Sauberkeit und Ordnung gewöhnten (12233
Gehilfen
im Alter bis 25 J. als alleinigen. Derselbe muß imstande sein, den Betrieb i. meiner öfteren Abwesenheit zu führen, daher an vollkommen selbständiges Arbeiten gewöhnt sein. Anfangsgehalt 70.— Mk. pro Monat bei freier Station und Kassen. Gehilfen, denen an guter, dauernder Stellung gelegen ist, belieben Angebote mit Zeugnisabschriften u. Angabe des Antrittstermins einzureichen an
Molkerei Colditz in Sa.

Junger Mann als (12225
2. Gehilfe
bei 40 Mk. Gehalt und alles frei sofort gesucht.
Molkerei Eberswalde.

Zum Antritt am 1. Juli cr. zuverlässiger, selbständiger (12300
Molkereigehilfe
nicht unter 18 Jahre gesucht. Derselbe muß mit sämtlich. Maschinen vertraut sein. Angeb. erb.
Max Richter
Dampfmolkerei Lichtenhain
bei Schandau, Sächs. Schweiz.

Junger, strebsamer (12301
Gehilfe
findet in hiesig. kleinstädt. Betriebe für sofort oder später Stellg. Gehalt 45—50 ℳ monatl. Meldungen und Empfehlungen an
Karl Buch
Dampfmolk. Herzberg a. Elster.

Suche zum 15. 7. 25 oder später einen jungen, gewandten, zuverläss
Meiereigehilfen
Beschränkt. Betrieb. Buttertonnen sind herzustellen. Gehalt 40 ℳ monatlich, freie Kassen. (12298
Meierei Schuby bei Schleswig.
Bahnstat. Schuby. **Hansen.**

Suche zu sofort einen kräftigen, soliden, an selbständiges Arbeiten gewöhnten
2. Gehilfen
für alle in einer kleinen städtisch. Molkerei vorkommenden Arbeiten. Solcher, der pa. Camembert und Sahnekäse herstellen und nötigenfalls mit einem Pferde die Milch von der Bahn abholt, erhält den Vorzug. Gehalt neben fr. Station u. fr. Kassen monatlich 50 ℳ. Bewerbung. mit Lebenslauf u. Zeugnisabschriften u. **Hamburg 12 299** an diese Zeitung.

Suchen zu sofort (12304
tüchtigen Gehilfen
da Gehilfe Stellung nicht angenommen. Anf.-Gehalt 50 ℳ.
Dampfmolkerei Krippehna
Post Crensitz, Bez. Halle.

Suche zum baldigen Antritt einen jungen, ehrlichen und sauberen
Gehilfen
als alleinigen nicht über 20 Jahre alt, de rsich allen Arbeiten willig unterzieht. (12288
Central-Molkerei
Havixbeck-Beerlage in Westf.

Erfahrener
Camembertkäser
welcher für prima Ware garantiert, und sich mit etwas Kapital beteiligt, für bald gesucht. Angeb. unt. **11969** durch diese Zeitung.

Käsemeister
stellt per sofort od. später ein
Zentral-Molkerei Ernst Ritz, Lauenburg i. Pomm. (12150

Wir suchen zum baldigen Antritt einen ledigen, kräftigen, unbedingt (11974
zuverläss. Chauffeur
mit Führerschein 2, welcher im Betriebe gern mit hilft, kleine Reparaturen ausführen kann und auf Dauerstellung rechnet. Gehalt 80 ℳ monatlich bei freier Station, freien Kassen und Steuern. Bewerbung. m. Zeugn.-Abschrift. u. Altersang. nur von tüchtigen, gutempfohlenen Bewerbern erbeten.
Genossenschafts-Dampfmolkerei Teichel bei Rudolstadt i. Thür.

Suche sofort einen tüchtig., kräft.
jungen Mann
als Milchkutscher und für alle vorkommenden Arbeiten. (12302
Molkerei Adolf Richter
Brandenburg a. H., Abtstr. 3.

Wir suchen zum 7. Juli einen tüchtigen älteren ledigen (12244
Heizer u. Maschinen-Führer
für unsere Versandmolkerei. Selb. muß mit sämtl. Maschinen sowie Amoniak-Kühlanlage bestens vertraut sein. An Gehalt werden Mk. 40.— wöchentl. und freie Wohnung gewährt. Offerten an
Molkerei Nauen b. Berlin.

Zu Anfang Juli kann bei mir ein Sohn achtbarer Eltern mit gut. Gesundheit in die **Lehre** treten. Gründliche Ausbildung, gute Behandlung und familiäre Beköstigung wird zugesichert. Anmeldungen sind zu richten an die (12164
Dampfmolkerei Schauel,
Bes.: L. Oldiges.

Ich suche zum sofortigen Eintritt für hiesige Weichkäserei (Camemb.), tüchtigen (12147
jungen Mann
zur weiteren Ausbildung. Offerten mit Gehaltsangabe an
Dampfmolkerei Netzbruch, Nm.

Heizer und Maschinenführer
gelernter Schlosser bevorzugt, ein
tüchtigen Gehilfen
für Weichkäserei und einen
tüchtigen
Molkereigehilfen
für unsere Filialmolk. in Canach. Es wollen sich nur bestempfohlene Leute melden, denen an dauernder Stellung gelegen ist. Geh.-Forder. evtl. in Rmk. erwünscht.
Maul, Erste luxemburg. Weichkäserei, Eschweiler, Post Wecker, Luxemburg.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen (12046
Lehrling
zur gründlichen Erlernung des Molkereifaches.
Ferner einen kräftigen, soliden
jungen Mann
zum Milchfahren und damit verbundenen Nebenarbeiten. Guter Pferdepfleger und sich. Fahrer Bedingung.
Molkerei Menne, G. m. b. H.
Menne in Westfalen.

Wir suchen zum baldigen Antritt einen Sohn achtbarer Eltern als
Lehrling,
am liebsten im Alter von 15 bis 17 Jahren. Gründl. Ausbildung u. Taschengeld wird gewährt.
Molk.-Gen. Peckelsheim
Krs. Warburg i. Westfalen.

Molkereilehrling.
Sohn anständiger Eltern, nicht unter 15 Jahren, stellt ein (12229
Molkerei Kattern b. Breslau.

Suche (12303
Meierin
auf sofort für Butterei und Hilfe im Haushalt. Anf.-Gehalt 40 ℳ. Für geprüften **Käsemeister** (Wangen-Allgäu) als Oberkäser suche Stellung.
Molk. Dornbusch, U.-Elbe.

Suche zu sofort oder 1. Juli eine
Meierin
oder Alleinmädchen als Stütze.
Molkerei Damm
bei Parchim. (11914

Suche zum 1. 7. oder früher eine selbständige (11921
Gutsmeierin
die Milchuntersuchung, Quadrat- u. Tils. Käserei einwandfrei versteht.
Gutsbesitzer Boettcher
Zamborst, Post Briesewitz, Kr. Dtsch.-Krone.

Marktberichte.

(Nachdruck verboten.)

Berlin, 30. Juni. Amtliche Preisfeststellung der Berliner Butter-Notierungs-Kommission im Verkehr zwischen Erzeuger und Großhandel, Fracht und Gebinde gehen zu Lasten des Käufers. 1. Qualität je Zentner 180 G.-M., 2. Qualität je Zentner 165 G.-M., abfallende je Zentner 145 G.-M. Tendenz: fest.

Privat-Berichte.

Berlin, 27. Juni. Bericht der Firma Gustav Schultze & Sohn. Die Lage auf dem Buttermarkt ist weiter fest und hat trotz der überall erfolgten Preissteigerung der Konsum nicht nachgelassen. Die Zufuhren waren, infolge des eingesetzten Bedarfs an den Badeorten, kleiner, und reichten nicht aus, den Bedarf zu decken. Berlin mußte daher die Notierung am Donnerstag um 10 M auf 180 M heraufsetzen, auf welchem Stand sie heute belassen wurde. Hamburg steigerte die Preise um 12 M auf 181 M. — Auch vom Ausland liegen weiter stramme Berichte vor und erhöhte Kopenhagen die Notierung um 13 Kronen, Malmö um 16 Kronen. — Schmalz. Die Nachfrage bleibt ruhig und haben auch die Preise wenig Veränderung erfahren.

Leipzig, 27. Juni. Bericht der Firma Gotthelf Michaelis & Co. Die Nachfrage läßt in den letzten Tagen zu wünschen übrig und scheint dies darauf zurückzuführen zu sein, daß man sich allgemein, in Erwartung noch höherer Preise, genügend mit Ware eingedeckt hat. Die ausländischen Forderungen sind nachgiebiger und macht es den Eindruck, als ob sowohl in Dänemark, wie auch in Holland, nach der allzu stürmischen Preisbewegung eine ruhigere Stimmung Platz greift. — Die Kleinhandelspreise sind noch nicht durchweg erhöht worden, weil man anscheinend einen Rückgang des Absatzes durch zu schnelle Preissteigerungen befürchtet.

Dresden, 27. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die starken Notierungserhöhungen stehen in keinem rechten Verhältnis zu dem nur als mittelmäßig zu bezeichnenden Geschäft. Die Eingänge genügen, den Bedarf zu decken. Die Qualitäten sind teilweise recht befriedigend.

Käse.

Dresden, 27. Juni. Bericht der Firma Maier & Umlauf. Die außerordentlich starke Nachfrage nach Allgäuer Weichkäse hält trotz der gesteigerten Preise an. Eine Abschwächung wird aber eintreten, sobald die Preise im Kleinhandel entsprechend heraufgesetzt worden sind. Begehrt ist ferner holländischer Edamer, auch Camembert-Käse geht gut. Roquefort ist weniger beachtet. — Die Großhandels-Verkaufspreise für Lokoware betrugen je Zentner in Mark: pa. echter Emmentaler 170—173, pa. bayrischer Emmentaler, vollfett 150—155, pa. bayrischer Limburger, 20 proz. 73—75, pa. bayrischer Stangenkäse, 20 proz. 75—77, do., 40 proz. 115—120, pa. bayrischer Romadur, 20 proz., in Stanniol u. Etikett 95—100, do., 40 proz. in Stanniol und Etikett 123—125, pa. bayrischer Weißlacker, vollfett, 120—125, pa. echter Roquefort, 160, pa. dänischer Edelpilzkäse, vollfett 140, prima Camembert in Stanniol und Holzschachteln, ca. 125 Gr. schwer, 0,25—0,30 je Stück, do., ca. 400 Gr., 1/1 bis 1/8teilig, 0,90—0,95 je Stück.

Meierin
oder anderweitige Person zur Mitarbeit im Molk.-Betriebe u. Aufsicht bei Schweinemast u. -Zucht sofort gesucht. (11823
Centr.-Molk. Nimptsch.

Suche zu sofort oder später jungen, tüchtigen, an Sauberkeit gewöhnten (11944
Buttermeier
Gehalt monatlich 60 Mark bei fr. Kassen. Bewerbungen mit Zeugn.-Abschriften erbeten an
Franke, Gr.-Rambin
Kr Belgard.

Stellung besetzt. Bewerbern besten Dank. (12305
Städt. Milchhof, Quedlinburg.

Gehilfe
hat Stellung angenommen. (12228
Molkerei Dinklar.

Molk.-Verwalter s. z. Vertretung Stellung. Angeb. unter **A. 12 295** an diese Zeitung.

Tüchtiger Fachmann,
ledig, 40 Jahre alt, Fachschule besucht, sucht sofort oder später Stellg. als Betriebsleit., Expedient, ders. übernimmt a. Vertr. Offerten erb. unter 12292 an diese Zeitung.

Aelterer Gehilfe,
firm in Herstellung von Limburger und Tilsiter Käse, in Milchuntersuchung und Abrechnungswesen sow. in all. Betriebszweigen eines städt. Betriebes, keine Arbeit scheuend, sucht umgehend passende Stellung. Angebote an (12289
J. Windelboth, Berlin W.,
Dennewitzstr. 34,
bei Herrn **Schmidt.**

Gehilfe mit all. Facharbeit., sowie Abrechn.-Wes., italien. u. amerikan. Buchführg. vertr., sucht zum baldigen Antritt Stellg. Angeb. erbeten an (12290
Wilh. Mittag
Gr. Rhüden.

Zum 15. Juli suche ich für meinen
Gehilfen
welchen ich in jeder Hinsicht sehr empfehlen kann, anderweitig dauernde Stellung, am liebsten für Kessel, Maschinen und Kontorarb. Gefl. Angebot erbittet (12283
Central-Molkerei Lindhorst, Sch.-L. Rehme.

Stellen-Gesuche.

Gewissenhafter, arbeitsfreudiger
Molkerei- u. Käsereifachmann,
34 J. alt, 20 Jahre im Fach, ledig, seit 1913 in leitender Stellung, mit der rentablen Leitung von Betrieben durchaus vertr., auch in der städt. Milchversorgung erfahr., nur erstklass. Produkt herstell., s. pass. Wirkungskreis. Angeb. u. **E. 12294** an diese Zeitung.

Aelterer, strebs., solider Fachmann
welcher einige Jahre nicht im Fach tätig war, sucht passende Stellung, um sich wieder einarbeiten zu können. Suchender ist Ende 30 er, unverheiratet, event. spätere Beteiligung. Gefällige Angebote unter **Nr. 12193** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Tücht. solid. Gehilfe
sucht z. 15. Juli gute Dauerstelle. Ders. hat Erfahr. in Herstellung v. Tilsiter, Camembert, Romadur und Limburger, bevorzugt Stelle als Käsereigehilfe, wo er seine Kenntnisse erweitern kann, auch wäre er nicht abgeneigt, sich als Chauffeur auszubilden. Gefl. Angebote mit Gehaltsang. unter **K. N. D. 12238** an die Molkerei-Zeitung in Hildesheim erbeten.

Käsemeister,
31 J., ledig, auf dem Gebiete der Quarkkäserei bestens vertraut, sucht Stellung z. 1. August event. 15. 7. Letzte Stellung 3¾ Jahre zur Zufriedenh. gearbeitet u. d. praktisch. Betrieb allein geführt. (12239
Willy Kreuzer, Käsemeister
Göttingen, Bürgerstr. 16.

Für meinen jungen Mann (Optant), evangelisch, 21 Jahre alt, der bei mir seine 2jährige Lehrzeit beendet hat und den ich empfehlen kann, suche ich zum 15 Juli od. später Stellung als (12191
Molkereigehilfe
in Deutschland. Er eign. sich gut f. Butt. od. Maschin. Es erfolgt sof. v. mir bindender Bescheid.
Leo Kluth, Molkereiverwalter
Kruszyny b. Konojady, Kr. Brodnica, Pommerellen i. Polen.

Jung. tücht. Gehilfe,
20 J. alt, s. z. 15. Juli Stelle. Selb. ist m. Kess., Masch. sow. m. d. Herst. v Tils. Käse vertr Ang. m. Geh.-Ang. an **G. Stober, Molk. Mandeln** b. Neuhausen, Kr. Königsb., Opr.

Suche für einen jungen Mann, 25 Jahre alt, welcher 3 Jahre bei mir als **Gehilfe** tätig war, und jetzt die Molkerei-Schule mit Erfolg absolviert hat, zum beliebigen Antritt
Stellung
als **Verwalter, Obermeier** oder **erster Gehilfe** (12203
Molkerei E. G. Hörsingen
(Bez. Magdeburg)
Fernruf Nr. 16.
E. Buchwald, Verwalter.

Wir suchen für unseren sehr empfehlenswerten ersten (12204
Gehilfen
Stellung als solcher od. **Obermeier.**
Molkerei-Gen. Drabenderhöhe
(Rheinland).

Suchen für einen 22jährigen, tüchtigen (12210
Gehilfen
zum baldmöglichsten Antritt Stellung. Verfügt über Ia langjährige Zeugnisse und können wir ihn in jeder Beziehung empfehlen. Gefl. Angebote erbittet
Molkerei-Genossenschaft Sadenbeck
Prov. Brandenburg.

Junger angehender
Molkereigehilfe
sucht zum 15. 7. Stellung. Selbiger ist guter Pferdepfleger und scheut sich vor keiner Arbeit. Freundliche Angebote unter **Nr. 12279** an die Molkerei-Zeitung, Hildesheim.

Molkerei-Gehilfe
sucht zum baldigen Antritt Stellg. Gefl. Angebote unter **12280** an die Molkerei-Zeitung erbeten.

Tüchtiger, älterer
Molkerei-Gehilfe
led., m. all. Arbeit. best. vertraut, ehrl. u. zuverl., s. Stelle a. **Obermeier, Gutsmeier, 1. Gehilfe, Heizer u. Maschinist od. sonst. Vertr.-Stell.** Gute Zeugn. vorhand. Stellung als alleinig. od. in Butter-Großhandl. angen. **W.** Angebote unt. **12232** durch diese Zeitung.

Tücht. Molk.-Gehilfe, 23 J. alt, m. all. ins Fach schlag. Arb. aufs beste vertr., gute Zeugn u Empfehl. vorh., s. z. 15. Juli 25 andere Stell. W. Ang an **H. Brinkmann, Molk. Obernjesa** b. Göttingen. (12237

---

25 J. alter, in Molkerei u. Weichkäserei erf. **Gehilfe u. Harzkäsemstr.**, firm i. Kaseinverarb., goldg., haltb. Ware herst. (auch Harz. Art) sucht geeign. Stellg. **Richter, Wartjenstedt bei Derneburg, Hildesheim.**

Aelterer Tils. Käser,
Ostpr., 28 J. alt, seit 1913 im Fach, Molkereischule Königsberg, Ostpr., besucht, in Tils. Käs. best. erfahren, sucht z. 10. od. 15. Juli **dauernde Vertrauens-Stellung als Oberkäs., 1. Gehilfe od. alleiniger.** Molkereien, die auf Tilsiter Käserei Wert legen, bitte werte Angeb. mit Geh.-Ang. zu richt. an **F. Gailus, Hansa-Meierei, Curau** b. Lübeck. (12297

Um mir weit. Kenntn. in d. **Harzkäser.** anzueign., suche ich z. 15. Juli od. spät. b. klein. Gehalt (12218
Stellung in größerer Harzkäserei,
wo m. Geleg. z. gründl. Ausbild. gegeb. wird. Bin 18 J., ev., gesund u kräft., scheue m. v. k. Arb. u. habe ber. mehr. J. m. Lübb Autom. gearbeit. W. Angeb. erb. **Walter Rackel, Alt-Löbau**, Sachsen.

Suche für mein. 22jährig. Sohn, eine **Stelle in einer Käserei**, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich dort gründlich auszubilden. Gefl. Angebote mit Angabe der Bedingungen unter **F. B. 12187** an diese Zeitung erbeten.

Suche zu sofort oder später eine Stelle als (12188
Molkereilehrling.
Bin im 16. Lebensjahre, gesund u. kräftig. Vorkenntnisse vorhanden. **Heinz Kröhnert, Wilhelmshaven-Rüstringen, Roonstr. 196.**

Suche für meinen Sohn
Lehrstelle
in einer Molkerei. (12306
Frau Windels, Bremen,
Süderstraße 11.

Meierin.
Suche für meine Wirtschafterin, 27 Jahre, welche ich sehr empfehlen kann, Stellung zum 15. Juli als Wirtschafterin, Verkäuferin u. s. w. Angebote mit Gehaltsangabe an
E. Stocks, Molkerei Wehdel.

Achtung! Ehrlicher, tüchtiger
Meierist,
23 J alt, z. Zt. noch in großstädt. Betrieb tätig, sucht z. 15. 7. Stelle als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonst. Posten.** Selb. ist vertr. m. Masch.-Wes., Eismasch., elektr. Anlage, beseit. kleine Betriebsstör. selbst, kennt Milchunters. u. ist firm in d Behandl. d. Sahne z. Versand. Auch besitzt er etw Erfahr. in d. Käserei u. stellt verschied. Sort. selbst her, wie Backstein, Romadur, Steinbuscher, Kümmel, ☐-Käse, Harzer, Faust- und Stangenkäse. Die Herren Chefs, die auf eine tüchtige Kraft reflektieren, wollen bitte Angebote mit Gehaltsangabe unt. **H. B. 12186** an diese Zeitung senden.

Suche für eine willige gewandte
Meierin,
18 Jahre alt, zum 1. August 1925 Stellung für Meierei u. Haushalt. Selbige beendet am 31. Juli d. Js. hier ihre Lehrzeit, ist vertraut mit der Herstellung von Limburger und Tilsiter Käse und befähigt eine hochfeine Butter herzustellen. Schl.-Holstein bevorzugt. (12298
R. Michel, Meierei-Verwalter, Kaltoft b. Süderbrarup, Schleswig.

Intelligente, strebsame (12286
Meierin,
21 Jahre alt, in ungekündigter Stellung u. i. Besitz bester Zeugn., möchte s. z. 1. oder 15. August verändern. Selb. führt z. Zt. selbst. gr. Gutsmolkerei (600 Liter tägl.), ist geschäftst., sich. Rechnerin und a. i. Kochen u. Haush. gut bewandert. Frdl. Angb. erbet. an **M. Seidenstücker, Halle a. Saale, Reilstr. 127.**

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

№ 1. Hildesheim, den 23. Dezember 1924. 1. Jahrgang.

Zur Einführung.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß jeder Industriezweig eines Organes bedarf, in welchem die ihn angehenden Fragen behandelt bezw. seine Interessen vertreten werden. Die Rahmeisfabrikation hat sich in Amerika schnell zu einer Industrie größten Ausmaßes entwickelt, große Verbände sind entstanden, Zeitschriften wurden gegründet und auch England ist auf dem besten Wege, sich eine bedeutende Rahmeisindustrie zu schaffen.

In Deutschland hörte man bisher noch wenig vom Rahmeis, jedoch zeigte der von der Preuß. Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft kürzlich abgehaltene Rahmeiskursus, daß auch bei uns das Interesse für diesen Industriezweig reichlich vorhanden ist, und daß weitblickende Fabrikanten, Konditoren, Kaufleute und Wissenschaftler den Vorgängen auf diesem Gebiete im Auslande lebhaft folgten, um für Deutschland den gewissermaßen rechtzeitigen Anschluß nicht zu versäumen.

Da auch auf Anregung von Herrn Direktor Bastian-Lübeck die Bildung eines deutschen Verbandes der Rahmeisinteressenten in Aussicht steht, ist der Entschluß der Hildesheimer Molkerei-Zeitung zu begrüßen, diesem ihr ohnehin verwandten neuen Gewerbezweig dadurch zu dienen, daß sie, vorerst in zwangloser Reihenfolge, eine Rahmeis-Beilage erscheinen lassen will, die in ihrer ersten Nummer hiermit vorgelegt wird.

Wenn manchem dieses Vorgehen vielleicht als verfrüht erscheinen mag, so sei gesagt, daß Fortschritt not tut besonders uns Deutschen in unserer schweren Wirtschaftslage, und daß gerade im Anfang der Entwicklung eines neuen Industriezweiges ein Zeitungsorgan erhöhten Wert hat, weil es die Möglichkeit bietet, aufzuklären, zu beraten und auch zu warnen je nach Notwendigkeit, denn gerade in der ersten Zeit werden nur zu leicht Fehler gemacht, die sowohl dem Geldbeutel des Einzelnen, als auch der Sache selbst großen Schaden zufügen können.

Welche hohe Bedeutung das Rahmeis innerhalb der Volkswirtschaft eines Landes zu gewinnen vermag, das werden spätere Artikel in den Spalten dieser Zeitschrift darzulegen haben. Ob es in Deutschland jemals „Volksnahrungsmittel" werden wird, wie beispielsweise in Amerika, das kann man in Frage stellen, aber zu einem „Genußmittel" weitester Verbreitung wird es sich im Laufe der Jahre sicherlich entwickeln und damit ist viel gewonnen, denn diese Industrie wird dazu beitragen, den Absatz edler landwirtschaftlicher Produkte zu vermehren und zwar in einer Form, die der Bevölkerung gesundheitlich sehr zuträglich ist und zwar zuträglicher als die meisten anderen Genußmittel, die unser Markt zurzeit aufweist.

Eine gut entwickelte Rahmeisindustrie hebt den Milchkonsum, vervielfältigt die Genußmöglichkeit von Milch und Milchprodukten, dient also der Gesundung unserer Bevölkerung.

Als Sonderaufgabe dieser Zeitung ist zu nennen die Erörterung aller Fragen der Herstellung und des Vertriebes von Rahmeis und zwar vorerst in der Form, daß die Leser mit der gesamten Materie vertraut gemacht werden, späterhin wird dann eine laufende Orientierung erfolgen über alle weiteren Fortschritte auf diesem Gebiet. Gleichzeitig soll die Zeitschrift aber auch behilflich sein, die Interessen des neuen Gewerbes zu unterstützen, denn wie bei jeder Neuerung, so wird auch bei der Einführung des Rahmeises nicht jede Reibung zu vermeiden und manches Hindernis zu überwinden sein. Eine gute Fachzeitschrift vermag hierbei wertvolle Dienste zu leisten.

Verlag und Herausgeber richten deshalb an die Leser die Bitte, dem Blatt Wohlwollen, Interesse und Mitarbeit zuteil werden zu lassen, damit es seinen Zweck recht bald erfüllen kann.

Prof. Dr. Lichtenberger.

Rahmeis.

Von Professor Rahn, Kiel.

In den Vereinigten Staaten wird seit Jahrzehnten ein Milchprodukt hergestellt, das man dort ice cream nennt. Ich will es Rahmeis nennen. Es besteht in der Hauptsache aus nicht zu fettem Rahm (kaum je über 18 Prozent) und Zucker; der süße Rahm wird während des Frierens stark geschlagen und dadurch entsteht ein schaumiges Eis. Um die Bildung größerer Eiskrystalle zu verhindern, die dem Rahmeis ein grobes, körniges Gefüge geben würden, setzt man noch eine geringe Menge eines leicht löslichen Kolloids zu, gewöhnlich Gelatine oder Traganth, gelegentlich auch andere Stoffe. Dazu kommen noch die Geschmacksstoffe, entweder Vanilleextrakt oder Schokolade oder Obstsaft oder zerriebenes Obst, Beeren usw. Billigere Sorten werden dadurch hergestellt, daß man den Fettgehalt durch Stärkemehl, Weizenmehl, Gelatine-Ueberschuß, Eier oder andere Füllmittel ersetzt. Solch Eis darf in den Vereinigten Staaten nicht als Rahmeis verkauft werden, sondern muß deutlich als Nachahmung oder Ersatz bezeichnet sein.

Das Rahmeis war schon vor mehr als 100 Jahren in den Vereinigten Staaten bekannt. Fabrikmäßig wurde es zuerst im Jahre 1851 in Baltimor von einem Milchhändler Jakob Fussel hergestellt, zunächst in der Absicht, den großen Sommerüberschuß an Milch zu verwerten. Bald gab er das Milchgeschäft ganz auf und beschränkte sich ausschließlich auf die Rahmeisherstellung. Er errichtete später Fabriken auch in Washington, Boston und Newyork. Einer seiner Angestellten gründete schließlich eine eigene Rahmeisfabrik in St. Louis, und später auch in Cincinnati und Chicago. Dann entwickelte sich die Industrie immer schneller. Besonders in den letzten zwanzig Jahren ist die Entwicklung eine ganz enorme gewesen. Als ich im Jahre 1907 in Lansing in Michigan meinen Wohnsitz nahm, hatte diese kleine Stadt von damals 20 000 Einwohnern schon zwei kleine Rahmeisfabriken.

Mit der immer weitergehenden Verbesserung des Produkts stieg seine Beliebtheit. Durch die Einführung von Kältemaschinen entwickelte sich die Großindustrie, die dann wieder die Vielseitigkeit des Aromas wie der Aufmachung noch vermehrte. Da kam neben die Gefriermaschine bald die Packmaschine; besondere Waffelbäckereien wurden errichtet, um die Waffeltüten zu backen, in denen das Eis auf der Straße verkauft und verzehrt wird. Großen Zuspruch hatte die Erfindung des eskimo-pie: Eine kleine Portion hartgefrorenes Rahmeis, etwa von der Größe und Form eines kleinen Zigarettenetuis, wird einen Augenblick in eine Schokoladenschmelze getaucht und gleich wieder herausgenommen. Die Schokoladenkruste erstarrt sofort und man hat nun ein Stück Rahmeis, das nicht nur sehr wohlschmeckend ist, sondern das man auch ohne Waffel aus der Hand essen kann. Die eskimo-pie-Mode ist schon wieder vorüber, und die Fabriken suchen sich gegenseitig durch immer neue originelle Ideen zu überbieten.

Den größten Aufschwung erlebte die Rahmeisindustrie, als das Alkoholverbot auf das Gesamtgebiet der Vereinigten Staaten ausgedehnt wurde. Man genießt Rahmeis nicht mehr nur als Erfrischungsmittel an heißen Sommerabenden, sondern im Winter wie im Sommer und zu jeder Tageszeit. Man ißt es auf der Straße, im Restaurant und zu Hause. Man kann es im Laden kaufen, in der Thermosflasche hält es sich vorzüglich. Man kann es auch trinken, unter ice cream soda versteht man ein Getränk, das aus ganz kaltem Selterswasser mit Frucht- oder Schokoladensyrup besteht, in dem

eine Portion Rahmeis von entsprechendem Geschmack schwimmt. Dieses außerordentlich erfrischende Getränk ist in jedem Restaurant, in jedem Cafe zu haben. Anstatt unserer Bierlokale findet man drüben ice cream parlors, d. h. gediegen ausgestattete Erfrischungsräume, in denen man vorwiegend Rahmeis, aber auch Tee und Kaffee genießt.

Wie alles, so geht auch die Rahmeisindustrie jenseits des Ozeans ins Riesenhafte. Die Gesamtproduktion des Jahres 1918 an Rahmeis betrug rund 1 Milliarde Liter im Werte von 380 Millionen Dollar. Es gibt in Newyork Riesenbetriebe, die täglich bis zu 40 000 Liter Rahmeis herstellen können ,die eigene Versuchsanlagen haben, in denen durch erste Fachleute die Wirtschaftlichkeit aller Neuerungen geprüft wird. Daneben gibt es aber nicht nur in den kleinen Landstädten, sondern auch in Newyork selbst kleinste Betriebe, die mit nur 1—2 Gefriermaschinen ihren Bedarf herstellen. Die Eigenart der Ware, sowie die großen Unkosten beim Transport auf größere Entfernungen bringen es mit sich, daß die Großindustrie die kleinen Werke nicht unterdrücken und aufsaugen kann.

Für dieses Rahmeis besteht in Deutschland zweifellos ein reges Interesse, und zwar erst seit verhältnismäßig kurzer Zeit. Die Ursache hierfür ist wohl nicht so sehr die stetige Entwicklung der Industrie in den Vereinigten Staaten, die man ja schon vor dem Kriege verfolgen konnte, sondern vielmehr die außerordentlich schnelle Einführung des Rahmeises in England in den wenigen Jahren nach dem Kriege. Wenn in dem kühlen Klima Englands die Rahmeisindustrie so starken Abatz findet, dann besteht die Wahrscheinlichkeit für ein großes Interesse des Publikums auch in Deutschland. Allerdings darf nie vergessen werden, daß Deutschland im Bier ein Erfrischungsmittel besitzt, das in England bei weitem nicht in dem Maße benutzt wird.

Es ist nicht der Zweck dieses Aufsatzes, zu prophezeien. Die Rahmeisindustrie hat ihren Einzug in Deutschland bereits gehalten. Der nächste Sommer wird voraussichtlich schon in mehreren deutschen Städten Rahmeisfabriken im Betrieb finden. Dann werden wir sehen, wie die deutsche Bevölkerung sich zum Rahmeis verhalten wird.

Der Rahmeiskursus

an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

am 28. und 29. November 1924.

Der erste Rahmeiskursus war ein vollständiger Erfolg: es war ein Erfolg für die junge Kieler Forschungsanstalt, es war aber auch Erfolg für die milchverarbeitende Industrie. Weit über 100 Teilnehmer waren erschienen, zum größten Teil Betriebsleiter städtischer Molkereien, in recht geringem Maße die Vertreter der Großstadtkonditoreien. Außerdem war die Industrie, besonders die Maschinenindustrie, gut vertreten. Die große Mehrzahl der Teilnehmer stammte aus Norddeutschland und fast alle preußischen Provinzen, fast alle deutschen Länder und auch das Ausland war vertreten. Die schweizerische milchwirtschaftliche Forschungsanstalt und das Milchwirtschaftliche Institut der staatlich. Versuchs- und Forschungsanstalt für animalische Erzeugnisse in Prag hatte ebenfalls Teilnehmer entsandt. Dadurch war schon auf dem Begrüßungsabend des Verbandes der schleswig-holsteinischen Meiereifachleute eine lebhafte und fröhliche Stimmung gegeben.

Der Morgen des 28. November versammelte die Teilnehmer im Festsaal der Turnhalle in der Nachbarschaft der Forschungsanstalt, da deren großer Hörsaal die vielen Besucher nicht fassen konnte. Nach einer kurzen Begrüßung durch den derzeitigen Verwaltungsdirektor der Forschungsanstalt, Prof. Bünger, sprach als erster Redner Prof. Rahn. Er wies zunächst auf die wirtschaftlichen Voraussetzungen der Rahmeisindustrie hin, betonte die Notwendigkeit einer sehr langsamen Entwicklung, dieser neuen Art der Milchverwertung, um Überproduktion zu vermeiden, und gab dann einen kurzen Überblick über den Gang der Rahmeisfabrikation.

Als nächster Redner sprach Prof. Burr über die Rohstoffe des Rahmeises, über die gesetzliche Definition von Milch und Rahm, über die Zusammensetzung der Kondensmilch und der Milchpulver, über die Prüfung der Gelatine auf Brauchbarkeit und Reinheit. Alsdann wurden die amerikanischen Gesetze über Rahmeis verlesen und der Redner wies darauf hin, daß manche Nahrungsmittelchemiker vielleicht dem Rahmeis gegenüber zunächst eine unfreundliche Stellung einnehmen würden, weil sie den üblichen und notwendigen Zusatz von ½ Prozent Gelatine beanstanden könnten. Es sei daher notwendig, sobald wie möglich zu einer klaren Definition des Begriffs „Rahmeis" zu kommen.

Nach einer kurzen Pause sprach dann der Herausgeber der Zeitschrift „Die Kälteindustrie", Dipl.-Ing. Pohlmann-Altona über die Kälteerzeugung. Von der Grundlage der Verdampfungswärme ausgehend, erörterte er zunächst das Prinzip der Kältemaschine, ging dann auf die verschiedenen Systeme und ihre verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten ein und leitete dann über zu den besonderen Bedürfnissen der Rahmeisindustrie, die er vor einem halben Jahre an der Quelle, d. h. in Newyork, studiert hatte. Er zeigte, daß man es hier mit besonders vielseitigen Ansprüchen zu tun hätte, da Kälte verschiedener Grade gebraucht würde. Während der Härtungsraum auf — 20 Grad gehalten werden soll, genügt zum Lagern die Kälte von — 5 Grad und die Sole für die Gefriermaschine, den Kühler und für die Kunsteiserzeugung soll auch nicht viel kälter sein. Den ganz verschiedenen Anforderungen genügt man am besten durch zwei verschiedene Kältemaschinen, von denen man die für den Härteraum bestimmte Anlage mit direkter Verdampfung arbeiten läßt. Diesen maschinen-technischen Auseinandersetzungen folgten dann noch Berechnungen über den Kältebedarf einer Rahmeisanlage.

Als letzter Redner des Vormittags sprach Professor Rahn über „Die Physik des Rahmeises". Beginnend mit dem Mischen und Homogenisieren, ließ der Redner den ganzen Vorgang der Eisherstellung langsam vor den Augen der Zuhörer vorüberziehen, auf alle Punkte hinweisend, die von praktischer Bedeutung schienen; jede Maßnahme wurde begündet, oft wurde aber auch darauf hingewiesen, daß die Wissenschaft diesen oder jenen Punkt der Fabrikation noch nicht erklären könne und daß noch viel zu arbeiten übrig bleibt, ehe wir in allen Punkten klar sehen. Eine Reihe von Kurvenbildern zeigte die Einflüsse der verschiedenen Zusätze auf die Beschaffenheit des Rahmeises und auf die Zunahme des Volumens beim Schlagen und Frieren. Eine Tabelle bewies, daß ohne Zusatz eines kolloidalen Festigungsmittels (z. B. Gelatine) das Eis grobkörnig wird, daß bei zu großen Mengen das Eis hart, nicht mehr leicht schmelzend wird und daß daher die Menge des Festigungsmittels durch die Verkäuflichkeit der Ware ohne weiteres festgelegt sei.

Den Vorträgen folgte eine längere Aussprache, die sich im wesentlichen um die eventuell möglichen Beanstandungen des Rahmeises durch die Nahrungsmittelchemiker drehte. Molkereidirektor Bastian-Lübeck ergriff zunächst das Wort, um einige Fragen an die Vortragenden zu richten, und wendete sich energisch gegen einen eventuellen Deklarationszwang für die verwendeten Rohstoffe. Nahrungsmittelchemiker Dr. Nottbohm-Hamburg weist darauf hin, daß von manchen Nahrungsmittelämtern bestimmt der Gelatinezusatz bei einer als Rahmeis bezeichneten Ware beanstandet werden würde. Es wäre notwendig, den Beweis zu erbringen, daß ein Gelatinezusatz notwendig ist. Dr. Friedel-Berlin meint, daß die Erfahrung mehrerer Jahrzehnte in den Vereinigten Staaten doch eigentlich als Beweis genügen dürfte, daß zur Herstellung eines guten Rahmeises Gelatine nötig ist. Ein Deklarationszwang für den Fettgehalt des Rahmeises wäre schon eher in Erwägung zu ziehen. Maschinenfabrikant Walb-Mainz schließt sich diesem an. Er verweist auf die Wichtigkeit eines hygienisch einwandfreien Eises namentlich für den Straßenverkauf, dessen höchst minderwertige Produkte durch gute Ware verdrängt werden müßten. Molkereidirektor Lerch-Breslau betont, daß bei der Unsicherheit der Stellung des Nahrungsmittelgesetzes zu diesem neuen Erzeugnis man sich kaum entschließen könnte, die Fabrikation aufzunehmen. Die Forschungsanstalt hätte die Aufgabe, diese Frage baldmöglichst zu klären. Molkereibesitzer Mäder-Stubben bei Bremen erzählt, daß schon in der Zeit von 1909—1914 bei Bremen Rahmeis für den Norddeutschen Lloyd und die Wörmann-Linie hergestellt wäre und zwar in 16 verschiedenen Sorten; es wurde stets Gelatine benutzt, ohne die eine haltbare Ware nicht hergestellt werden kann. Auch das deutsche Nahrungsmittelgesetz wird sich mit dieser Tatsache abfinden müssen. Konditor Möller-Kiel behauptet dagegen, daß das Konditoreis ohne Gelatine oder ähnliche Bindemittel hergestellt wird und sich trotzdem hält. Herr Putz, Austria-Molkerei, Wien erzählt von den Erfahrungen mit Rahmeis in Wien. Er hält einen Deklarationszwang für Fettgehalt notwendig, ebenso eine gesetzliche Regelung des Mindestgewichts. Dr. Engelhardt-Karlsruhe weist darauf hin, daß unmöglich nur gefrorener Rahm als Rahmeis bezeichnet werden könnte. Einfach gefrorener Rahm ist ungenießbar. Rahmeis ist ein mit Rahm hergestelltes Nahrungsmittel. Die Konditoren stellen zur Zeit kein Speiseeis mit so hohem Fettgehalt her. Gefrorene Schlagsahne wird von den Konditoren nicht als Eis bezeichnet. Die starke Volumenzunahme des Rahmeises macht das Eis bekömmlicher. Gelatine wird bei Konditoreien gewöhnlich nicht benutzt, wohl aber andere Festigungsmittel, z. B. Traganth und am meisten Eier. Über Farbzusätze und Aromazusätze bei Konditorwaren bestehen bereits Vorschriften, die auch für Rahmeis genügen dürften.

Der Nachmittag wurde einer sehr gründlichen Besichtigung der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft gewidmet. Durch Führung vieler kleiner Gruppen durch die einzelnen Institute der Anstalt und die Lehrmeierei bekamen die Teilnehmer einen recht vollständigen Einblick in die Vielseitigkeit der Aufgaben, die die Anstalt zu lösen bemüht ist. Der Abend vereinigte alle Teilnehmer zu einem zwanglosen Beisammensein im Ratskeller.

Der zweite Tag des Lehrgangs begann mit einem Vortrag von Dr. Mohr vom physikalischen Institut der Forschungsanstalt über die Schlagsahne. Die Schwierigkeit des Problems zeigte sich schon darin, daß ein dreimonatliches Studium mit mehr als 1000 Einzelversuchen noch keine vollkommene Klarheit geschaffen hat. Zunächst wurde die Art des Messens der Festigkeit, der Volumenzunahme und der Absatzflüssigkeit erörtert, dann folgten die Versuche über den Einfluß des Alterns, des Säuregrades, des Fettgehalts. Als sehr wichtig hat sich die teilweise Klumpung des Rahms erwiesen, wie sie z. B. beim Durchgang des Rahms durch den Hochpasteur sich ergibt. Auch auf Zusätze von Zuckerkalk, Hühnereiweiß und käufliche Präparate zur Verbesserung der Schlagfähigkeit wurde eingegangen. Der Vortrag zeigte, daß einige bisher noch unbekannte Faktoren mit in Rechnung gesetzt werden müssen, ehe vollkommene Klarheit über dieses so außerordentlich komplizierte Problem geschaffen werden kann.

Alsdann sprach Professor Lichtenberger über die zur Rahmeisherstellung notwendigen Maschinen. Eine große Zahl von Lichtbildern erleichterte das Verständnis des Vortrages, der zunächst auf die rein konstruktive Seite des Themas einging, dann aber auch die wirtschaftliche Seite des Betriebes berührte. Die Bilder waren größtenteils der amerikanischen und englischen Literatur entnommen, da die deutsche Maschinenindustrie eben erst angefangen hat, sich dieses Fabrikationszweiges anzunehmen. Umso wertvoller waren deshalb die Hinweise des Vortragenden auf die Unterschiede in den verschiedenen Modellen verschiedener Fabriken und auf die Gründe, die zu diesen Abweichungen geführt haben.

Nach einer kurzen Pause sprach dann als letzter Redner Konditoreibesitzer Soltmann-Lübeck, z. Zt. der einzige Hersteller von Rahmeis in Deutschland. Er begann mit einer Erklärung des Unterschiedes zwischen Rahmeis und dem bisher in Deutschland allein hergestellten Konditoreis. Alsdann wurde der ganze Vorgang der Eisherstellung vom Standpunkt des Fabrikanten erörtert. Auf viele kleine und doch für ein gutes Erzeugnis so wichtige Einzelheiten wurde hingewiesen. Auch der Versand des Eises, die Art der Verpackung, die verschiedenen Verkaufsmöglichkeiten wurden besprochen. Dann folgte eine Betrachtung der Rahmeisfabrikation vom kaufmännischen Standpunkte, und zum Schluß gab der Vortragende eine bis in die kleinsten Einzelheiten gehende Übersicht über Soll und Haben bei der Rahmeisherstellung, die bewies, daß bei genügendem Absatz diese Art der Milchverwertung außerordentlich lohnend ist.

In der nun folgenden Aussprache gab Direktor Bastian-Lübeck eine kurze Kritik der letzten drei Vorträge und sprach besonders Herrn Soltmann seinen Dank aus und zugleich seine Bewunderung der Offenherzigkeit, mit der Herr Soltmann die Versammlung in die kaufmännischen Einzelheiten seines Betriebes hatte hineinblicken lassen. Sodann regt er an, daß sich die Rahmeisinteressenten zu einem Verbande zusammenschließen sollten, um gemeinsam für ein einheitliches gutes Erzeugnis einzustehen, um gemeinsam der Nahrungsmittelgesetzgebung ihre Wünsche zu unterbreiten, und um gemeinsame Reklame zu machen, denn ohne großzügige Reklame wird das Rahmeis nie Volksnahrungsmittel werden. Herr Direktor Bastian dankte darauf im Namen aller Anwesenden der Forschungsanstalt für die Veranstaltung und gab seiner Freude darüber Ausdruck, daß die Professoren der Forschungsanstalt nicht von der Art sind, die dauernd ihre Regenschirme stehen lassen, sondern daß sie mit großer Frische an den neuen Aufgaben der Milchwirtschaft mitarbeiten, wie dieser Lehrgang deutlich gezeigt hat. Herr Blunk-Dessau sprach als Vorstandsmitglied des Verbandes der Vereine Deutscher Molkereifachleute ebenfalls seine Befriedigung über den Verlauf des Kursus aus und kündigte an, daß der Verband Herrn Professor Lichtenberger für seine Studienreise nach Amerika eine Beihilfe von 500 ℳ gewähren wolle. Herr Maschinenfabrikant Wälb-Mannheim gibt eine Definition des Begriffes Rahmeis, und macht auf den Muster- und Namenschutz gewisser Spezialmarken der Rahmeisindustrie aufmerksam. Herr Molkereidirektor Wehrmann-Hameln bekennt sich als früherer Gegner der Anstalt, der durch den Kursus und die Besichtigung der Anstalt bekehrt worden ist. Nur an einer so gut ausgestatteten Anstalt könnte den Molkereischülern wirklich das geboten werden, was sie für die immer schneller wachsenden Ansprüche ihres Berufes brauchen. Herr Dr. Engelhardt-Karlsruhe erwähnt die Möglichkeit, normales Rahmeis auch mit den Kleinkälteanlagen der Konditoreien zu erzeugen, wenn man gewisse Umbauten vornimmt; auch dadurch würde eine Steigerung des Milchkonsums und eine bessere Verwertung des Sommerüberschusses erreicht. Herr Geschäftsführer Lehnert-Berlin (Konditorei Hillbrich) erwähnt, daß das amerikanische Trommelsystem mit stehenden Trommeln schon seit etwa 20 Jahren auch in Deutschland zur Fabrikation von Eis verwendet wird, bei Vanilleeis wurde eine Volumenzunahme bis zu 60 Prozent erzielt. Das Eis war als Figureneis wenig brauchbar, die Rentabilität bei sofortigem Absatz war eine sehr große. Auch die bereits erwähnte Rahmeisfabrik Bremen hat mit solcher Trommel gearbeitet.

Professor Lichtenberger spricht zum Schluß den Dank der Anstalt an Teilnehmer wie Vortragende aus. Das große Interesse am Rahmeis hat seinen Widerhall darin gefunden, daß die Schriftleitung der Molkerei-Zeitung Hildesheim sich entschlossen hat, ihrer Zeitung von nun an eine Rahmeisbeilage mitzugeben.

Dr. Engelhardt von der Kondima-Gesellschaft Frankfurt a. M. ließ als Beweis für die Güte seiner Fruchteiskonserven Kostproben verschiedenen Aromas an die Teilnehmer verteilen. Die Firma Lindewirt-Hamburg stellte Proben von Vollmilchpulver, Magermilchpulver und Kondensmilch verschiedenen Ursprungs aus.

Die Teilnehmer des Kursus fuhren am Nachmittag in 2 Sonderwagen mit dem Schnellzug nach Lübeck, um die Rahmeisfabrik von Herrn Soltmann anzusehen. Die große Teilnehmerzahl konnte nur gruppenweise in die nicht sehr ausgedehnte Anlage hinein, die in das Lübecker Kühlhaus eingebaut ist. Die übrigen Besucher sahen inzwischen das Kühlhaus mit seinen Maschinen an. Nach dieser Besichtigung zerstreuten sich die Teilnehmer schnell, um möglichst noch am selben Abend nach Hause zu gelangen.

Die Vorträge werden als kleines Büchlein im Verlage der Molkerei-Zeitung Hildesheim erscheinen.

Einleitender Vortrag zum Rahmeiskursus.

Vortrag von Professor Rahn.

Es mag reichlich voreilig erscheinen, einen Rahmeiskursus zu veranstalten, wenn erst eine einzige Rahmeisfabrik in ganz Deutschland in Betrieb ist. Immerhin beweist der unerwartet starke Besuch dieses Lehrgangs, daß das Interesse vorhanden ist. Es ist auch nicht zweifelhaft, daß die Rahmeisherstellung in Deutschland in den nächsten Jahren stark zunehmen wird. Ich weiß, daß viele der Anwesenden nicht die Absicht haben, eine eigene Rahmeisfabrik zu beginnen, sondern daß sie sich nur allgemein über die einschlägigen Fragen unterrichten wollen. Da der wesentlichste Bestandteil dieses Erzeugnisses ein Milchprodukt ist, so haben natürlich alle diejenigen Molkereien Interesse an dem Produkt, welche Milch oder Rahm an größere Städte liefern.

Es müßte auch zweifellos zu einem wirtschaftlichen Ruin führen, wenn alle 120 Teilnehmer innerhalb der nächsten Jahre Rahmeisfabriken errichten wollten. Es ist durchaus nicht der Zweck des Lehrgangs, die Rahmeisfabrikation anzupreisen, sondern im Gegenteil auf die Schwierigkeiten und Unsicherheiten eines solchen Betriebes hinzuweisen und eher zu entmutigen als zuzureden.

Die Herstellung von Rahmeis erscheint nur dann ratsam, wenn man mit einem ziemlich hohen täglichen Durchschnittsabsatz rechnen kann. Weil man im Winter sehr viel weniger Eis verkauft, muß man im Sommer um so viel mehr absetzen. Wenn aber ein großer Absatz sicher ist, dann kann man auch mit einem großen Verdienst rechnen. Das Problem ist also zunächst ein kaufmännisches. Diese kaufmännischen Fragen drängen sich noch mehr in den Vordergrund durch die Notwendigkeit einer großen Geldsumme für die einmalige Anschaffung von Maschinen und Geräten. Die einfachste Einrichtung mit allen Maschinen, ausgenommen die Kältemaschine und das viele Zubehör, wird nicht unter 13 000 ℳ zu haben sein. Die Kälteanlage einschließlich der Isolierung der Räume kostet ebenso viel. Wenn auch bei genügendem Absatz mit einer schnellen Amortisation dieser Summe zu rechnen ist, so muß das Geld doch erst einmal da sein. Es ist also anzunehmen, daß die Rahmeisfabriken sich erst sehr langsam aufbauen werden, und daß nur in großen Städten zunächst Aussicht auf Wirtschaftlichkeit vorhanden ist. Ich glaube, daß in Kiel mit seinen 200 000 Einwohnern und den Badeorten der Förde eine Rahmeisfabrik sich noch bezahlt machen würde, wenn der Leiter kaufmännisch gewandt ist. Bei kleineren Städten würde ich von einem Versuch zunächst abraten, wenn nicht der Absatz ganz gesichert ist.

Ich komme nun auf einen andern ebenfalls geschäftlichen Punkt, der geklärt werden sollte. Eine Konditorzeitung hat die Bemerkung gemacht, wir sollten den Konditoren nicht ins Handwerk pfuschen. Die Frage, ob für Rahmeis der Konditor oder der Molkereifachmann zuständig ist, will ich hier nicht anschneiden, denn die Frage ist garnicht zu beantworten. Es käme immer auf eine Wortklauberei heraus. Es handelt sich um ein Grenzgebiet, und darum hat die Forschungsanstalt beide Interessentengruppen, Molkereifachleute wie Konditoren, in ihren Fachzeitungen eingeladen. Wenn man aber der Forschungsanstalt ein Recht absprechen will, die Rahmeisfabrikation in den Bereich ihrer Tätigkeit zu ziehen, so wäre damit niemandem gedient. Dem Konditoreigewerbe stehen doch weder die Versuchsmöglichkeiten noch die geschulten Spezialisten, Chemiker, Physiker, Maschinenfachleute, Bakteriologen usw. zur Verfügung, um etwas für die Industrie Ersprießliches zu schaffen. Ich möchte übrigens auch auf die Verhältnisse in den Vereinigten Staaten hinweisen, in denen die Rahmindustrie sich doch zuerst zu einem so bedeutenden Gewerbe entwickelt hat. Mir sind bekannt Untersuchungen über die Fabrikation von Rahmeis aus den milchwirtschaftlichen Versuchsstationen der Staaten Wisconsin, Illinois, Nebraska, Iowa, Vermont, Ohio und von der Cornell-Universität. Auch da sind es ausschließlich die milchwirtschaftlichen Institute, die sich dieser Industrie annehmen. Ich glaube, daß das Konditoreigewerbe dankbar dafür sein sollte, daß eine deutsche Forschungsanstalt sich eines besonderen Zweiges annimmt und allen Interessenten ihre Erfahrungen zukommen läßt.

Die Interessen der Milchfachleute und Konditoren berühren sich noch auf einem anderen Gebiet, das ist die Schlagsahne. Weil wir auf beide Interessentenkreise rechneten, haben wir dieses Thema mit auf das Programm gesetzt.

Die gegebene Frage ist nun natürlich die, wie man, den nötigen Absatz vorausgesetzt, das Rahmeis am billigsten herstellt; und da heute die Frage der Kapitalbeschaffung wohl am brennendsten ist, drängt sich der Gedanke auf, wo man bei der Anlage sparen könnte. Da gibt es nur eine Möglichkeit, nämlich die Benutzung schon vorhandener Kältemaschinen. Der Gedanke, die Kälte nicht selbst zu erzeugen, sondern zu kaufen, ist z. B. bei der Lübecker Rahmeisfabrik durchgeführt, die sich im Lübecker Kühlhaus die nötigen Räume gemietet hat. Außer bei Kühlhäusern findet man größere Kältemaschinen noch in Brauereien, Schlachthöfen und Molkereien. Die Kältemaschinen der Molkereien kommen aber aus dem Grunde nicht in Betracht, weil sie gewöhnlich eben nur hinreichen, um an den wärmsten Sommertagen alle Milch zu kühlen. Aber gerade in dieser Zeit ist der Rahmeisverbrauch am stärksten und deshalb würde die vorhandene Kältemaschine sicher nicht ausreichen. Die Molkereien sind also durch die schon vorhandenen Maschinen nicht bevorzugt. Die Fabrikationsmöglichkeiten sind vielmehr für alle Interessenten die gleichen und die Tüchtigkeit allein wird entscheiden.

Einige Herren haben mich kritisiert, weil ich in meinem Aufsatz in der Hildesheimer Molkerei-Zeitung die Herstellung von Rahmeis als verhältnismäßig einfach bezeichnet habe. Ich betrachte die Herstellung von Rahmeis als etwa ebenso schwierig wie die Herstellung von Butter, aber leichter als die Herstellung von gutem Rundkäse. Es gibt Tausende von Menschen, die eine gute Durchschnittsbutter herstellen können. Das nenne ich verhältnismäßig einfach. Vergleiche mit dem Konditoreigewerbe kann ich nicht ziehen, aber auch dort wird es gewiß Erzeugnisse geben, die mancher niemals lernt. Auch für den Konditor wird die Herstellung von Rahmeis nichts ungewöhnlich Schwieriges ein; selbstverständlich will alles gelernt sein.

Nach diesen einleitenden Worten möchte ich für diejenigen Herren, die die Rahmeisfabrikation noch nicht kennen, ein kurzes Bild der Herstellung geben. Ein Überblick über die Herstellungsweise ist notwendig, ehe wir in die Einzelheiten eindringen.

Das Rahmeis ist in seinen Hauptbestandteilen ein gesüßter, gefrorener Rahm. Ein Produkt, das als Rahm verkauft wird, soll also einen entsprechenden Fettgehalt haben und soll im Wesentlichen aus Rahm bestehen. Andere Erzeugnisse, z. B. aus gefrorener Magermilch oder aus anderen Fetten mit Milchzusatz sollten nicht als Rahmeis verkauft werden dürfen. Es wird vom chemischen Institut unserer Anstalt darauf hingewirkt werden, daß das Nahrungsmittelgesetz auch das Rahmeis definieren und damit schützen wird.

Zu Rahmeis wird fast immer außer Rahm und Zucker ½ Prozent Gelatine zugesetzt, um die Bildung grober Eiskristalle zu verhindern. Außerdem fügt man dem Rahmeis ein besonderes Aroma bei. Hier ergibt sich eine unendliche Vielseitigkeit, da man nicht nur alle Früchte, entweder als Extrakt oder Saft, oder auch die zerriebenen Früchte selbst zusetzen kann, sondern auch alle anderen Geschmacksstoffe, die man in Bonbons oder Kuchen verwertet. Immerhin haben sich bestimmte Normalfabrikate herausgebildet; dazu sind in erster Linie Vanille- und Zitronenrahmeis zu rechnen. Bei besonderen Eissorten kommen auch noch andere Zusätze in Frage, vor allem Eier bei dem sogenannten gekochten Rahmeis, dessen Mischung vor dem Frieren auf mindestens 80 Grad erhitzt wird, um alles Eiweiß zum Gerinnen zu bringen. Aber auch Stärkemehl wird bei bestimmten Mischungen verwendet, und so ist die Zahl der Möglichkeiten nicht abzusehen.

Fortsetzung in nächster Nummer.

Literatur.

„Ice Cream Plant and Manufacture“ by Robert G. Reid 1924. Verlag A. J. Rayment 15 Dartmouth Street, London S. W. 1. Auf 133 Seiten behandelt der Verfasser in recht instruktiver und allgemein verständlicher Weise die Einrichtung von Rahmeisfabriken und die Fabrikation des Rahmeises selbst.

84 Abbildungen, Tafeln und Tabellen sind ergänzend beigefügt.

Das Reidsche Buch stellt keine wissenschaftliche Arbeit dar, ist aber immer hin recht gut geeignet zur Orientierung über die einschlägigen Fragen.

Besondere Beachtung haben die Rohstoffe und ihre Zusammensetzung zu Rahmeismischungen verschiedenster Qualität gefunden.

Reid als Industrieller hat dieses Buch für die Praxis geschrieben und wenn auch einige wichtig erscheinende Momente etwas schwach behandelt sind, so kann es doch manchem dienlich sein. Li.

Fragekasten.

Frage Nr. 1. Welcher Mindestraumbedarf ist für eine Rahmeisanlage von 200 Liter Rohmaterialverarbeitung erforderlich?

Frage 2. Wie groß ist der Wärme- und Kraftbedarf einer kleinen Rahmeisanlage?

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

№ 2. Hildesheim, den 20. Januar 1925. 1. Jahrgang.

Das Rahmeis und die Nahrungsmittelkontrolle.

Dr. J. Drost,

stellvertret. Vorsteher am Nahrungsmitteluntersuchungsamt Kiel.

Schon am ersten Tage des von der Staatlichen Versuchs- und Forschungsanstalt in Kiel mit anerkennenswertem Eifer und großem Erfolge am 28. und 29. November 1924 abgehaltenen Kursus über die Bereitung von Rahmeis erhob sich eine sehr lebhafte Debatte über die Zulässigkeit des Zusatzes von Gelatine zum Rahmeis. Mit Recht hob Herr Prof. Burr hervor, daß möglicherweise von Seiten der beamteten Nahrungsmittel-Chemiker Bedenken gegen den Zusatz der Gelatine erhoben werden würden, denn, wenn von Rahmeis die Rede sei, so vermute man darin wohl Rahm, Zucker, Früchte oder sonstige Geschmackstoffe, aber keine Gelatine, und es sei daher anzuraten, um Unannehmlichkeiten aus dem Wege zu gehen, sich alsbald mit den maßgebenden Instanzen für die Nahrungsmittelkontrolle über die Zusammensetzung des Rahmeises auseinanderzusetzen. In gleichem Sinne sprach sich auch Herr Dr. Nottbohm-Hamburg aus und würde ich mich geäußert haben, wenn es nicht letzterer getan hätte. Es gibt aber noch andere Fragen von Interesse, die damals weniger zur Sprache kamen, wie z. B. die Zulässigkeit der Herstellung des Rahmeises in Ermangelung von Rahm aus frischer Butter, Mager- oder Trockenmagermilch usw. sowie die Zulässigkeit eines Zusatzes von künstlichen Farbstoffen und Fruchtessenzen. Es sei deshalb gestattet, nachdem man durch die lehrreichen Vorträge der beiden Tage über Herstellung und Zweck dieser neuen wertvollen Delikatesse, die sich zweifellos bald auch in Deutschland einbürgern wird, aufs genaueste unterrichtet ist, einmal auseinander zu setzen, welchen Standpunkt dem Rahmeis gegenüber einzunehmen ich für die Nahrungsmittelkontrolle für wünschenswert halte. Ausdrücklich bemerke ich dabei aber, daß die folgenden Auslassungen vorläufig nur meine persönliche Auffassung wiedergeben.

Das Rahmeis, welches in Amerika schon seit Jahrzehnten im Handel ist und dort „ice cream" genannt wird, wird von dem landwirtschaftlichen Ministerium der Vereinigten Staaten nach Angabe von Herrn Professor Rahn folgendermaßen definiert: „Rahmeis ist ein gefrorenes Produkt von Rahm und Zucker gemacht mit oder ohne natürlichen Geschmackstoff und enthält nicht weniger als 14 Proz. Milchfett". Nach dieser Definition ist offenbar anfangs ein Zusatz von Gelatine nicht üblich gewesen. Auch enthält dieses Eis einen hohen Prozentsatz an Milchfett. Erst allmählich scheint sich der Zusatz von Gelatine eingebürgert zu haben, und ist nun in den weitaus meisten Einzelstaaten gesetzlich zulässig, in anderen wird er stillschweigend geduldet. Der bisweilen eintretende Mangel an Rahm hat es im Laufe der Zeit mit sich gebracht, daß auch die Bereitung des Rahmeises aus frischer Butter oder Magermilch bezw. Trockenmagermilch dort üblich geworden ist. Es fragt sich nun, sollen alle diese Rohmaterialien und andere, wie künstliche Farbstoffe, künstliche Fruchtäther in Deutschland für die Bereitung von Rahmeis zugelassen werden?

Der Hauptbestandteil des Rahmeises ist der Rahm, und es erhebt sich vor allem da die Frage, wie viel Prozent Fett soll der zur Fabrikation benutzte Rahm haben, oder wie viel Prozent Milchfett soll das fertige Rahmeis besitzen? Hierüber ließe sich sagen: die mit dem niedrigsten Fettgehalt angereicherte Milch, die wir in Deutschland als Rahm bezeichnen, ist der Kaffeerahm mit mindestens 10 Proz. Milchfett. Es müßte also mindestens ein 10 prozentiger Rahm zur Bereitung des Eises Verwendung finden, wenn dieses überhaupt die Bezeichnung Rahmeis finden dürfte. Der Prozentgehalt an Milchfett im Rahmeis würde dann etwas über 8 Proz. betragen. Eise mit diesem Fettgehalt sind auch in Amerika vielfach im Handel, ja es kommen dort auch solche mit einem Fettgehalt bis hinab zu 4 Prozent vor. Derartige Eise wären in Deutschland unter der Bezeichnung Rahmeis unter allen Umständen unzulässig, und ich halte deshalb die Bezeichnung Rahmeis, die von Herrn Prof. Rahn vorgeschlagen ist, als wirksamen Schutz für diese hochwertige Delikatesse für sehr glücklich. Man könnte sich auch auf den Standpunkt stellen, daß das Rahmeis selbst mindestens einen Fettgehalt aufweisen muß, wie der Kaffeerahm, d. h. mindestens 10 Prozent. Zu dieser Auffassung neige ich aus dem Grunde, weil Herr Soltmann-Lübeck in seinem sehr interessanten Vortrag aus der Praxis der Rahmeisfabrikation ausführte, er habe die Beobachtung gemacht, daß sein Eis am begehrtesten wäre, wenn es einen Fettgehalt von 14—16 Proz. aufweise. Über den Fettgehalt sich hier weiter auszulassen, ist zwecklos. Es ist wünschenswert, daß dieser durch freie Vereinbarungen von Vertretern der Rahmeisfabrikanten mit dem Reichsgesundheitsamt, sowie der freien Vereinigung deutscher Nahrungsmittel-Chemiker festgelegt wird. Es liegt m. E. aber im Interesse des reellen Fabrikanten, daß der Fettgehalt nicht zu niedrig festgesetzt wird, damit in Deutschland von vornherein möglichst einer Verwässerung dieser wertvollen Delikatesse vorgebeugt wird. Man sollte nach jeder Richtung den Standpunkt einnehmen, daß das Rahmeis eine wirklich hochwertige Delikatesse sein soll.

Soll nun in Deutschland auch die Bereitung von Rahmeis aus frischer, ungesalzener Butter, Magermilch und der Zusatz von Magermilchtrockenpulver erlaubt sein? Eine Zubereitung aus ungesalzener Butter und Magermilch, selbst wenn sie die Homogenisiermaschine passiert hat, ist im strengen Sinne kein Rahm. Es will dem streng denkenden beamteten Nahrungsmittelchemiker zunächst nicht in den Sinn, daß diese Stoffe statt Rahm Verwendung finden sollen, und daß auch ein Zusatz von Trockenmilchpulver erlaubt sein soll. Nun kann in Deutschland aber wohl noch leichter als in Amerika der Fall eintreten, daß die Rahmeisfabrikanten zeitweise nicht so viel Rahm beschaffen können, als sie zur Erfüllung ihrer Aufträge benötigen. Da muß der Fabrikant sich naturgemäß nach Ersatzstoffen umsehen. Ich bin der Meinung, man soll hier unserer hochentwickelten Technik Rechnung tragen. Im Grunde genommen ist doch eine Zubereitung aus frischer ungesalzener Butter und Magermilch in der Homogenisiermaschine gemischt von gleicher Zusammensetzung wie der Rahm, und man sollte m. E. lediglich danach urteilen, ob ein geschmacklich gleich hochwertiges Rahmeis erhalten wird. Überhaupt müssen an den Geschmack des Rahmeises von seiten der Nahrungsmittelkontrolle sehr strenge Anforderungen gestellt werden. Eine Delikatesse von dem Preise muß geschmacklich unbedingt hochwertig sein. Produkte, die den Eindruck machen, als ob sie aus altem Rahm, ranziger Butter oder ranzigem Magermilchpulver bereitet sind, wären unter allen Umständen zu beanstanden. Daß statt Rahm oder Butter nicht andere Fette wie Margarine, Kokosfett usw. genommen werden dürfen, brauche ich wohl nicht näher auszuführen.

Nun zum Gelatinezusatz! Wie ein Vertreter des Konditoreigewerbes ausführte, ist es nicht üblich, daß zu den guten Speiseeisen Gelatine zugesetzt wird. Auch König erwähnt in seinem Lehrbuch über die Gewinnung, Beschaffenheit und Zusammensetzung der Nahrungsmittel bei der Beschreibung der Herstellung der verschiedenen Speiseeise nichts über einen Zusatz von Verdickungsmitteln, sowie, worauf ich weiter unten zurückkomme, von künstlichen Aroma- und Farbstoffen. v. Buchka sagt in seinem Handbuch „Das Lebensmittelgewerbe" über die Beurteilung von Fruchteisen: Das Wesen der Ware soll der Bezeichnung entsprechen und Speiseeis, welches mit besonderen Namen von Früchten belegt ist, wie Himbeereis, frei sein von Farbstoffen, künstlichen Aromastoffen, künstlichen Verdickungsmitteln, wie Agar-Agar und Gelatine oder zum mindesten diese Zusätze deklariert enthalten. Der Verkehr mit Speiseeis ist an manchen Orten durch polizeiliche Verordnung geregelt. Aus der Verordnung des Rates der Stadt Leipzig mag des Interesses halber der § 6 erwähnt werden. Er besagt: Farbstoffe, Aromastoffe, Verdickungsmittel wie Agar-Agar, Gelatine, auf chemischem Wege hergestellte Fruchtäther, sowie andere dem Speiseeis fremde Zusätze sind, soweit sie nicht nach dem Reichsgesetz betr. den Verkehr mit Nahrungsmitteln, Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen vom 14. Mai 1879 überhaupt unzulässig sind, besonders zu kennzeichnen.

In den obigen Ausführungen wird zum mindesten eine Deklaration der Zusätze von Gelatine usw. gefordert. Was nun hier verlangt wird, sollte auch für Rahmeis, das doch die Delikatesse der Delikatessen sein soll, gelten. Entsprechend seiner viel langwierigeren Herstellung soll das Rahmeis nun aber nicht bald, nachdem es das

Gefriergefäß verläßt, zerfließen, sondern es soll seine Struktur noch länger behalten. Hierzu dient neben dem viel längeren Gefrierenlassen bei tiefer Temperatur ein geringer Zusatz von Gelatine und von Trockenmilchpulver. Die Gelatine insbesondere hat auch noch die Fähigkeit, die Bildung großer Krystalle bei dem Tiefgefrieren zu verhindern und damit eine gleichmäßige Beschaffenheit der Ware zu gewährleisten. Aus diesem Grunde bin ich der Meinung, sollte man einen Zusatz von etwa 0,5 Prozent Gelatine ohne Deklaration zulassen. Dies kann um so unbedenklicher, als ein größerer Zusatz, wie in den Vorträgen hervorgehoben wurde, durch den Geschmack auffällt und der Ware eine pappige Beschaffenheit verleiht. Eine Bedingung wäre die, daß der Gelatinezusatz nicht durch den Geschmack auffallen darf. Finden anstelle von Gelatine frische Eier als Verdickungsmittel Anwendung, so würde eine Deklaration nicht notwendig sein. Andere Verdickungsmittel sollten höchstens noch in beschränkter Zahl und in stets minimalen Mengen zugelassen werden, um möglichst zu verhindern, daß derartige Stoffe nicht nur als technisch notwendige Verdickungsmittel, sondern als Füllstoffe verwendet werden. Mittel, die nur als Füllstoffe dienen, wie größere Mengen von Gelatine, mehlige Stoffe, wie Maismehl usw., können nicht als erlaubte Zusätze in Frage kommen, da sie geeignet sind, den Wert der Ware zu beinträchtigen, das Publikum über die wirkliche Beschaffenheit derselben zu täuschen und dem Hersteller einen unberechtigten Vorteil zu verschaffen. Aus demselben Grunde wie der Zusatz von Gelatine könnte auch eine Beigabe von Magermilchtrockenpulver in beschränkter Höhe gestattet werden. Ob eine Festsetzung eines Mindestgehaltes von fettfreier Trockenmasse wünschenswert ist, wäre noch in gemeinsamer Beratung der Interessentenverbände mit den Behörden zu erwägen. Ebenso wie der Zusatz von Gelatine müßte auch eine künstliche Färbung eigentlich deklariert werden. Nach Angabe von Herrn Prof. Rahn beträgt der Zusatz von Fruchtbestandteilen wie Himbeeren, Erdbeeren etwa 2 Prozent. Naturnotwendig muß bei so geringem Zusatz das Rahmeis eine mißfarbige Masse bilden. Das Auge wünscht aber bei Himbeereis z. B. nicht eine nach Himbeeren ausreichend schmeckende, sondern auch eine rot aussehende Zubereitung zu sehen. Deshalb sollte man m. E. auch eine handelsübliche Färbung mit gesundheitsunschädlichen Farbstoffen bei Rahmfruchteisen ohne Deklaration zulassen. Nicht von der Hand zu weisen ist allerdings, daß durch den Zusatz von Farbstoff ein höherer Gehalt von Fruchtbestandteilen vorgetäuscht wird, als vorhanden ist. Wenn nun in dieser Frage ein Entgegenkommen gezeigt wird, so müßte unbedingt bei den Fruchteisen ein ausgesprochener Geschmack nach der betreffenden Frucht gefordert werden. Bei Vanilleeis kann man der Auffassung sein, daß eine künstliche Gelbfärbung unzulässig sei, weil dadurch ein Eigehalt vorgetäuscht werden könnte. Doch erwartet wohl niemand in einem Rahmeis, bei dem nicht der Zusatz von Eiern ausdrücklich deklariert ist, einen besonderen Eigehalt. Deshalb könnte m. E. auch bei Vanille-Rahmeis eine künstliche Gelbfärbung ohne Deklaration zugelassen werden. Nur da, wo der Zusatz von Eiern ausdrücklich hervorgehoben wird, sollte außerdem der Zusatz eines künstlichen gelben Farbstoffes nicht zulässig sein, um zu vermeiden, daß dadurch ein höherer Eigehalt vorgetäuscht werden kann, als vorhanden ist.

Einen Zusatz von künstlichen Aromastoffen einschließlich Vanillin erachte ich für unzulässig. Von einer so hochwertigen Delikatesse muß erwartet werden, daß sie nur aus den besten natürlichen Rohmaterialien hergestellt wird. Wie Herr Soltmann hervorhob, ist z. B. zu Vanilleeis nur die beste Bourbonvanille zu gebrauchen. Ersatzstoffe für den Geschmack können das Rahmeis nur minderwertig machen und in Mißkredit bringen und das liegt keineswegs im Interesse des reellen Fabrikanten. Daß Blei, Kupfer, Zink und andere gesundheitsschädlichen Stoffe nicht in das Rahmeis hineingelangen dürfen ,ist selbstverständlich und braucht wohl nur nebenbei erwähnt zu werden. Konservierungsmittel zuzugeben ist überflüssig und muß als unstatthaft angesehen werden, da die niedrige Temperatur, bei der das Eis aufbewahrt werden muß, bekanntlich ein vorzügliches Konservierungsmittel ist.

Eine angemessene Deklaration ist beim Rahmeis nur schwer durchführbar. Da ein wesentlicher Teil des Rahmeises ohne Packung verkauft wird, so wäre hier die Deklaration nur in Anpreisungen „Ja, wir müssen z. B. jeden Zusatz von Farbstoffen auf den Packungen verkauft wird, ist eine ausreichende Deklaration möglich. Aus dem Grunde bin ich dafür, daß die Deklaration möglichst eingeschränkt wird. Ich bin mir bewußt, daß gegen meine Auffassung sich mancher Widerspruch erheben wird, und mancher Fabrikant, wie etwa der von Puddingpulvern hervortreten wird mit der Meinung: „Ja, wir müssen z. B. jeden Zusatz von Farbstaffen auf den Packungen deklarieren, und hier soll das nicht geschehen," so ist es doch empfehlenswert, beim Rahmeis die besonderen Eigenschaften und den besonderen Zweck zu berücksichtigen.

Möchten die Rahmeisfabrikanten nach den genannten Vereinbarungen, die erfolgen müssen, sich zum Grundsatze machen, stets nur die besten natürlichen Rohmaterialien zu verwenden und nur eine hochwertige Ware liefern zu wollen, dann werden sie mit der Nahrungsmittelkontrolle kaum in Konflikt kommen, dann wird das Rahmeis sich auch in Deutschland bald dauernder Beliebtheit erfreuen, die es in Amerika schon viele Jahre besitzt.

Ein Besuch in der Rahmeisanlage des Herrn Konditors Soltmann in Lübeck.

Von Prof. Lichtenberger, Kiel.

Der Kieler Rahmeiskursus gab den Teilnehmern Gelegenheit zu einer gemeinsamen Fahrt nach Lübeck zwecks Besichtigung der dortigen Rahmeisfabrik.

Eine Versuchsanlage sollte es ursprünglich sein, eingerichtet gemeinsam von Herrn Soltmann und der Firma Schröder Nachfolger als Herstellerin der Maschinen, und als solche muß der Betrieb in seiner jetzigen Form auch bewertet werden, denn auf Ausstattung ist kein Wert gelegt worden und die Räume mußten so ausgenutzt werden, wie sie sich boten.

Die Anlage befindet sich in zwei gemieteten Räumen des Lübecker Kühl- und Schlachthauses und es war ursprünglich auch vorgesehen, mit der Kälte, die das Kühlhaus zur Verfügung stellte, den Betrieb zu führen. Leider gelang es nicht, die erforderlichen tiefen Temperaturen von — 24 Gr. bis — 28 Gr. zu erzielen und Soltmann verlor einen ganzen Sommer, ehe es möglich war, ausreichende Temperaturen zu bekommen.

Die Kälteversorgung ist jetzt in der Weise geregelt, daß die höheren Temperaturen zum Frieren in der Maschine und zum Lagern der Fertigfabrikate aus der Soleleitung des Kühlhauses gedeckt werden, während für die tiefen Temperaturen des Härteschrankes im Verarbeitungsraum ein kleiner Kompressor aufgestellt wurde, der aus der Ammoniakleitung der großen Kühlmaschinen Dämpfe absaugt und komprimiert. Das flüssige Ammoniak wird dann dem Rohrsystem des Härteschrankes zwecks direkter Verdampfung zugeführt und entweicht nun wieder in die Saugleitungen der Kühlhausmaschinen. Es ist dieses ein Verfahren, das bei derartig kleinem Bedarf im Verhältnis zur Gesamtleistung der Kältemaschinen sich behelfsmäßig anwenden läßt, aber keineswegs als zweckmäßige Anordnung betrachtet werden darf.

Die gesamte Anlage zerfällt in den Hauptverarbeiungsraum mit den Arbeitsmaschinen und in den Lager- und Kühlraum, in dem auch der Härteschrank untergebracht ist.

Die Abbildung zeigt die Ansicht des Verarbeitungsraumes.

Das Mischen erfolgt in einem dampfbeheizten stehenden Mischer, mit Rührwerk, der den erforderlichen Dampf aus der Kesselanlage des Kühlhauses erhält; dann wird die Mischung einer Homogenisiermaschine zugeführt zwecks inniger Durcharbeitung und feinster Verteilung ihrer Bestandteile.

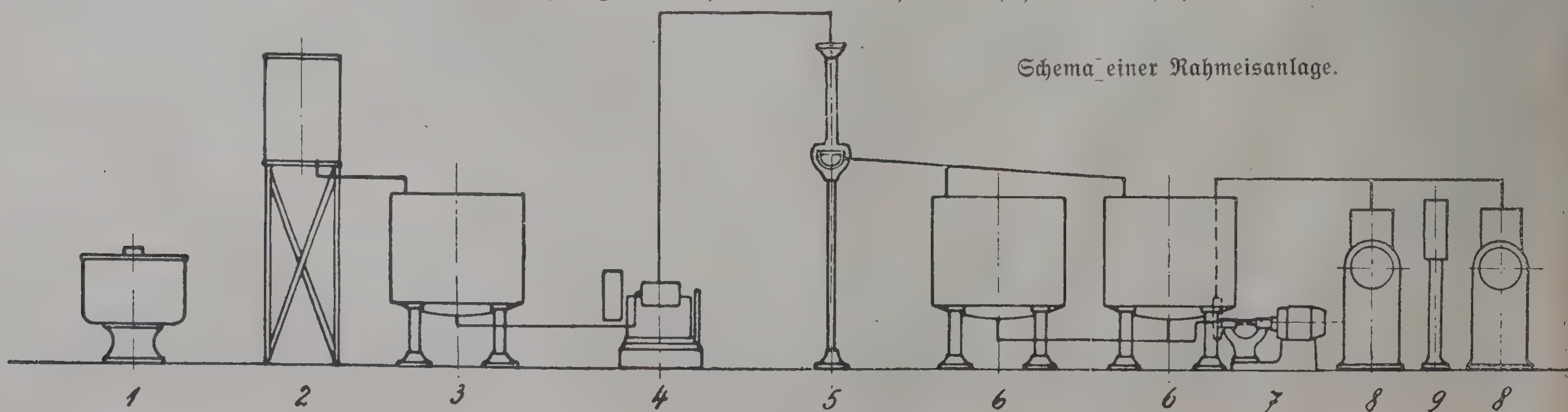
Die Homogenisiermaschine drückt die Mischung über einen unter der Decke des Raumes angebrachten Kühler nach dem doppelwandigen sole -bezw. wassergekühlten Reifer, woselbst sie zwecks Alterung etwa 24 Stunden verbleibt unter zeitweiligem Umrühren.

Ist der Reifungsprozeß beendigt, so wird die Mischung portionsweise, jeweils 30 Liter, durch einen Auslauf dem Gefrierapparat liegender Konstruktion zugeführt, der die Masse durch Schlagen und Frieren unter Zusatz von Aromastoffen zu Rahmeis verarbeitet.

Aus dem Gefrierer gelangt das nun fast fertige Rahmeis in den Härteraum, um unter dem Einfluß der sehr tiefen Temperaturen schnell nachzufrieren und dann so hart zu werden, daß die Blöcke bequem gehandhabt, zerteilt und weiter verarbeitet werden können.

Zum Antrieb der ganzen Anlage dient ein fünfpferdiger Elektromotor, der natürlich nur für Gruppenantrieb ausreicht, d. h. Kälteerzeugung, Homogenisieren und Betrieb der Gefriermaschine müssen nacheinander erfolgen, was in einer kleinen Anlage aber auch sehr gut einzurichten geht.

Die Soltmannsche Anlage leidet unter großer Feuchtigkeit, die durch unzureichende Ventilationsmöglichkeit und die Kälte der Mauern, denen sich weitere Kühlräume anschließen, hervorgerufen



Schema einer Rahmeisanlage.

wird. Die beim Erhitzen der Mischung und beim Reinigen der Anlage aufsteigenden Wasserdämpfe schlagen sich sofort auf Wände und Maschinen nieder, so daß ein Unansehnlichwerden der Einrichtung sehr schwer zu bekämpfen ist.

Das Fertigfabrikat wird nun entweder in Tontöpfen gehärtet und in dieser Form an Hotels und Konditoreien geliefert, oder es werden die bekannten Torten, Eisfrüchte usw. in geeigneten Formen hergestellt und vor Ablieferung nochmals nachgehärtet, oder schließlich, es erfolgt eine Verarbeitung zu „Eskimopasteten".

Für den letzteren Zweck werden ziegelförmige, gehärtete Blöcke zerschnitten, in Schokoladenmasse von bestimmter Temperatur getaucht, dieser Ueberzug erhärtet sofort, dann in Stanniolpapier gewickelt und nochmals nachgehärtet und in dieser Form in den Handel gebracht. Für ein Fest der Kieler Molkereischüler lieferte Soltmann z. B. per Bahn 500 Portionen in Kühlkästen; die am Abend nicht verbrauchten Portionen kamen in den Molkereikühlraum und wurden am nächsten Nachmittag in bestem Zustande verkauft.

Die Eskimopasteten haben den Vorzug, daß sie aus der Hand ohne Teller und Löffel bequem genossen werden können. Der Verkaufspreis in Lübecker Geschäften stellt sich auf 35 Pfennige.

Für den Versand in Lübeck und Umgegend benutzt Soltmann ein Lastauto, Bestellungen werden laufend angenommen und ausgeführt, da Härte und Lagerraum die Bereithaltung eines gewissen Vorrates an Fertigfabrikaten ermöglichen.

Aus den Ausführungen, die bei der Besichtigung der Anlage von dem Besitzer. Hern Soltmann, und von Herrn Direktor Knollenberg (Schröder Nachflg.) gemacht wurden, ging hervor, daß das Erreichte viel Aufwand an Geld, Arbeit und auch Sorge gekostet hat; umso erfreulicher ist es, daß diese Anstrengungen nicht umsonst gewesen sind, denn sie dienten nicht nur dazu, den Unternehmern Erfolg zu bringen sondern ermöglichten es den Teilnehmern des Rahmeiskursus die Rahmeisgewinnung auch praktisch vorzuführen, also als Muster weiten Interessentenkreisen zu dienen; es sei an dieser Stelle auch dankend hervorgehoben, daß die Zusammenarbeit mit den Lübecker Herren gewissermaßen die Basis des Kieler Rahmeiskursus gewesen ist und zu seinem Ergebnis ganz wesentlich beigetragen hat.

Der Kältebedarf von Rahmeisanlagen.

Von Dipl.-Ing. W. Pohlmann, Altona.

Es sind recht viele Fragen kältetechnischer Natur bei der Fabrikation von Rahmeis zu lösen. Sowohl rein theoretisch als auch konstruktiv betrachtet gibt es auf diesem Sondergebiet der Kälteverwendung noch vieles zu erforschen und zu verbessern. Die deutsche Maschinen-Industrie verfügt noch nicht über die reichen praktischen Erfahrungen, welche die amerikanische Industrie bei der Einrichtung der zahlreichen „Ice-cream Fabriken" gesammelt hat und auch die Forschungen über die physikalischen Eigenschaften des für uns noch neuen Produktes sind noch lange nicht abgeschlossen.

Zweck der folgenden Zeilen ist es, die verschiedenen Bedarfsquellen für die Kälte in einer Rahmeisfabrik näher zu schildern. In späteren Aufsätzen sollen dann Beispiele aus der Praxis gebracht werden.

Richtet man eine Rahmeisfabrik ein, so muß man alle einzelnen Verbrauchsstellen für Kälte hinsichtlich der Temperaturen, Arbeitsmengen, abzuführenden Wärme und Zeitdauer für die Kühlung genau durchrechnen. Eine solche gewissenhafte Prüfung wird vor späteren Enttäuschungen schützen.

Die eigentliche Rahmeisherstellung erfordert Kälte für die Abkühlung der Mischung, nachdem sie den Pasteurisier-Apparat und die Homogenisiermaschine durchlaufen hat. Hier wurde sie von + 65 Grad auf + 15 Grad herabgekühlt und gelangt nun in die Reifer, wo eine weitere Temperatur-Erniedrigung von + 15 Grad auf + 2 Grad stattfindet. Aus den Reifern fließt die Mischung in die Gefriermaschinen, in denen das Produkt seinen eigentlichen Charakter durch Schlagen und gleichzeitiges schnelles Abkühlen auf — 3 Gr. erhält. Das nunmehr fertige Rahmeis wird dann in die Härteräume gebracht, um hier bei Temperaturen von — 20 Grad zu erstarren. Damit ist die eigentliche Fabrikation beendet.

Es ist ersichtlich, daß die Mischung also im Verlaufe der Verarbeitung ein Temperaturgefälle von + 65 Grad bis auf — 20 Grad durchlaufen muß und zwar in 4 getrennten Stationen.

Außerdem benötigt die Rahmeisfabrik eine ganz beträchtliche Kältemenge für die Herstellung von Roheis, das für die Kalthaltung des Produktes beim Versand und oft auch an der Verkaufsstelle gebraucht wird. Weiter müssen in der Fabrik Lagerräume für das zu verarbeitende Rohmaterial, für die Behälter und Formen und für einen Vorrat von Roheis vorhanden sein, welche gekühlt werden müssen.

Es sind also Ansprüche der verschiedensten Art, welche an die Kälteanlage zu stellen sind: außergewöhnlich tiefe Temperaturen und dazu noch in ihrer Höhe stark wechselnde werden verlangt.

Auch die Zeitdauer für die einzelnen Vorgänge ist eine ganz verschiedene. Die Kühlung der Mischung in den Rahmkühlern und Reifern hat in wenigen Stunden zu erfolgen, die Kühlung in den Gefriermaschinen erfolgt während der ganzen Arbeitszeit mit den Unterbrechungen, welche für das Füllen und Entleeren der Apparate nötig ist, die Kühlung in den Härteräumen dagegen kann mehrere Tage dauern. Die Zeitdauer der Roheiserzeugung und Lagerraumkühlung wird man nach der Arbeitszeit der Fabrik bemessen. Es tritt also stundenweise eine starke Beanspruchung der Maschinen auf, wenn für alle Zwecke gleichzeitige Kälte gebraucht wird, während zu anderen Zeiten die Kälteleistung geringer sein kann.

Für die Rahmkühler, die Reifer und die Gefriermaschinen wird man Solekühlung anwenden, auch für die Roheiserzeugung und die Lagerräume benutzt man Sole. Dieses Zwischenmittel zur Übertragung der Kälte schaltet man bei der Kühlung der Härteräume auf ihre tiefen Temperaturen häufig aus und arbeitet hier mit direkter Verdampfung.

Die Berechnung des Kältebedarfs hat nun die beschriebenen Abkühlungsvorgänge in folgender Weise zu berücksichtigen.

In den Rahmkühlern, Reifern und in der Gefriermaschine findet eine Abkühlung von + 65 Gr. auf — 3 Gr. statt. Hiervon wird man der Kältemaschine nur die Kühlung überlassen, welche bei Temperaturen unter derjenigen des vorhandenen Kühlwassers erfolgt, das heißt, man wird im Rahmkühler so tief wie möglich mit Brunnen- oder Leitungswasser kühlen und damit vielleicht je nach dessen Temperatur auf + 25 Grad kommen. Diese hohen Grade auch mit der Kältemaschine zu erniedrigen, wäre viel zu kostspielig. Außerdem würde dadurch die Regulierung der Kältemaschine infolge der starken Erwärmung der Sole stark erschwert. Nehmen wir also an, daß die auf maschinelle Kühlung entfallende Leistung nur zwischen + 25 Grad und — 3 Grad in obigen Apparaten liegt. Die abzuführenden Wärmemengen lassen sich leicht aus der verarbeiteten Menge, deren spezifischer Wärme- und Temperatur errechnen. In der Gefriermaschine beginnt neben der Abkühlung auch schon der Erstarrungsprozeß der wässerigen Bestandteile. Der Gefrierpunkt der Mischung liegt bei etwa — 2 Grad, er wird also im Gefrierer bereits unterschritten. Wieviel Prozente der Mischung bereits im Gefrierer erstarren, hängt sehr von der Arbeitsweise ab und ist ein Punkt, der noch nicht völlig geklärt ist und über den auch die Angaben der Amerikaner stark von einander abweichen. Da schnell und energisch im Gefrierer herabgekühlt wird, durch das Schlagen aber wieder Wärme zugeführt wird, so wechseln während des Arbeitsvorganges die Prozente an gefrorenen wässerigen Bestandteilen und sie sind geringer beim Abfüllen der Mischung als während des Prozesses; man muß sie jedenfalls bei Berechnung des Kältebedarfes berücksichtigen.

Bevor wir nun weiter den Kältebedarf des Produktes im Härteraum verfolgen, wollen wir erst die anderen Stellen betrachten, an denen Kälte benötigt wird: die Roheiserzeugung und die Lagerräume, weil auch diese Stellen gewöhnlich von der gleichen Maschine gekühlt werden. Die Berechnung dieses Kältebedarfes ist allgemein bekannt und läßt sich aus der Eismenge, der Gefrierzeit, der latenten Wärme des Eises, der Abkühlung, bezw. aus der Raumgröße ohne weiteres berechnen.

Mit diesem geschilderten Kältebedarf wäre die abzuführende Wärmemenge für eine der beiden gewöhnlich zur Aufstellung gelangenden Maschinen festgelegt.

Mit der zweiten Maschine erzeugt man nur die tiefe Temperatur für den Härteraum. Es wäre in höchstem Maße unwirtschaftlich, mit dieser tiefen Temperatur auch die anderen Apparate zu kühlen, denn die Leistung einer Kältemaschine verringert sich erheblich mit Fallen der Temperatur im Kältemedium.

Der Kältebedarf des Härteraumes errechnet sich aus der Abkühlung des Produktes von — 3 Grad auf — 20 Grad, wobei zu berücksichtigen ist, daß die spezifische Wärme des gefrorenen Rahmeises eine bedeutend geringere ist, als die des noch nicht erstarrten, ferner aus der abzuführenden Erstarrungswärme unter Berücksichtigung, daß bereits ein Teil im Gefrierer erstarrt ist. Hinzu kommen noch die trotz bester Jolierung unvermeidlichen Wärmeverluste durch die Wände, welche bei der großen Temperaturspannung zwischen Außenluft im Sommer und Innern des Raumes sehr hoch sein können, die Abkühlung der Behälter, die Verluste durch Verkehr und Beleuchtung und die Kühlung der Luft.

Damit sind die Bedarfsstellen für Kälte in einer Rahmeisfabrik erschöpft.

Es ist zweckmäßig, zuerst die insgesamt abzuführenden Wärmemengen auszurechnen und dann festzustellen, wieviel dieser Kalorien bei hohen, mittleren und tiefen Temperaturen abzuführen sind. Es gibt Anlagen, welche danach die Leistung auf drei Kompressoren verteilen, während bei geschickter Ausnutzung aller technischen Möglichkeiten es in besonderen Fällen auch vorkommt, daß nur ein einziger Kompressor für alle Bedarfsfälle aufgestellt wird. In der Praxis findet man alle möglichen Kombinationen, am gebräuchlichsten ist die Verwendung von zwei Kompressoren. Was jeweils am günstigsten ist, läßt sich nur nach Prüfung der Verhältnisse sagen und wird von dem verfügbaren Anlagekapital, dem Umsatz, den Kosten für die Betriebsmittel u. a. m. abhängen. Meist kühlt man die Sole in dem Eisgenerator auf — 13 Gr. C., arbeitet mit diesem Kompressor also mit — 18 grädiger Verdampfung, und benutzt diese Sole für die Apparate und Lagerräume. Der zweite Kompressor hat die Aufgabe der Tiefkühlung des Härteraumes und wird mit 25- bis 30 grädiger Verdampfung arbeiten.

Weiter ist das über die Zeitdauer der einzelnen Arbeitsprozesse gesagte zu berücksichtigen; man muß sich klar darüber sein, wie lange bei jedem Prozeß gekühlt werden muß, wann, wie lange und wie oft das Maximum an Wärme abzuführen ist. Hat man dann die sich aus der Gesamtwärmemenge ergebende stündliche Wärmemenge festgestellt, so sind die Leistungen der Kompressoren von den Verdampfungstemperaturen im Kältemittel beim Betrieb umzurechnen auf die handelsübliche Verdampungs-Temperatur von — 10 Gr. Je tiefer nämlich die Verdampfungstemperatur liegt, umso mehr geht die Leistung des Kompressors zurück; deshalb rechnet man in

der Praxis, um eine gleichmäßige Grundlage für alle Anfragen und Angebote zu haben, mit der Verdampfungs-Temperatur von — 10 Grad als normal.

Auch die Temperatur des Kühlwassers beeinflußt außer den Kraftbedarf auch die Kälteleistung des Kompressors, weshalb ebenfalls hierfür besondere Angaben gemacht werden müssen.

Absichtlich habe ich es vermieden, in diesem Aufsatz schon Zahlen zu nennen, um den Leser zu veranlassen, den ganzen Vorgang durchzudenken anstatt mit Faustformeln gleich zu arbeiten. Es gibt noch so manches bei diesen Vorgängen zu klären und rein technich zu vereinfachen, so daß eine sorgfältige Berechnung immer noch das beste Mittel ist, das Richtige zu treffen.

Einleitender Vortrag zum Rahmeiskursus.

Vortrag von Professor Rahn.

(Schluß).

Bei der Rahmeisherstellung kann es vorkommen, daß bei plötzlichen größeren Bestellungen nicht der nötige Rahm vorhanden ist. Da muß man sich zu helfen wissen, denn das Rahmeisgeschäft ist äußerst sprunghaft ,und ein Hinausschieben eines Auftrags ist unmöglich. Man benutzt in diesem Falle beste ungesalzene Butter, die man in Milch oder Magermilch verteilt. Ist Milch oder Magermilch nicht zu bekommen, so stellt man sie her aus Milchpulver und Wasser oder auch aus Kondensmilch. Um dieses Gemisch gleichmäßig zu bekommen, muß man es durch eine Homogenisiermaschine schicken. Man könnte sonst vielleicht ohne Homogenisiermaschine auskommen. Aber weil gerade in solcher überdurchschnittlichen Produktion ein überdurchschnittlicher Verdienst liegt, muß man auf diese ungewöhnlichen Gewinnmöglichkeiten vorbereitet sein. Ist ungesalzene Butter nicht zu haben, so muß man gesalzene Butter ausschmelzen und das reine Fett benutzen. Grundsätzlich müßte das reine Fett ein sehr brauchbarer Artikel sein, und da wir im physikalischen Institut viel mit Fett arbeiten, und einige Erfahrung über die Aufbewahrung von reinem Fett gesammelt haben, würden wir gern mit einer Rahmeisfabrik zusammen arbeiten, um zu versuchen, ob es nicht praktischer ist, für Rahmeiszwecke gleich Butterschmalz und nicht Butter herzustellen. Die Haltbarkeit wird wahrscheinlich sehr viel besser sein.

Ich komme nun auf den Gang der Herstellung zurück. Man berechnet sich zunächst, was für Rohstoffe und welche Mengen man braucht. Dann mischt man sie und pasteurisiert sie, schickt das Gemisch warm durch die Homogenisiermaschine und dann über einen Kühler nach einem Sammelbehälter. In diesem Behälter soll die Mischung 1—3 Tage kalt, d. h. nicht über + 5 Grad stehen, um zu „altern". Der Zweck des Alterns ist ein besseres Erzeugnis; was das Altern aber eigentlich ist, weiß man noch nicht. Immerhin ist Ihnen ähnliches von der Schlagsahne bekannt.

Nach dem Altern oder Reifen läßt man die Mischung in die Gefriermaschine laufen. In diesem Augenblick setzt man gewöhnlich erst das Aroma zu und auch den Farbstoff, wenn solcher gebraucht werden soll. In der mit Sole umspülten Gefriermaschine, die eigentlich nicht viel anders aussieht als eine Speiseeismaschine für Hausgebrauch, nur entsprechend größer und wagerecht liegend, wird nun die Mischung zugleich geschlagen und gefroren. Der Erfolg ist ein starkes Schäumen, so stark, daß man im allgemeinen aus einem Liter Mischung bis zu 2 Liter Eis bekommt. Diese Volumenzunahme wollen wir als Schwellung oder Zuwachs bezeichnen. Sie ist deshalb wichtig, weil von ihr in sehr hohem Maße die Qualität des Eises und auch die Wirtschaftlichkeit der Fabrikation abhängt. Das Rahmeis soll locker sein, aber es gibt auch eine Grenze, wo es schließlich fade und geschmacklos wird. Diese Grenze liegt bei einer Schwellung von etwa 100 Prozent; darüber hinaus zu gehen empfiehlt sich nicht. Andererseits hängt der Verdienst mit dieser Schwellung deshalb zusammen, weil Rahmeis stets nach Maß und nie nach Gewicht verkauft wird. Wenn von 2 verschiedenen Rahmeisfabriken die eine mit 90 Prozent die andere mit 100 Prozent Schwellung arbeitet, wird die eine aus 100 Liter Mischung 190 Liter Rahmeis, die andere dagegen 200 Liter herausarbeiten. Das macht, wenn beide Eissorten im Geschmack wirklich gleichwertig sind, und zu gleichem Preise verkauft werden können, 5 Prozent Unterschied im Verdienst. Sie sehen auch gleich, wie wichtig es ist, die Schwellung genau zu messen und zu kontrollieren.

Das Gefrieren der Rahmeismischung geschieht nicht bis zum vollständigen Erstarren der Masse. Das Produkt soll noch breiartig fließen, wenn es aus dem Frierer kommt. Man läßt es in vorgekühlte Behälter, oder auch gleich in Formen fließen, die dann sofort in den Härteraum gebracht werden. Dies ist ein Raum mit sehr tiefer Temperatur, in dem das Eis nun ganz fest wird, so daß man es mit dem Messer schneiden kann. Die Temperatur dieses Härteraums soll wenigstens — 15 Grad, besser noch — 20 Grad sein. Das Eis bleibt hierin 24 Stunden oder länger stehen. Dann kommt es in den allgemeinen Lagerraum von etwa — 5 Grad, in dem es dann bis zum Versand bleibt.

Der Versand erfolgt gewöhnlich durch Verpackung in ein Eis- und Salzgemisch, und kann bei guter Isolierung auf ziemlich bedeutende Entfernung geschehen.

Die Einzelheiten dieser Fabrikation sollen nun in den folgenden Vorträgen erörtert werden, die wir in zwei Hauptgruppen trennen können, einmal in den chemisch-physikalischen Teil, der sich mit den Veränderungen bei der Herstellung beschäftigt, und in den maschinen-technischen Teil, der die Kälteerzeugung und die Kälteanwendung sowie die übrigen notwendigen Maschinen behandelt.

Fragekasten.

A. **Neue Fragen:** 3) Welche Firma stellt Packungen für Rahmeis her, und können auch Versandkästen fertig bezogen werden für Bahn-, Post- oder Auto-Transport? M. in R.

B. **Antworten.** Antwort zu Frage 1 und 2: Die kleinste Anlage, die Aussicht auf Rentabilität haben dürfte, verarbeitet 250 Kilogramm Rohware = 500 Liter Rahmeis; ist mit dieser gleichzeitig eine kleine Roheiserzeugungsanlage von etwa 200 Kg. Roheis pro Tag verbunden, so ist etwa folgender Raumbedarf erforderlich:

1. Für die eigentliche Rahmeisanlage mit Kühlraum und Härteschrank ca. 4 mal 10 Meter;
2. für die Kälteanlage ca. 4 mal 5 Meter.

Der Kraftbedarf dieser Anlage beträgt für die Rahmeismaschine ca. 8 PS für die Kompressoren ca. 10 PS, sodaß eine Antriebskraft von 10 PS ausreicht.

Wärme wird für Erhitzung der 250 Kg. Rohware und zum Reinigen der Anlage verhältnismäßig wenig benötigt.

Schröder Nachflg., Lübeck.

Notizen.

Erste Hamburger Rahm-Eis- und Eiskrem-Fabrik Ude und Stephan. Gesellschafter: Friedrich Christian Ude, zu Bramfeld und Joachim Arthur Erdmann Stephan, zu Hamburg, Kaufleute. Die offene Handelsgesellschaft hat am 18. Dezember 1924 begonnen. (Hamburg. Korrespondent).

Die bei dem Rahmeis-Kursus in Kiel gehaltenen Vorträge mit Illustrationen werden etwa am 26. Januar in Buchform zum Preise von 2 Mark für das Heft bei uns erscheinen und dann den bisherigen Bestellern sofort zugesandt werden. Wir bitten um weitere Bestellungen.

Die nächste Nummer dieser „Zeitschrift für Rahmeis" erscheint Mitte Februar. Redaktionelle Zuschriften für dieselbe wolle man an Herrn Prof. Lichtenberger in Kiel, Prüne 48, einsenden. Verlag der Molkerei-Zeitung.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 3. Hildesheim, den 3. März 1925. 1. Jahrgang.

Rahmeis oder Eiskreme?

Von Prof. Rahn.

Das Wort Rahmeis gefällt nicht jedem. Der eine schlägt dies Wort vor, der andere jenes, ein dritter findet aus diesem Grunde, ein anderer aus jenem Grunde das Wort „Rahmeis" besonders ungeeignet als Bezeichnung für das nunmehr schon bekannt gewordene Produkt. Auf Wunsch des Herausgebers der Rahmeis-Zeitung melde ich mich als erster zum Wort, weil von mir das Wort „Rahmeis" stammt; es ist zuerst in meinem Aufsatz in Nr. 77 der Molkerei-Zeitung Hildesheim gebraucht worden; ich hoffe, daß andere mit ihrer Ansicht dann auch herauskommen werden. Entscheiden wird letzten Endes der Erzeuger, da er bestimmt, wie sein Erzeugnis benannt werden soll.

Das Erzeugnis heißt in seinem Heimatlande ice cream. Wörtlich übersetzt hieße das Eisrahm. Unter Eisrahm könnte man sich aber leicht eine Flüssigkeit vorstellen, die dem Eiskaffee, Eistee, der Eisschokolade entspräche, d. h. einen tiefgekühlten Rahm. Deshalb habe ich es vorgezogen, die Worte umzustellen, um sie den allbekannten Worten Speiseeis, Vanilleeis, Erdbeereis usw. anzugleichen. Da weiß man schon so ungefähr, was Rahmeis ist.

Die Industrie scheint den Namen „Eiskreme" vorzuziehen. Schön finde ich das Wort nicht, aber was schlimmer ist, es trifft den Nagel nicht auf den Kopf. Kreme ist nicht Rahm, ist nicht cream. Wie Prof. Burr schon bei dem Rahmeiskursus sagte, bringen wir dadurch das gute Erzeugnis in eine Gruppe mit Hautkreme und Schuhkreme, und wenn jemand sich für seine Pomade die Bezeichnung Eiskreme als Schutzmarke eintragen ließe, würde dagegen wohl kein Einwand erhoben werden können.

Aber der Einspruch gegen das Wort Kreme geschieht nicht nur aus Gründen des Zartgefühls, sondern aus einem sehr praktischen Grunde. Kreme ist etwas undefinierbares und es ist durchaus nicht sicher, daß jemand bestraft werden könnte, wenn er ein aus Magermilch und Palmfett hergestelltes Produkt Eiskreme nennt. Es ist gefroren, es ist fetthaltig, weiter würde man von dem Wort Eiskreme nichts erwarten können. Wenn aber solch ein Erzeugnis als Rahmeis verkauft würde, wäre der Hersteller einer schweren Gefängnisstrafe sicher.

Hierin liegt eine außerordentliche Gefahr, und es ist mir klar, daß die Wahl der richtigen Bezeichnung von größter Wichtigkeit ist. Wird ein Ausdruck gewählt, der nicht jede Fälschung ohne weiteres ausschließt, so wird dies an sich als Vorzugsprodukt gedachte Eis sicher gefälscht werden, es wird im Publikum die Ueberzeugung eintreten, es handle sich hier wieder einmal um einen amerikanischen Schwindel, und die Rahmeisindustrie verkümmert ,ehe sie sich entfaltet hat. Daran wird der Verband der Rahmeisinteressenten trotz der besten Absichten nichts ändern können.

Als wichtigster Grund gegen die Bezeichnung Rahmeis wird angeführt daß die Konditoren die ähnliche Bezeichnung Sahneeis bereits seit Jahrzehnten für das sogen. Pücklereis, d. h. gefrorene Schlagsahne, verwenden. Ich kann hierin noch keinen wesentlichen Grund gegen die Bezeichnung Rahmeis erblicken. Sahneeis ist ein vorzügliches Produkt, Rahmeis soll es auch sein. Sahneeis ist aus Sahne hergestellt, Rahmeis ebenfalls. Beide enthalten Zucker und Aromastoffe. Das Sahneeis aus Schlagsahne imponiert durch den hohen Fettgehalt, der andererseits es wieder schwerer verdaulich macht, das Rahmeis mit seinem geringen Fettgehalt ist billiger, in seinen Nährstoffen besser ausgeglichen, mehr Nahrungsmittel, während das Sahneeis mehr Genußmittel ist. Letzten Endes sind beide Eissorten im wesentlichen, soweit das Nahrungsmittelgesetz in Frage kommt, nur durch den Fettgehalt verschieden, indem das Rahmeis von 8—18 Prozent Fett, das Sahneeis über 20 Proz. Fett enthält. Eine scharfe Grenze wird sich da wohl nicht ziehen lassen. Es liegt m. E. keine Veranlassung vor, eine Grenze ziehen zu wollen.

Maschinen zur Herstellung von Eiskrem.

Von Direktor R. Knollenberg, Lübeck.

Das Produkt, welches in Amerika und England mit „ice cream" bezeichnet wird, besitzt in Deutschland bis jetzt noch keinen einheitlichen Namen. In Vorträgen und Zeitschriften findet man in den meisten Fällen die Bezeichnung „Rahmeis", während die Hersteller dieses Produktes in Deutschland hierfür durchweg den Namen „Eiskrem" gewählt haben oder wählen wollen. Welche Bezeichnung die richtigste und zweckmäßigste ist, möge in späterem Meinungsaustausch näher erörtert werden. In meinen Ausführungen hier möchte ich mich der Praxis anschließen und das Produkt „Eiskrem" nennen.

Was man unter Eiskrem versteht, ist bereits an anderen Stellen genau gesagt worden. Ich will hier die Maschinen, die speziell für die Eiskrembereitung nötig sind, näher beschreiben.

Die maschinelle Anlage einer Eiskremfabrik kann in 4 Hauptgruppen eingeteilt werden:

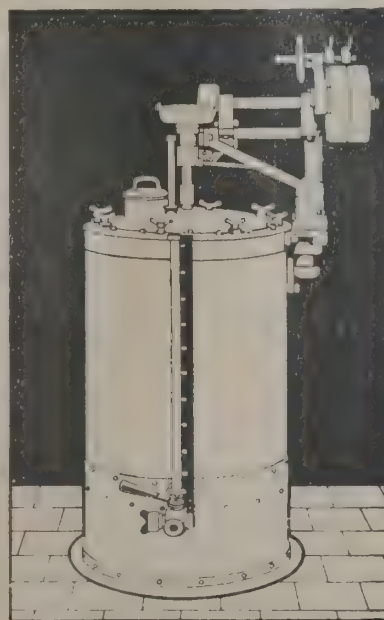
1. In Maschinen und Apparate, die zur eigentlichen Herstellung des Eiskrems nötig sind.
2. In die Kühlmaschinenanlage mit Roheiserzeugung.
3. In Kühl- und Härteräume, in denen das Produkt gehärtet und aufbewahrt wird.
4. In Apparate und Einrichtungen, die für den Vertrieb des Eiskrems erforderlich sind.

Im Nachfolgenden sollen zunächst die Spezialmaschinen, unter 1. für die eigentliche Herstellung des Eiskrems näher erläutert werden.

Rührwerk und Pasteur. Sämtliche Rohstoffe, aus denen das Eiskrem besteht, (Vollmilch, Rahm, Butter, Trockenmilch, Zucker, Gelatine) mit Ausnahme der Geschmacksstoffe, müssen in einem Rührwerk gut durchgerührt, auf ca. 65 Grad C. erwärmt und auf dieser Temperatur ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gehalten werden (pasteurisiert). Die schädlichen Bakterien werden hier abgetötet und die sämtlichen Bestandteile für den weiteren Prozeß gut durchgemischt.

Es ist hierbei folgendes zu beachten: die Rührwirkung muß kräftig sein, jedoch nicht so stark, daß Schaumbildung entsteht, die Temperatur muß während des Pasteurisierens beobachtet werden können, und die Milchprodukte dürfen durch das Erhitzen keinen Beigeschmack annehmen.

Jedes Rührwerk, welches diesen Anforderungen entspricht, kann verwendet werden.



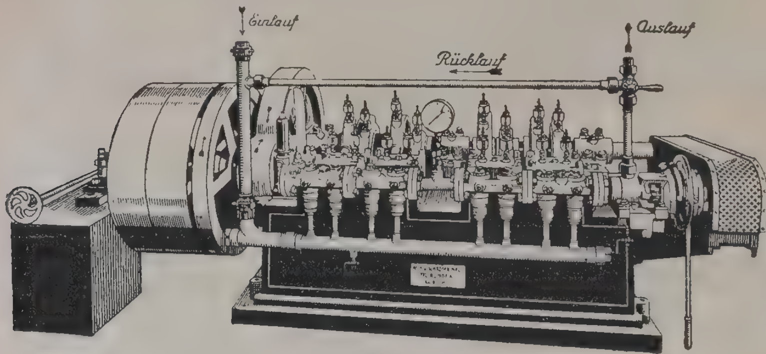
Heizbares Rührwerk (Dauerpasteur)

Die nebenstehende Abbildung zeigt ein Rührwerk dieser Art. Es besteht aus einem kupferverzinnten Innenkessel, in dem ein propellerartiger Rührer eingebaut und durch einen leicht abnehmbaren Deckel nach oben abgeschlossen ist.

Der Innenkessel hängt in einem eisernen Außenkessel. Zwischen Innen- und Außenkessel befindet sich heißes Wasser, welches durch Dampf nachgeheizt und auf einer bestimmten Temperatur gehalten werden kann. Das heiße Wasser gibt somit die Wärme nach den Innenkessel ab. Anbrennen der Milchprodukte ist ausgeschlossen. Der Antrieb des Rührers erfolgt durch Riemenscheiben. Das Rührwerk besitzt Zu- und Abdampfventil, Ablaßhahn, Einfüllöffnung, Thermometer und Flüssigkeitsstand. — Zum leichten Reinigen kann der Antriebsarm zur Seite geschwenkt und der Rührer herausgenommen werden.

Homogenisiermaschine. Die im Rührwerk vorgemischte und pasteurisierte Mischung fließt durch eine Rohrleitung zur Homogenisiermaschine. Diese Maschine soll die Fettkügelchen der Milchprodukte so weit zerkleinern und alle Bestandteile so innig mit einander mischen, daß bei dem nachfolgenden Reifen kein Aufrahmen stattfindet. Außerdem soll durch das Homogenisieren das Eiskremprodukt geschmeidiger und voller im Geschmack werden.

Die nachstehend abgebildete Homogenisiermaschine stellt eine mehrzylindrige Flüssigkeitspumpe dar, die die Flüssigkeit mit hohem Druck (150—200 Atm.) und großer Geschwindigkeit durch sehr enge Spaltdüsen hindurch drückt. Der Spalt kann mittels eines Handrades verkleinert und vergrößert werden, wodurch der Druck erhöht oder verringert wird. Der Druck ist am Manometer abzulesen. Die Maschine kann von der Transmission oder von einem direkt gekuppelten Motor angetrieben werden.

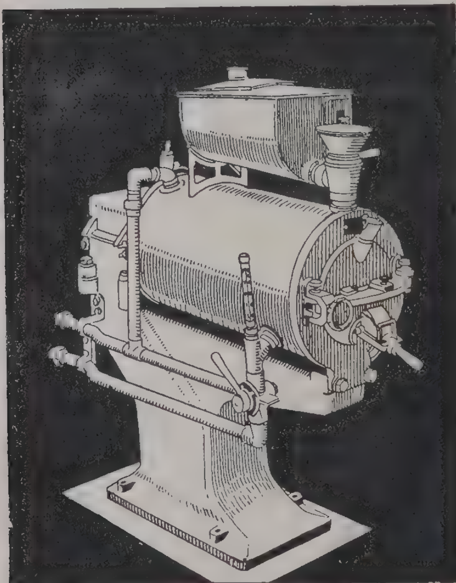


Homogenisiermaschine.

Kühler und Reifer. Die homogenisierte Masse gelangt über den Kühler zum Reifer, wo die Masse bei einer Temperatur von + 2 bis 4 Grad Cels. mindestens 24 Stunden reifen (altern) muß.

Als Kühler kann jeder gute Milchkühler verwendet werden, und zum Reifen eignen sich die neuesten in Molkereien üblichen Rahmreifer mit Rührern sehr gut.

Gefriermaschine. Nach dem Reifer gelangt die Masse in die Gefriermaschine. Diese Maschine erfüllt einen doppelten Zweck. Sie soll die Eiskremmasse auf 2—3 Grad unter 0 herunterkühlen und gleichzeitig durch kräftiges Schlagen mit Luft anreichern. Es findet durch diesen Prozeß eine Volumenvergrößerung von 80 bis 100 Prozent statt. Das Produkt wird dadurch locker und bekömmlich, und ist nach der Härtung geeignet für den Versand.



Gefriermaschine (Soleseite)

Die Gefriermaschine, wie nebenstehend abgebildet, besteht aus einem liegenden etwas schräg nach vorn geneigten Zylinder, in dem ein gegenläufiges Rührwerk rotiert. Die äußeren Rührflügel tragen Messer, die die an der inneren Zylinderwand angefrorene Eiskremmasse abkratzen und in die Zylindermitte werfen, während die inneren Flügel die Masse kräftig schlagen und mit Luft anreichern.

Der Zylinder ist umgeben von einer Sole-Kammer, durch welche Sole von zirka — 13—15 Grad fließt. Die Sole kann von einem Regulierhahn einreguliert, ab- und angestellt werden. Die Solekammer ist zum Schutz gegen Eindringen von Wärme mit einer starken Isolierschicht verkleidet.

Der scharnierartig angebrachte Deckel trägt am unteren Rande den Auslaufhahn. Oberhalb des Zylinders befindet sich das Meßgefäß mit einer Siebvorrichtung und einem Meßstand, an dem der Inhalt des Meßgefäßes abgelesen werden kann. Die Verbindung vom Meßgefäß zum Zylinder wird durch einen besonderen Einlaßhahn gebildet. Das Küken dieses Hahnes ist nach oben offen, damit Luft in den Zylinder treten kann. Außerdem werden durch diesen Hahn die Geschmacksstoffe zugesetzt. Durch einen kleinen Deckel kann der Hahn nach oben geschlossen werden.

Der Antrieb der Maschine findet entweder von der Transmission oder einem direkt gekuppelten Motor statt.

Die vorstehend beschriebenen Maschinen sind in der ersten deutschen Eiskremfabrik von Bruno Soltmann in Lübeck aufgestellt und seit dem vorigen Sommer in Betrieb. Sie werden von der Maschinenfabrik Wilhelm G. Schröder Nfl. Otto Runge A.-G. in Lübeck hergestellt. Die Homogenisiermaschine wird von dieser Firma schon seit vielen Jahren für Eiskremfabriken nach Amerika exportiert. Viele hunderte von diesen Maschinen sind dort für diesen Zweck in Gebrauch. Die Gefriermaschine ist in dem Aufbau und in der Wirkungsweise dem amerikanischen „Freezer" nachgebildet, aber für deutsche Verhältnisse umkonstruiert. Die Maschine ist sehr stabil gebaut und arbeitet fast geräuschlos.

Ratschläge für Rahmeis-Fabrikanten.

Von Ernst Lindewirth, Hamburg.

Später, als in anderen Ländern, hat man in Deutschland das Problem der industriellen Erzeugung eines in der Hauptsache aus hochwertigen Milchprodukten auf wissenschaftlicher Grundlage zusammengesetzten Speiseeises angefaßt, welches neben großem Wohlgeschmack und leichter Bekömmlichkeit einen hohen Nährwert aufweist. Unser Konditoreigewerbe hat zweifellos auch bisher ein vorzügliches aus Milch und Rahm hergestelltes Speiseeis erzeugt, das neu einzuführende Verfahren aber zeigt gegenüber dem bisherigen bedeutende Verbesserungen sowohl in der Zusammensetzung und Behandlung der einzelnen Zutaten, wie auch in der Art des Vertriebes.

Die neue Industrie stellt ein Grenzgebiet zwischen Molkerei und Konditoreigewerbe dar und daß beide Berufsgruppen die Frage mit größtem Interesse aufgenommen haben, geht nicht nur aus den zahlreichen täglich einlaufenden Anfragen hervor, sondern wird auch durch die ausführlichen Besprechungen in den betr. Fachzeitungen bewiesen.

Die Preußische Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel hat sich in dankenswerter Weise auch für dieses Gebiet zur Verfügung gestellt und im November in großen Zügen die einzelnen Momente der Rahmeis-Fabrikation vor zahlreichen Zuhörern in einem zweitägigen Kursus erörtert. Diese Vorträge konnten naturgemäß nur in großen Zügen den Begriff Rahmeis, den Fabrikationshergang, die in Frage kommenden Maschinen und die Beschaffenheit der einzelnen Zutaten beschreiben und es dürfte zweckmäßig sein, auf die einzelnen Fragen, die von Wichtigkeit sind, etwas näher einzugehen, namentlich, wo zum Frühjahr bereits eine Anzahl Betriebe die Fabrikation aufnehmen und eingearbeitetes Fachpersonal noch nicht zur Verfügung steht.

Ich will daher versuchen, in einer Reihe von Artikeln die einzelnen Phasen der Fabrikation auf Grund von ausländischem, auf Erfahrung beruhendem Material zu behandeln, und zwar zunächst

Die Herstellung der Mischung.

Die einzelnen Schritte, die bei der Herstellung der Mischung in Frage kommen, können folgendermaßen bezeichnet werden:

1. Abwiegen und Abmessen der Zutaten.
2. Mischen und Pasteurisieren.
3. Homogenisieren.
4. Normalisieren.
5. Kühlen.
6. Reifen und Altern.

Mit Ausnahme des Normalisierens, worauf ich in einem getrennten Artikel zurückkommen möchte, will ich die einzelnen Manipulationen nacheinander behandeln.

1. Abwiegen und Abmessen.

Es ist empfehlenswert, die verschiedenen Zutaten in solchen Mengen auf Vorrat zu haben, die sich aus der Beschaffungsmöglichkeit und dem Umfang des täglichen Bedarfs ergeben.

Flüssige Milch und Rahm wird man am besten täglich frisch beziehen, soweit dieses in der gewünschten Menge möglich ist, da diese Produkte leicht dem Verderben ausgesetzt sind. In den meisten Fällen wird, namentlich in den Frühjahrs- und Sommermonaten die Beschaffung der notwendigen Mengen frischer Milch und Sahne überall möglich sein. Sind geeignete Kühlräume vorhanden, dann kann man natürlich auch für zwei bis drei Tage Vorrat einnehmen, um auf jeden Fall für die Bedürfnisse der Fabrikation gedeckt zu sein.

Ungesalzene Butter kann man, falls diese frisch bezogen ist, ohne Gefahr in solchen Mengen kaufen, daß man 10—14 Tage damit auskommt, doch ist dieser Vorrat auch zweckmäßig im Kühlraum aufzubewahren. Auch Früchte und Gelatine können auf Vorrat gekauft und im Kühlraum aufbewahrt werden.

Dagegen hält man seine Vorräte an Zucker, Milchpulver und Geschmacksstoffen in einem trockenen getrennten Raum am besten auf Lager.

Das Abmessen und Abwiegen der einzelnen Zutaten erfolgt zweckmäßig in den betr. Lagerräumen, wo geeignete Wiege- und Meß-Apparate vorhanden sein müssen. Man richtet sich dabei nach einem vorher ausgearbeiteten Rezept und bringt die genau abgemessenen Mengen zu dem Misch- und Pasteurisiergefäß. Es ist vorteilhaft, die verschiedenen Materialien in den betr. Lagerräumen auf ihre Qualität (Fettgehalt usw.) zu untersuchen, um eine möglichst große Sicherheit für die richtige Zusammensetzung der Mischung zu haben.

2. Mischen und Pasteurisieren.

Es gibt verschiedene Methoden, die einzelnen Bestandteile zuzusetzen, am gebräuchlichsten aber ist es, zunächst die flüssigen Zutaten in das Mischgefäß zu geben und dann das Mischgefäß durch Öffnen des Dampf- oder Warmwasserhahnes zu erwärmen. Der Zucker und das Milchpulver werden zugesetzt während die Temperatur der Milch und Rahmmischung zunimmt. Während dieses ganzen Vorgangs wird die Mischung durch ein geeignetes Rührwerk in Bewegung gehalten. Sollte bei einer Mischung ein Zusatz von Butter in Frage kommen, so ist diese vorher in einem Butterkessel zu schmelzen und die Beimischung erfolgt, sobald der Schmelzpunkt der Butter erreicht ist. Zuletzt wird Gelatine oder Gummi Traganth zugesetzt, welche vorher in warmem Wasser oder Milch zum Aufquellen gebracht worden sind.

Nachdem alle Zutaten ohne großen Zeitverlust in den Mischkessel hineingegeben worden sind, wird die Mischung auf Pasteurisiertemperatur gebracht und auf dieser Temperatur 25—30 Minuten gehalten, um alle etwa vorhandenen schädlichen Bakterien abzutöten. Die Erfahrung hat gelehrt, daß eine Temperatur von 65 Gr. Cels. die geeignetste zum Pasteurisieren ist und diese Temperatur ist während der vorstehend genannten Zeit genau inne zu halten. Auf keinen Fall darf die Temperatur wesentlich über 65 Grad steigen, da dann wichtige Bestandteile der Milch eine Veränderung erleiden, die den Geschmack und Nährwert nachteilig beeinflußt.

3. Homogenisierung.

Nachdem die Mischung genügend gerührt und pasteurisiert ist, wäre sie an sich soweit fertig, da sie nach Abkühlung zu Rahmeis im Gefrierer verarbeitet werden könnte, indeß hat es sich als besonders wichtig erwiesen, sie noch zwei verschiedenen Manipulationen zu unterwerfen, die von ausschlaggebender Bedeutung für die Qualität des Endproduktes sind.

Man ist in den letzten Jahren allgemein dazu übergegangen, die pasteurisierte Mischung zu homogenisieren und jede namhafte Rahmeisfabrik verfügt heute über eine oder mehrere Homogenisiermaschinen.

Nach dem Pasteurisieren fließt die Mischung durch ein besonders konstruiertes Sieb, welches etwaige Unreinigkeiten oder ungelösten Teilchen abfängt ,in die Homogenisiermaschine und zwar wählt man am besten eine Homogenisiermaschine von einer Leistung, die ein möglichst schnelles Entleeren des Pasteurs erlaubt, weil sonst ein Teil der Mischung, nämlich der zuletzt abfließende, weit länger als 30 Minuten auf der hohen Temperatur von 65 Gr. gehalten würde. In der Homogenisiermaschine wird die Mischung mit einem Druck von 150—200 Atm. durch ganz enge Spalten getrieben, wodurch nicht nur die Fettkügelchen der Milch und des Rahms auf einen Bruchteil ihrer natürlichen Größe verkleinert werden, sondern gleichzeitig eine außerordentlich innige Mischung der Milchbestandteile mit dem Zucker und sonstigen Zutaten erfolgt. Diese Zerreibungswirkung der Homogenisiermaschine hat zur Folge, daß die Mischung eine ganz gleichmäßige feine und geschmeidige Substanz ergibt. Eine homogenisierte Mischung sieht besser aus, schmeckt besser und zeigt selbst einen besseren Geruch als eine Mischung, die dieser Behandlung nicht unterworfen worden ist. Selbst eine Mischung, die aus Magermilchpulver und Butter unter Zusatz von Zucker, Gelatine usw. zusammengesetzt und homogenisiert worden ist, ergibt eine Substanz, welche von der mit frischer Milch und Sahne zusammengesetzten nicht zu unterscheiden ist.

Die vollkommene Mischung der einzelnen Bestandteile gibt die Gewißheit, daß die einzelnen Bestandteile auch bei dem weiteren Fabrikationsvorgang fein verteilt bleiben und daß die im Gefrierer stattfindende Schlagwirkung keine Abtrennung des Butterfettes zur Folge hat, so daß das fertige Produkt nicht etwa fettig, klumpig und von unhaltbarer Struktur wird. Die Vorteile des Homogenisierens bestehen in:

a) Geschmeidigkeit der Struktur, b) verringerte Gefahr des Auskirnens im Gefrierer, c) die Möglichkeit, ein Rahmeis mit jeder gewünschten Volumenzunahme herzustellen, d) ein Rahmeis herzustellen, welches den Volumenzuwachs unverändert erhält, e) unbeschadet der Qualität an Stelle von frischer Milch und Rahm Milchpulver und Butter zu verarbeiten.

5. Kühlen.

Beim Verlassen der Homogenisiermaschine hat die Mischung noch ungefähr die Pasteurisier-Temperatur und zwecks Vermeidung von nachträglicher Infektion ist es notwendig, sie möglichst schnell herabzukühlen. Der übliche Vorgang ist der, daß die Homogenisiermaschine die Mischung durch eigenen Druck auf einen Röhrenkühler pumpt, wie er für das Kühlen von Milch und Rahm bekannt ist. Dieser Kühler wird entweder, falls die Wassertemperatur niedrig genug ist, nur durch Wasserkühlung, sonst durch Wasser- und Solekühlung bedient und ist in einer solchen Größe zu wählen, daß er die von der Homogenisiermaschine gelieferte Menge bewältigen kann und diese Mischung auf etwa 5—10 Grad herabkühlt. Wie bei allen Milchprodukten ist es auch hier wichtig, eine möglichst schnelle Abkühlung zu bewirken, im Interesse der Sole-Ersparnis kann eventl. eine Abkühlung bis auf etwa 15 Grad zugelassen werden, wenn im Reifer eine weitere Kühlung sofort vorgenommen werden kann. Je länger die Temperatur der Mischung über 5 Grad oder weniger bleibt, je größer ist die Gefahr des Wachstums von Bakterien und neuer Infektion, wodurch der Geschmack des Rahmeises ganz erheblich verschlechtert würde.

Man hat versucht, den Kühlprozeß zu vermeiden und die Mischung direkt von der Homogenisiermaschine in die Reifer zu pumpen. Dieses Verfahren hat den Nachteil, daß die gesamte Mischung, die die Homogenisiermaschine verläßt, zu lange Zeit hindurch auf einer verhältnismäßig hohen Temperatur bleibt, und da die Reifer möglichst zu gleicher Zeit gefüllt werden müssen, ist es nicht empfehlenswert, eine heiße Mischung nach ein oder zwei Stunden einer bereits abgekühlten Mischung zuzusetzen.

6. Reifen.

Nach Verlassen der Kühler gelangt die Mischung in die Reifegefäße, die gut isoliert und mit einer Vorrichtung versehen sind, die gleichzeitig kühlt und die Mischung in Bewegung hält. In diesen Reifern wird die Mischung für 12 bis 72 Stunden stehen gelassen. Das Reifen bezw. Altern der Mischung bezweckt eine Säuerung und Zunahme der Viskosität. Die Säuerung wird bewirkt durch die Entwicklung der Milchsäurebakterien und kann mit der Säuerung aller anderen Michprodukte verglichen werden. Die Zunahme des Säuregrades ist in gewissen Grenzen wünschenswert und ist im übrigen nur sehr gering, wenn der Reifungsprozeß bei einer Temperatur unter 4 Grad Celsius ausgeführt und nicht zu lange ausgedehnt wird.

Die Zunahme der Viskosität ist zweifellos eine Folge der Härtung einzelner Bestandteile, die bei der niedrigen Temperatur eintritt, und teils auf die Hydrierung (?) der Gelatine zurückzuführen. Die Viskosität ist von erheblicher Wichtigkeit, da erst dadurch die Möglichkeit gegeben wird, mehr Luft in das gefrorene Rahmeis hineinzuarbeiten.

Der Reifungsprozeß wird allgemein angewandt, obwohl einzelne Hersteller von Rahmeis den für die Aufstellung der Reifer erforderlichen Platz beanstanden, andere Angst haben, durch zu langes Reifen den Inhalt eines Reifers zu verlieren. Es unterliegt aber keinem Zweifel und es ist erfahrungsgemäß bewiesen, daß das Reifen eine größere Ausbeute und eine Verbesserung des fertigen Produktes bedeutet.

Im Rahmen dieser Ausführungen muß ich mir natürlich gewisse Beschränkungen auferlegen, Interessenten stehen auf Wunsch ausführlichere Mitteilungen zur Verfügung.

Auf die Ansprüche, die man an die Qualität der einzelnen Produkte stellen soll, auf den Gefrierprozeß und das Härten sowie auf viele andere wichtige Fragen werde ich in den nächsten Nummern dieser Zeitung eingehen.

Einfluß der Luftzellen auf die Struktur des Rahmeises.

(Amerikanische Mitteilungen).

Bei der Beurteilung von Rahmeis achtet der Konsument fast ausschließlich auf Geschmack und Geschmeidigkeit der Ware, es sei denn, daß in bestimmten Fällen auch die Farbe für die Beurteilung eine Rolle spielt.

Dem Fabrikanten wird es stets ein Leichtes sein, die Ansprüche des Publikums an den Geschmack zu befriedigen, selbstverständlich vorausgesetzt, daß er nur allerbeste Materialien verarbeitet und seine Maschinen in Ordnung sind. Dagegen bietet die geschmeidige Struktur des Erzeugnis eine Menge von Schwierigkeiten, die nur dann vermieden werden können, wenn man über ihre Ursachen genau Bescheid weiß.

Bei Untersuchung der Struktur des Rahmeises ergibt sich, daß im allgemeinen das Rahmeis eine mechanische Zusammensetzung aus Luftzellen, Fettkügelchen, fettfreien Milchbestandteilen, Eiskristallen und solchen festen Bestandteilen, die mit der Milch nichts zu tun haben wie z. B. Zucker, Gelatine, Eiern usw. darstellt. Das Geheimnis, den gewünschten Grad von Geschmeidigkeit mit Sicherheit zu erzielen, wird erst dann gelöst sein, wenn der Hersteller sich gründlich mit dem Studium der geeigneten Zusammensetzung der festen Bestandteile, die dem Geschmack seiner Käufer entspricht, befaßt hat.

Ein erfolgreicher Fabrikant kontrolliert den Volumenzuwachs des Rahmeises ständig mit allergrößter Aufmerksamkeit. Würde man versuchen, ein Rahmeis zu fabrizieren ohne die wünschenswerte Aufschwellung, dann würde das Produkt nahezu unverdaulich sein, da es eine ganz grobe Struktur aufweisen würde. Die wichtigste Voraussetzung für das Hineinarbeiten von Luft in die Rahmeismischung besteht darin, daß man die einzelnen Bestandteile in allerfeinster Verteilung verarbeitet, wodurch das Entstehen größerer Eiskristalle vermieden wird.

Es besteht ein bestimmtes Verhältnis zwischen der Menge der in das Rahmeis hineingearbeiteten Luft und der Struktur bezw. Geschmeidigkeit des fertigen Produktes; ein ähnliches Verhältnis besteht zwischen der Größe der einzelnen Luftzellen und der Struktur des Rahmeises. Arbeitet man zuviel Luft hinein, so wird das Rahmeis leicht und flockig, es wird dem Druck von oben nicht genügend Widerstand bieten, die größeren Luftzellen müssen platzen und die zerbrochenen Zellenwände bilden dann grobe Stückchen. Derartiges Rahmeis hat die Neigung, im Behälter zusammen zu fallen, ein geringes Volumen anzunehmen und einen körnigen Charakter zu zeigen. Die Größe der einzelnen Luftzellen ist aus zwei Hauptgründen von großer Bedeutung für die Struktur und ihre Erhaltung: Erstens ist eine kleine Luftzelle stärker und widerstandsfähiger als eine große, da der innere Luftdruck in dem Maße zunimmt, wie die Größe der Zelle abnimmt, zweitens hat die in Form von kleinen Zellen im Rahmeis verteilte Luft eine bedeutend größere Oberfläche und bindet, da die Zellenwände aus festen Bestandteilen der Mischung gebildet werden, erheblich größere Mengen hiervon, als größere Luftzellen es vermögen.

Das richtige Hineinarbeiten der Luftzellen in das Rahmeis und ihre günstigste Verteilung darin sind grundlegende Faktoren und die Erzielung der verlangten geschmeidigen Struktur hängt fast ausschließlich davon ab. Jeder Fabrikant sollte es sich angelegen sein lassen, dieser Frage seine ganze Aufmerksamkeit zuzuwenden und darauf zu achten, daß nicht nur die einzelnen Bestandteile in feinster Verteilung verarbeitet werden, sondern daß auch die Verteilung der den Volumenzuwachs bildenden Luft gleichmäßig und äußerst fein sein muß.

Bei einiger Sorgfalt wird es nicht schwer sein, ein gleichmäßiges und durch und durch geschmeidiges haltbares Produkt zu erzielen, wenn folgende Grundbedingungen erfüllt sind:

1. Verwendung nur bester, sorgsam untersuchter Materialien.
2. Sorgfältige und genau kontrollierte Zusammensetzung der Mischung.
3. Gute Homogenisierung.
4. Genügendes Reifen.
5. Gut ausarbeitende Gefriermaschinen und genügend tiefe Temperaturen. Ernst Lindewirth, Hamburg.

Mitteilungen.

A. **England.** In London richtete eine Rahmeisfabrik, um ihrer Produktion einen besseren Absatz und der Kundschaft eine bequemere Bedienung zu ermöglichen, einen Versorgungsdienst ein, der beachtet zu werden verdient.

Jeder der Rahmeis zu kaufen wünscht, hängt an sein Wohnungsfenster eine Karte mit der Aufschrift J. C. (Ice cream). Die Gesellschaft hat die Stadt in Bezirke geteilt, die von 400 Dreiradfahrern besucht werden. Das Dreirad ist mit einem Kasten versehen, in dem die Rahmeisbehälter in einer Kochsalz-Roheismischung stehen.

Sieht der Fahrer auf seiner regelmäßigen Tour am Fenster eine Karte, so geht er in die betreffende Wohnung, um entweder kleinen Bedarf sofort zu befriedigen, oder Bestellung auf bestimmte Qualität zu bestimmter Zeit entgegen zu nehmen.

Bestellungen letzterer Art werden von dem Fahrer auf dem Depot, zu welchem er gehört, abgegeben und sodann rechtzeitig zur Erledigung gebracht.

Diese in London auch für die Gepäckabholung sehr beliebte Fensterkartenmethode hat sich für den Rahmeiskleinverkauf bewährt.
Li.

B. **Amerika.** Rahmeiskurse in Amerika. In den Vereinigten Staaten sind kurze oder längere Rahmeiskurse von 1—4 Wochen in jedem Winter an der Tagesordnung. In diesem Winter 1924—25 werden Rahmeiskurse veranstaltet von den milchwirtschaftlichen Instituten folgender Universitäten und landwirtschaftlichen Hochschulen: Pensylvania State College (26. Januar bis 6. Februar), Cornell University, Minnesota State University, Idahs University, Cornell University, Missouri University, Massachussetts Agricultural College, Utah Agricultural College, University of Wisconsin; Jowa Agricultural College veranstaltet einen Sonderkursus für ältere Rahmeisfachleute. — Und in Deutschland halten manche Fachleute einen einzigen zweitägigen Kursus für überflüssig.
Ra.

C. **Deutschland.** Folgende Rahmeisanlagen bezw. Neugründungen sind der Schriftleitung bisher bekannt geworden:
1. Meierei C. Bolle, A.-G., Berlin.
2. Erste Hamburger Rahmeis- und Eiskrem-Fabrik, Uhde und Stephan, Hamburg.
3. Erste deutsche Eiskremfabrik Bruno Soltmann, G. m. b. H., Hamburg und Lübeck.
4. Eisgenossenschaft der Konditoren, Hannover.
5. W. Zinnert, A.-G., Potsdam.
6. Jockel und Fay, Frankfurt a. M.
7. W. Struve, Plauen.
8. Kraus und Co., Bremen.

Wie uns die einschlägige Industrie mitteilt, schweben betreffs weiterer Gründungen zahlreiche Verhandlungen.

Interessant ist die Feststellung, daß, obgleich das Molkereifach auf dem Kieler Kursus großes Interesse bekundete, die bisherigen Gründungen fast ausschließlich von Konditoren vorgenommen wurden. Es ist dieses deshalb beachtenswert, als an sich die Molkerei für dieses neue Nebengewerbe zufolge ihrer Einrichtungen eigentlich besonders geeignet ist und zudem eine vermehrte hochwertige Veredelung ihrer Produkte begrüßen sollte.

Die Gründung einer Genossenschaft, wie dieses in Hannover geschehen ist, kann wohl als einer der besten und nachahmenswertesten Wege angesprochen werden für die städtische Rahmeisversorgung.
Li.

Fragekasten.

Antwort auf Frage 3 in Nr. 2. Für Versandkisten nach amerikanischem Muster kommen die Firmen Schröder Nachf., Lübeck und Johannes C. Köster, Schiffsreinrichtung, Hamburg 19, in Betracht.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Zeitschrift für Rahmeis

seine Herstellung und sein Vertrieb als Volksnahrungsmittel.

HERAUSGEBER: PROFESSOR DR. LICHTENBERGER

Instituts-Direktor an der preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Kiel

Verlag der Molkerei-Zeitung, Druckerei und Milchwirtschaftlicher Verlag in Hildesheim

Beilage zur Molkerei-Zeitung

Der Jahresbezugspreis für diese Zeitschrift beträgt 5 Mark. — Einzusenden an den Verlag der Molkerei-Zeitung in Hildesheim. Postscheck-Konto Nr. 37 Hannover.

№ 4. Hildesheim, den 7. April 1925. 1. Jahrgang.

Die Homogenisiermaschine, ihre Entwicklung, Wirkung und Konstruktion.

Die Milch bildet bekanntlich eine Emulsion verschiedener Stoffe, deren spez. Gewicht von einander abweicht. Es ist nun eine bekannte Erscheinung, daß Emulsionen eine mehr oder weniger große Neigung zur Zersetzung (Entmischung) zeigen, d. h. es trennen sich die einzelnen Bestandteile nach ihrem spez. Gewicht. Die spez. leichteren Stoffe sammeln sich an der Oberfläche an, was in vielen Fällen sehr unerwünscht ist. Bei der Milch interessiert uns als wirtschaftlich wertvollster Bestandteil hauptsächlich das Fett, das in Form kleinster Kügelchen in der Milch enthalten ist. Der Durchmesser der Fettkügelchen ist außerordentlich verschieden und naturgemäß steigen die größeren Fettkügelchen schneller nach oben, sie überwinden die Reibung in den Milchschichten besser, weil die in ihnen enthaltene Fettmenge im Verhältnis zum Durchmesser ebenfalls größer ist. Die allerkleinsten Fettkügelchen haben eine so geringe Auftriebskraft, daß sie die Reibung nicht überwinden, sie bleiben in der Milch verteilt.

Für viele Zwecke der Milchwirtschaft ist es nun sehr erwünscht, daß die Milch nicht aufrahmt, und daher unterwerfen wir die Milch einer besonderen Behandlung, um die Fettkügelchen soweit zu zerkleinern, daß ihre Auftriebskraft so gering wie möglich ist. Den Vorgang bezeichnen wir als das Homogenisieren und die zu diesem Zwecke in Anwendung gebrachten Maschinen als Homogenisiermaschinen.

Den gleichen Gesetzen, wie bei der natürlichen Aufrahmung, unterliegen auch künstlich hergestellte Mischungen (Emulsionen) vielleicht noch in viel höherem Maße.

In der Tat war das Bestreben der Erfinder zunächst darauf gerichtet, Maschinen zu bauen, die es ermöglichen, künstliche Mischungen (Emulsionen) herzustellen, bei welcher eine Entmischung ausgeschlossen ist. Zunächst versuchte man den Zweck dadurch zu erreichen, daß man die gemischte Flüssigkeit unter Druck setzte und durch ganz enge Löcher preßte, z. B. nach den französischen Patenten Nr. 218 946/7 des Erfinders Marix. Mit dieser Konstruktion wurden aber wenig günstige Erfahrungen gemacht, denn der gleiche Erfinder erhielt im April das französische Patent 221 593, das auf einem anderen Prinzip beruht. Der Erfinder wendet hierbei zur Unterstützung der Wirkung drehende Flächen an, durch die die Fettkügelchen zerrieben werden.

Auch der französische Ingenieur Julien beschäftigte sich mit der Aufgabe Homogenisiermaschinen zu bauen, und zwar auf Grund des französischen Patentes Nr. 220 446. Im großen und ganzen ist die Erfindung der des Erfinders Marix ähnlich. Beide benutzen den Gedanken, die Mischung durch enge Kanäle zu treiben, jedoch wendet Julien eine größere Anzahl enger Bohrungen an. Nur die allzu liberale Auffassung der französischen Patentgesetzgebung erklärt es, wenn Julien auf diese geringe konstruktive Abweichung ein Patent erhielt. Unterstützt wurde die Wirkung auch dadurch, daß die Mischung gegen eine senkrecht zu den Ausflußöffnungen stehende Wand gespritzt wurde. Die hierbei erzeugte Prallwirkung unterstützte jedenfalls die Homogenisierung. Später nahm Julien ein weiteres Patent, indem er vor den Homogenisierungslöchern eine Vermischung der Flüssigkeit vornahm und vor den Löchern ein Flügelrad schnell kreisen ließ.

Wie bereits gesagt, dachte man bislang nur daran, mechanische Mischungen künstlich zu homogenisieren, daß eine Entmischung möglichst ausgeschlossen war. Erst der Ingenieur Augerste Gaulin in Paris erkannte den Nutzen der Homogenisierung auch bei natürlichen Flüssigkeiten, die sich aus Bestandteilen verschiedenen spez. Gewichtes zusammensetzen, z. B. Milch. Er nahm Ende 1899 ein Patent unter der Nr. 295 596 auf ein Verfahren und Apparat, um die Zusammensetzung von Flüssigkeiten, insbesondere Milch zu sezieren. In der Gaulinschen Vorrichtung sehen wir die Vorläufer unserer heutigen Homogenisiermaschinen. Er benutzt eine mehrzylindrische Druckpumpe und setzt die Milch unter einen Druck von 250—300 Atm. Mit diesem Drucke geht die Milch durch enge Röhrchen, die eine gemeinsame Mündung besitzen und gegen die ein verstellbarer Achatkegel sauber geschliffen war. Die Gaulinsche Homogenisiermaschine wurde zum ersten Male auf der Weltausstellung in Paris 1900 vorgeführt und erregte berechtigtes Aufsehen in der Milchwirtschaft.

Ganz befriedigte auch diese Erfindung noch nicht und der Erfinder arbeitete auf dem Gebiete unausgesetzt weiter. Er nahm im Juli 1902 das französische Patent 323 875 und dieses Patent wurde die Grundlage eines Vertrages, der zur Gründung der deutschen Homogenisierungsgesellschaft mit dem Sitze in Berlin führte. Geschäftsführer wurde Wilhelm G. Schröder, der sich in Gemeinschaft mit dem Chemiker Berberich um die konstruktive Ausgestaltung von Homogenisiermaschinen verdient gemacht hat. Das grundlegende deutsche Patent Nr. 163 372 bezweckte eine Verbesserung der Gaulinschen Maschine und wurde am 24. Mai 1904 angemeldet. Den Gaulinschen Maschinen haftete noch der schwerwiegende Übelstand an, daß die Homogenisierungsflächen nicht widerstandsfähig genug waren, es bildeten sich nach Durchfluß von etwa 1500—2000 Ltr. Milch Riefen und die Homogenisierung wurde unvollkommen. Einige nach Deutschland von Gaulin gelieferte Maschinen bedeuteten daher einen vollständigen Mißerfolg, da sie außerordentlich reparaturbedürftig waren.

Diese Nachteile wurden durch die Schröder-Berberische Maschine beseitigt. Bei dieser Maschine war in der Mündung ein Achatkegel eingeschliffen, der sich durch den Druck der strömenden Milch schnell dreht. Es wurde dadurch nicht nur die Milch zwischen den Flächen zerrieben, sondern auch Riefenbildung vorgebeugt.

Jedenfalls konnte man jetzt die Behauptung aufstellen, daß das Problem, Milch künstlich derartig zu homogenisieren, daß jede Aufrahmung vermieden wird, gelöst war. In welch vollkommener Weise die beabsichtigte Wirkung erzielt wird, geht daraus hervor, daß homogenisierte Milch nach 6 monatiger Aufbewahrung noch keine Entmischung zeigte.

Eine derartige Maschine kleinster Leistung wurde seitens der D. L. G. in Weihenstephan geprüft. Die Stundenleistung war zu 50 Ltr., der Kraftbedarf zu 1 PS. angegeben, tatsächlich gebraucht wurden aber bei einem Homogenisierungsdruck von 150 Atm. nur 0,65 PS.

Der Kraftbedarf einer Homogenisierungsmaschine hängt in erster Linie von dem Drucke ab, was deutlich aus den Untersuchungsergebnissen hervorgeht. Die Maschine benötigt bei

50—64 Atm. 0,35 PS.
80—100 Atm. 0,5 PS.
100—130 Atm. 0,6 PS.
150 Atm. 0,65 PS.

Die Wirkung der Maschine war außerordentlich zufriedenstellend. Im Anschluß an die Versuche wurden mit erstklassigen Separatoren Entrahmungs-Versuche mit der homogenisierten Milch unternommen. Der Fettgehalt der Milch war 3 v. H. Man erzielte mit einem Kronenseparator überhaupt keine Entrahmung. Die aus den Rahm- und den Magermilchröhren ausströmende Milch hatte in beiden Fällen 3 v. H. Fett und nur mit einem Alfa-Separator konnte eine schwache Entrahmungswirkung festgestellt werden, die aus den Magermilchröhren austretende Milch hatte einen Fettgehalt von 2,4 vom Hundert.

Die Vorteile der Homogenisierung der Milch werden offenbar in Deutschland noch zu wenig beachtet, während man im Auslande in viel umfassenderer Weise Gebrauch von der Homogenisiermaschine macht. Man kann ohne Frage homogenisierte Milch der Rohmilch als überlegen ansehen, nicht nur auf wirtschaftlichem, sondern auch auf hygienischem Gebiete. Durch die feine Verteilung des Fettes ist zunächst die Aufrahmung ausgeschlossen, was für den Milchhändler von größter Bedeutung ist. Derartig behandelte Milch ist ausgiebiger und vollmündiger. Der Einwurf, daß die Hausfrau in der Stadt die Aufrahmfähigkeit als Wertmesser benutzt, darf uns nicht abhalten, die Überlegenheit der homogenisierten Milch immer wieder zu betonen; denn sie besitzt doch erhebliche Vorteile. Sehen wir davon ab, daß durch die Beseitigung der natürlichen Aufrahmung eine weitgehende Sicherheit geboten wird, daß alle Kunden Milch mit gleichem Fettgehalt bekommen, so fällt noch mehr ins Gewicht, daß homogenisierte Milch, wenn sie erhitzt war, eine längere Haltbarkeit besitzt als erhitzte, aber nicht homogenisierte Milch. Von größter Bedeutung ist aber die Tatsache, daß homogenisierte Milch viel leichter verdaulicher ist, was auf die gleichmäßige Verteilung des Fettes zurückzuführen ist. Homogenisierte Milch käst nicht im Magen, sondern bildet ein feines Gerinnsel, das leichter verdaut wird. Personen, die an Magenbeschwerden leiden oder Säuglinge,

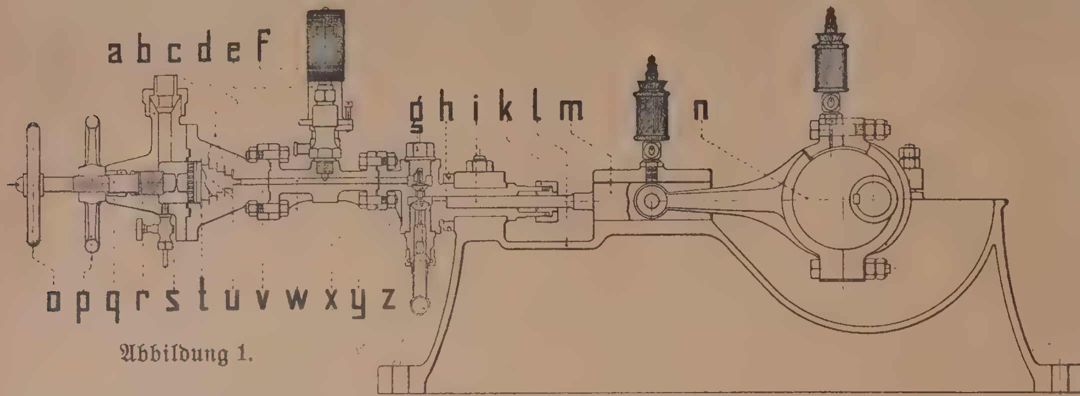


Abbildung 1.

zeigen nach dem Genusse von Milch häufig Magenverstimmungen. Diese Erscheinungen verschwinden beim Genusse von homogenisierter Milch. Es ist also zweifellos viel wichtiger eine leichter verdauliche Milch zu erhalten, als Milch, die nach mehr oder weniger langem Zeitraume eine Rahmschicht absetzt. Schließlich bedeutet eine natürliche Entmischung weitere Qualitäts-Verschlechterung der Milch. Wie wichtig ist ferner die Homogenisierung der Milch auch bei Herstellung von Kondensmilch, Milchpulver usw.

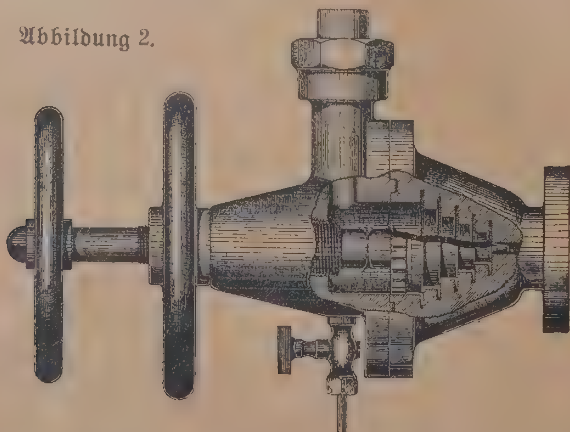
Allerdings sind auch gewisse Nachteile mit der Homogenisierung der Milch verbunden. Das bezieht sich in erster Linie auf die Verwertung unverkauft gebliebener Milch, indem es nicht gelingt, das Fett, als den wirtschaftlich wertvollsten Bestandteil aus der Milch herauszuholen. Als Verwertungsmöglichkeit käme in der Hauptsache das Verkäsen in Betracht. Käse aus homogenisierter Milch hergestellt, ist wegen der guten Fettverteilung von vorzüglicher Beschaffenheit.

Zur Zeit gewinnt aber die Homogenisiermaschine auch für die deutsche Milchwirtschaft ein größeres Interesse, und zwar als Hilfsmaschine für die Rahmeis-Erzeugung. Bei der Rahmeiserzeugung besteht das Gemisch aus Flüssigkeiten, die ein ganz verschiedenes spez. Gewicht haben. Es gelingt nicht, in den Mischern die Emulsion so innig zu mischen, daß eine völlig gleichmäßige Masse entsteht. In den Reifern steht bekanntlich die Mischung wegen des Alterns mindestens 24 Stunden. Hierbei würde eine Entmischung eintreten und die Qualität des Rahmeises würde darunter leiden. Man darf dabei allerdings nicht außer Acht lassen, daß die Masse sehr zähflüssig ist und dem Auftriebe der Fettkügelchen einen ziemlich großen Widerstand entgegensetzen. Dadurch wird die Neigung zur Aufrahmung jedenfalls sehr herabgemindert. Andererseits wird man nicht behaupten können, daß das mechanische Bearbeiten der Rahmeismasse in den Mischern mit einem einfachen Rührflügel eine genügende Mischung herbeiführt, wie es für die Qualität des Rahmeises wünschenswert ist. Je inniger die einzelnen Bestandteile gemischt werden, umso vorzüglicher ist die Beschaffenheit des Rahmeises, und das kann nur durch Homogenisieren erreicht werden. Aus diesem Grunde muß das Gemisch unbedingt homogenisiert werden. Der Zweck der Homogenisierung wird bei höherer Temperatur besser erreicht, und daher schaltet man bei der Rahmeiserzeugung die Homogenisiermaschine unmittelbar hinter den Mischern oder Pasteurisierapparaten in den Betriebsgang.

Im Grunde genommen ist die Homogenisiermaschine ein verhältnismäßig einfacher Apparat, und da derartige Maschinen eigentlich sehr wenig in der Fachpresse besprochen sind, so möge eine eingehendere Beschreibung an Hand der Abb. 1 folgen.

Die Homogenisiermaschine besteht aus mehreren Pumpen h, deren Druckstutzen vereinigt sind. An den Druckstutzen ist ein Zwischenstück mit einer Bohrung angeflanscht und dieses besitzt ein Sicherheitsventil und ein Manometer. Am Zwischenstücke sitzt der eigentliche Homogenisierkopf Abb. 2, der aus zwei Teilen besteht, die ebenfalls mit kräftigen Schrauben zusammen geflanscht sind. Im Homogenisierkopf befindet sich der Homogenisierkegel t, der von außen durch die Spindel q mit dem Handrade o eingestellt werden kann. Das Handrad p dient zum Feststellen der Spindel.

Abbildung 2.



Die Pumpengehäuse h müssen wegen des sehr hohen Druckes aus bestem Material hergestellt sein, die Saug- und Druckventile X—Y sind untereinander gelagert und durch den Stopfen g von oben zugänglich. Die Pumpenkolben i werden durch die Stopfbüchse k abgedichtet. Die Pumpenkolben besitzen bei m ein Lager, in das die Pleuelstange angelenkt ist. Den Antrieb erhalten die Kolben durch eine gekröpfte Welle oder es sind Exzenter n auf die Welle gekeilt, die Saugleitung Z ist an das Ventilgehäuse angeschlossen. Die zu homogenisierende Flüssigkeit wird von den Pumpen durch diese Leitung angesaugt und durch den Kanal w zum Homogenisierkopfe gedrückt. Nachdem sie den Homogenisierkopf passiert hat, fließt sie durch den Druckstutzen c ab. Das natürlich auch an das Material des Homogenisierkopfes und des Kegels sehr hohe Anforderungen gestellt werden muß, ist bei den sehr hohen Drücken verständlich. Die Pumpengehäuse wie auch der Homogenisierkopf sind aus Spezialmetall. An Hand der Abb. 3 wollen wir kurz die Wirkungsweise und die Handhabung der Maschine besprechen.

Die zu homogenisierende Flüssigkeit wird durch die Leitung A dem Trichter C zugeführt, in dem ein Sieb D angebracht ist. Von hieraus gelangt die Milch in die Saugleitung Z, aus der sie von den Pumpen angesaugt und in den Homogenisierkopf gedrückt wird; sie verläßt diesen durch die Druckleitung E.

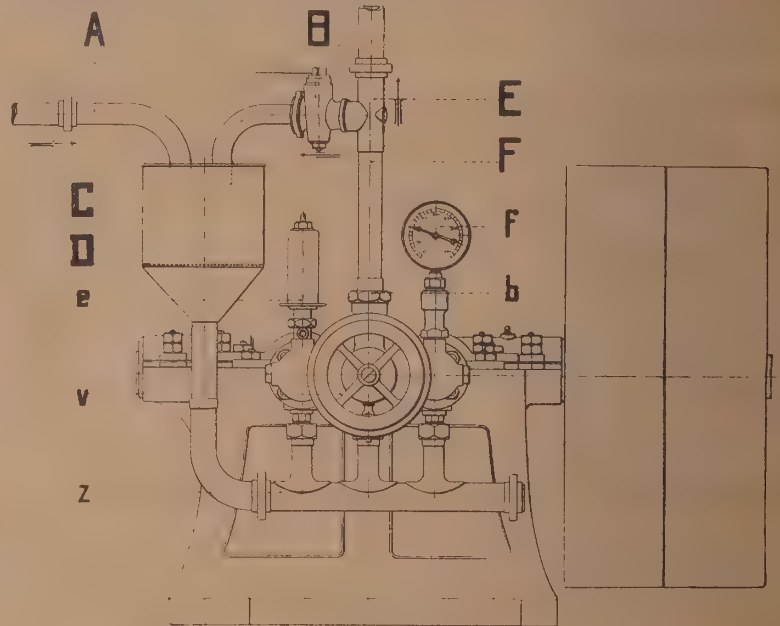


Abbildung 3.

Vor Beginn des Betriebes stellt man den Hahn B in der Umlaufleitung so, daß die Flüssigkeit in Richtung des wagerechten Pfeiles wieder in den Trichter C fließt. Das Handrad V wird vollständig nach links gedreht, so daß zunächst keine Homogenisierung erfolgt, sondern die Flüssigkeit frei durch den Kegel fließt. Man gießt zunächst heißes Sodawasser in den Trichter und spült das Innere der Maschine gründlich aus. Mit reinem, heißem Wasser wird dann nachgespült. Nachdem man das Wasser abgelassen hat, läßt man die homogenisierende Masse in den Trichter C laufen und

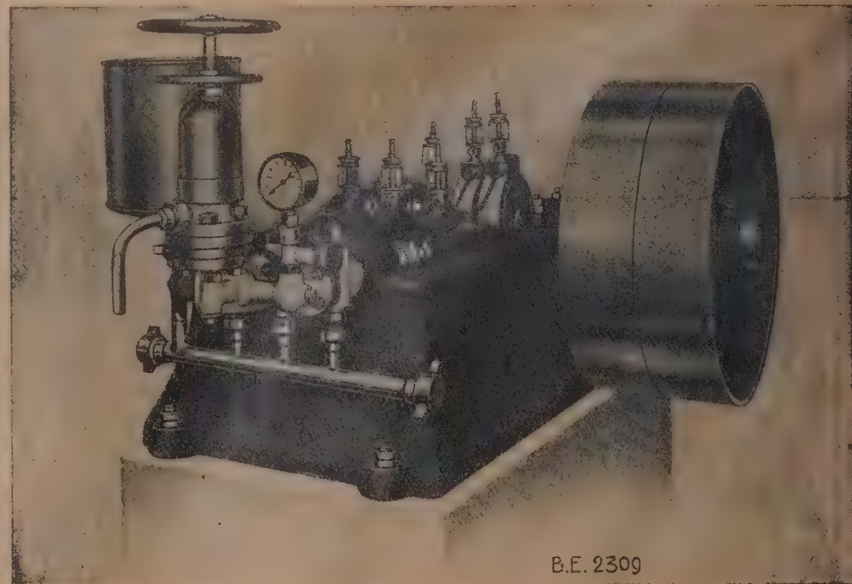
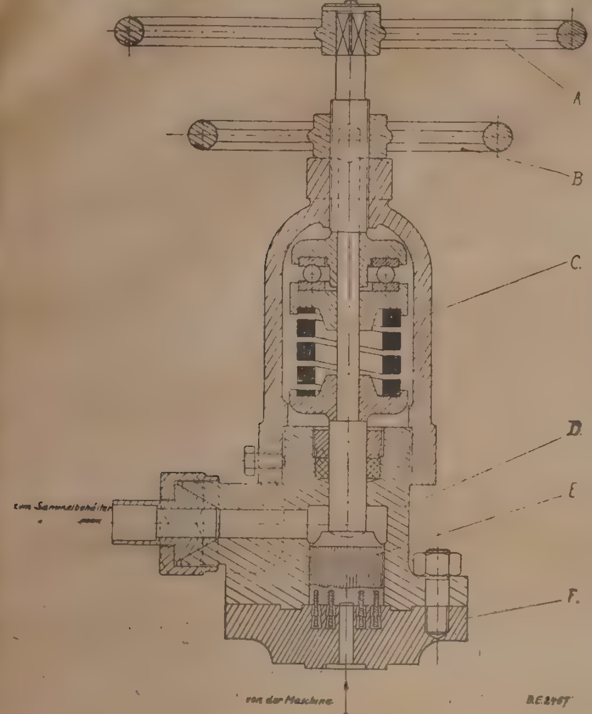


Abbildung 4.

schließt am Handrade V allmählich den Homogenisierkegel. Dabei beobachtet man das Manometer, bis dieses den gewünschten Druck anzeigt. Der Druck soll beim Arbeiten nicht über 20 Atm. schwanken, sonst müssen die Saug- und Druckventile nachgesehen werden. Ist der gewünschte Druck erreicht, so zieht man das Feststellrad fest an und schließt den Hahn B in der Umlaufleitung. Die Flüssigkeit gelangt dann durch das T-Stück E in Richtung des senkrechten Pfeiles in die Druckleitung und kann beliebig hoch gedrückt werden.

Die Flüssigkeit soll vor dem Homogenisieren möglichst hoch angewärmt werden, da die Erfahrung gelehrt hat, daß die Zerteilung der Fettkügelchen bei höherer Temperatur vollkommener ist als bei niedrigerer.



Man homogenisiert in Anlehnung an Dauererhitzung mit einer Temperatur von + 63—65 Gr. C.

Nach Profess. Rahn von der Forschungsanstalt Kiel rahmen Fettkügelchen von der Größe bis zu 0,002 mm überhaupt nicht auf, weil ihr Auftriebvermögen zu gering ist. Nach Versuchen, die der Genannte ausgeführt hat, um die Wirkung der Homogenisiermaschine bei verschiedenen Wärmegraden zu ermitteln, ergab sich folgendes interessantes Ergebnis:

Rohmilch enthielt	0,8 v. H. Fettkügelchen bis zu 0,002 mm
bei + 20 ° C homogenisierter Milch	31,6 „ „ „ „ „ „ „
„ + 45 ° C „ „	38,6 „ „ „ „ „ „ „
„ + 65 ° C „ „	88 „ „ „ „ „ „ „

Daraus geht einwandfrei der große Einfluß der Temperatur bei der Homogenisierung hervor.

Für die Wirkung der Homogenisiermaschine hat man den Begriff des Entahmungskoeffizienten eingeführt. Man läßt die homogenisierte Milch 48 Stunden stehen und untersucht den Fettgehalt der oberen und unteren 50 ccm Milch. In dem man den dabei gefundenen Wert der oberen Milchschicht durch den Wert des Fettgehaltes der unteren Milchschicht teilt, erhält man den Entrahmungskoeffizienten. Hat z. B. die obere Milchschicht nach 48 Stunden einen Fettgehalt von 3,5 v. H. und findet man den Fettgehalt der unteren Milchschicht zu 3,05, so ist der Entrahmungskoeffizient 3,5 : 3,05 = 1,15. Schließlich kann man die Wirkung der Homogenisiermaschine auch noch durch Messung der Durchmesser der Fettkügelchen bestimmen, was naturgemäß nur in Laboratorien ausgeführt werden kann, die die erforderlichen Instrumente besitzen.

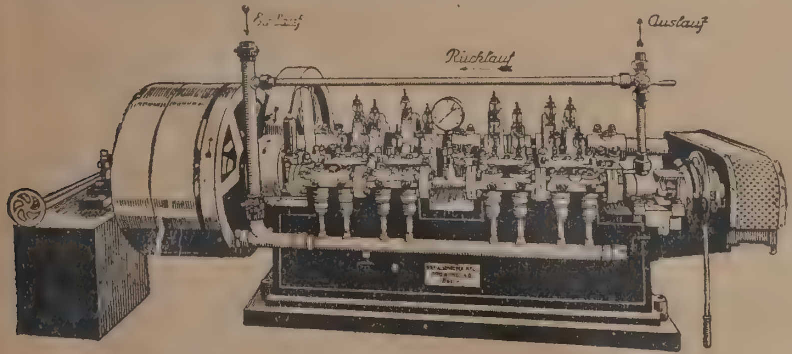


Abbildung 6.

Die in Deutschland z. Zt. angebotenen Homogenisiermaschinen sind konstruktiv außerordentlich vollkommen. Außer der bereits erwähnten Firma Schröder Nachfolg. in Lübeck liefert auch das Bergedorfer Eisenwerk A.-G. Homogenisiermaschinen. Das Bild 4 zeigt eine Ansicht der Astra-Homogenisiermaschine, mit der in Kiel ausgezeichnete Ergebnisse erzielt sind. Die Abb. 5 zeigt einen Schnitt durch den Homogenisierkopf der Astra-Maschine. Abb. 6 stellt die neueste Ausführung der Firma W. G. Schröder Nachfolger in Lübeck dar.

Entsprechend den hohen Drücken ist der Kraftbedarf von Homogenisiermaschinen naturgemäß ziemlich hoch. Man kann sich etwa nach folgender Zahlentafel richten:

Leistung i. Ltr.	50	100	250	500	700	1000	1500	2000
Kraftbedarf in PS. bei 100 Atm.	0,75	1,5	2,3	4,5	5,5	7,5	10	13

Alb. Fischer.

Gelatinezusatz zu Rahmeis.

Von Prof. Rahn, Kiel.

Bei den deutschen Nahrungsmittelchemikern ist die Frage aufgeworfen worden, ob der Zusatz von Gelatine oder ähnlichen kolloidalen Festigungs- oder Bindungsmitteln zu Rahmeis nicht dem Nahrungsmittelgesetz widerspräche, und ob nicht ein Deklarationszwang ausgeübt werden solle. Beim Rahmeiskursus der Kieler Forschungsanstalt im November vorigen Jahres wurde dieser Punkt eingehend besprochen, und es bestand wohl kaum ein Zweifel, daß die Einführung des Rahmeises in Deutschland durch Deklarationszwang stark erschwert werden würde. Eine große Rolle bei der Aussprache spielte die amtliche Definition des Rahmeises durch die Regierung der Vereinigten Staaten, in welcher Gelatine als Bestandteil nicht erwähnt war. Inzwischen ist hier die neue amtliche amerikanische Definition bekannt geworden, welche Gelatine und andere ähnliche Zusätze in bestimmten Grenzen gestattet. Zunächst soll nur kurz einmal der Zweck des Gelatinezusatzes erörtert werden. Um unparteiische Zeugen aufzuführen, bei denen keinerlei Interesse an einer Zulassung von Streckungs-, Täuschungs- oder Ersatzmitteln vorliegt, seien hier wörtlich die Äußerungen von Professoren der Milchwirtschaft, also von amerikanischen Staatsbeamten, über den Zusatz solcher Bindemittel angegeben.

Walter W. Fisk, a. o. Professor der Milchwirtschaft, Staatsuniversität (New York) Cornell. in „The Book of Ice Cream". Mc. Millen Co. 1923.

Seite 2. „Wenn Rahmeis nicht unmittelbar nach der Herstellung verzehrt wird, scheiden sich bald Eiskrystalle ab, die ein körniges Gefüge hervorrufen. Um dies zu verhindern, setzt man eine „Festigkeitssubstanz" zu, gewöhnlich Gelatine. Aber auch Traganth oder besondere Rahmeispulver können verwendet werden."

Seite 51. „Festigungsmittel werden manchmal auch als „Kolloide" oder gewöhnlich als Bindemittel bezeichnet. Füllstoffe dagegen sind solche Stoffe, die das Rahmeis verbilligen sollen, also das Milchfett und die sonstigen Milchbestandteile ersetzen sollen. Ein Füllstoff kann u. U. auch als Festigungsmittel dienen, aber nicht umgekehrt ein Festigungsmittel als Füllstoff. Die üblichen Festigungsmittel sind Gelatine und Traganth. Die üblichen Füllstoffe sind die verschiedenen Stärkemehle, Weizenmehl, Eier, Gelatineüberschuß und ähnliches.

H. P. Davis, B. Masurovsky, J. Luithly: Ice Cream Ingredients: Circular 22 (1924) Staatsuniversität Nebraska.

Seite 1. „Festigungsmittel (stabilizers) oder Bindemittel, oft fälschlich als „Füllstoffe" bezeichnet, sind für die Herstellung der besten Qualität von Rahmeis notwendig. Sie verbinden die einzelnen Bestandteile, tragen bei zur Erzielung eines glatten Gefüges, verzögern die Krystallbildung und verhindern ein zu schnelles Schmelzen des Eises. Ohne diese Bindemittel neigt das Rahmeis dazu, entweder schaumig oder eisig oder grobkörnig zu werden. Zu den Festigungsmitteln gehören Gelatine, verschiedene Sorten von Pflanzengummi und die sogenannten Rahmeisverbesserungsmittel". Diese Stoffe sind nicht Fälschungsmittel, sondern nützliche und notwendige Bestandteile des Rahmeises. — — — —

Rahmeisverbesserungs-Mittel sind patentierte Mischungen, welche als wirksame Stoffe Lab, Pepsin, Stärke, Hühnereiweiß, Zuckerkalk, Milchpulver, Traganth, Gelatine oder ähnliche Stoffe enthalten können.

T. Majonnier and H. C Troy, Professor der Milchwirtschaft an der Staatsuniversität (New York) Cornell, beratender Chemiker für das New York State Department of Farms and Markets. Technical control of dairy products, 1922.

Seite 281. „Gelatine ist ein Kolloid, und krystallisiert nicht. Seine Gegenwart im Rahmeis verhindert die Ausscheidung der Krystalloide in großen Krystallen. Die wichtigsten Krystalloide des Rahmeises sind Rohrzucker, Milchzucker und Wasser. In normalem Rahmeis macht die Ausscheidung der beiden Zuckerarten wenig Schwierigkeiten. Dagegen ist die Krystallisation des Wassers ein Faktor von großer Wichtigkeit, da sie den glatten Geschmack des fertigen Erzeugnisses beeinflußt. Eine der Hauptfunktionen der Gelatine im Rahmeis ist ihr Einfluß auf die Eiskrystalle. Die Gelatine verzögert die Krystallbildung und hilft mit zur Bildung kleiner Krystalle, wodurch die Ware einen glatteren Geschmack bekommt als sonst möglich wäre."

Seite 289. „Eine der wichtigsten physikalischen Eigenschaften des Rahmeises ist sein Gefüge oder, in andern Worten die Glätte seines Geschmacks. Diese ist im wesentlichen bedingt durch die Größe der Eiskrystalle. Es ist klar, daß kleine Eiskrystalle ein glattes Eis, große Eiskrystalle ein grobes Eis ergeben werden. Verschiedene Faktoren beeinflussen die Größe der Eiskrystalle, aber wohl keiner hat einen größeren Einfluß als der Gelatinegehalt des Rahmeises." (Tabelle S. 299.)

Einfluß der Gelatine auf die Beschaffenheit des Rahmeises.

Gelatine-zusatz	Beschaffenheit des Rahmeises	
	1 Tag nach dem Frieren	8 Tage nach dem Frieren
0 %	grob	grob, unverkäuflich
0,2 %	grob	grob
0,4 %	feinkörnig	grob
0,5 %	glatt	glatt
0,6 %	glatt	glatt
0,7 %	glatt aber langsam schmelzend	glatt aber schleimig
1,0 %	glatt aber nicht schmelzend	schleimig, unverkäuflich

Diese Ausführungen von Fachwissenschaftlern zeigen in vollkommener Übereinstimmung die Notwendigkeit des Zusatzes eines leicht löslichen Kolloids für die Verhinderung eines groben Gefüges bei längerem Lagern von Rahmeis. Wenn Rahmeis nicht gelagert werden kann, wird seine Herstellung sehr viel teurer, und sein Versand auf größere Entfernungen ganz unmöglich. Die letzte Tabelle zeigt auch andererseits, daß dem Gelatinezusatz natürliche Grenzen gezogen sind. Da eine gute Gelatine schon in 1 prozentiger Lösung bei Zimmerwärme allmählich fest wird, so ist bei Rahmeis, wenn wir über 0,5 Proz. Zusatz hinausgehen, bei den sehr tiefen Temperaturen ein zu langsames Schmelzen auf der Zunge sehr wahrscheinlich.

Die Bedeutung der Gelatine ist von den Einzelstaaten schon lange gesetzgeberisch anerkannt worden. Die Einzelstaaten haben ihre eigenen Nahrungsmittelgesetze, und das Reichsgesetz findet nur auf diejenigen Waren Anwendung, die von einem Staat nach dem andern verkauft werden. Bei Rahmeis kommt wegen der Schwierigkeit und Kostspieligkeit des Versandes das Reichsgesetz nur selten in Anwendung. Von den Einzelstaaten haben aber 33 den Zusatz von Festigungsmitteln anerkannt, und zwar 9 Staaten ohne jede Beschränkung, 24 Staaten erlauben es bis zu einer bestimmten Höchstmenge, die zwischen 0,2 und 1,0 Proz. schwankt. Ein Staat verlangt Deklaration der Zusätze, 13 Staaten haben keine Sondergesetze; für sie gilt also das Reichsgesetz. Mehr als 75 Prozent alles Rahmeises wird in denjenigen Staaten hergestellt, die Festigungsmittel gestatten.

Soviel mir bekannt ist, wird der Zusatz von Gelatine oder anderen Bindemitteln zu Rahmeis in allen staatlichen landwirtschaftlichen Hochschulen gelehrt. Die Milchwirtschaftlichen Institute dieser Hochschulen stellen selbst Rahmeis mit Gelatine für Versuchs- und Verkaufszwecke her. Wenn die Staatsanstalten Gelatine verwenden, kann man doch nicht mehr gut von Fälschung oder Täuschung oder Streckung sprechen. Dieser Erkenntnis hat sich auch die Regierung der Vereinigten Staaten nicht länger verschließen können.

Der Vereinigte Ausschuß für Definitionen und Normierungen des Landwirtschaftsministeriums der Vereinigten Staaten hat neuerdings folgenden Standard für Rahmeis vorgeschlagen:

Einfaches Rahmeis (plain ice cream) ist ein reines gesundes gefrorenes Erzeugnis, das aus einer Mischung eines oder mehrerer Rohstoffe folgender Art zusammengesetzt ist: Rahm, Milch, Kondensmilch, gesüßte Kondensmilch, Trockenmilch, Magermilch, Kondensmagermilch, gesüßte Kondensmagermilch, Trockenmagermilch, Butter, Wasser; mit Rohrzucker, mit Geschmacksstoffen, mit oder ohne Festigungsmittel aus bekömmlichen, eßbaren Materialien, so daß es nicht weniger als 12 Proz. Milchfett, nicht weniger als 20 Proz. gesamte Milchtrockenmasse, und nicht mehr als 0,5 Proz. Festigungsstoffe enthält. Es wiegt nicht weniger als 4,75 engl. Pfund je Gallone."

Gegen diese amtliche Definition, die zunächst noch nicht Gesetz ist, haben die Rahmeisfabrikanten Stellung genommen. Gegen die Bedingung, daß die Festigungsmittel aus bekömmlichen, eßbaren Materialien bestehen müssen und nicht mehr als 0,5 Prozent betragen dürfen, hat sich niemand aufgelehnt. Mehr Gelatine zu nehmen, wäre eher schädlich als nützlich. Der Kampf geht gegen die Fettgrenze von 12 Proz., gegen das Mindestgewicht und gegen die alleinige Zulassung von Rohrzucker als Süßungsmittel. Es wird behauptet, daß die Bekömmlichkeit des Rahmeises dann am größten sei, wenn der Fettgehalt nicht übermäßig hoch sei. Der Wert des Rahmeises als Nahrungsmittel würde durch zu hohen Fettgehalt beeinträchtigt, und es länge nicht im Interesse der Volksernährung, aus dem Rahmeis, daß zur Zeit weitaus überwiegend mit einem Fettgehalt unter 12 Prozent hergestellt würde, durch gesetzliche Maßnahmen ein Luxusgenußmittel mit einseitig hohem Fettgehalt zu machen, das im Vergleich zu dem bisherigen Erzeugnis wesentlich teurer sein müßte. Für Kinder besonders sei der hohe Fettgehalt von 12 Proz. viel zu hoch. Die Festlegung des Mindestgewichtes bedeutet nichts anderes als ein Verbot zu starker Schwellung. Auch dagegen wehren sich die Fabrikanten, weil unabsichtliche Überschreitungen leicht vorkommen könnten. Schließlich wollen sie auch den Kapillärsyrup (Stärkesyrup, Glukose) als Süßungsmittel zugelassen wissen.

Betreffs des Gelatinezusatzes für deutsches Rahmeis hat Dr. Drost (Nr. 2 dieser Zeitung) auf die Regel verwiesen, daß in Nahrungsmitteln nur solche Stoffe enthalten sein dürfen, die der Käufer nach Art der Ware und der Anpreisung darin erwarten darf. Dieser Satz ist doch recht wenig durchgeführt. Wenn die Hausfrau Harzkäse kauft, erwartet sie nicht, daß Soda hinzugefügt worden ist. Ich habe eine Hausfrau in Ohnmacht fallen sehen, als sie erfuhr, daß die grauen Streifen im Roquefortkäse, den sie bis dahin gern gegessen hatte, Schimmelpilze seien, die man mit großer Mühe in den Käse hineinarbeitet. Welcher Konditoreibesucher erwartet in Speiseeis Traganth? Der Käufer kann sich unter Rahmeis oder Eiskreme nichts Bestimmtes vorstellen. Er erwartet etwas Kaltes, Süßes, das aus Rahm hergestellt ist. Was sonst zur Herstellung noch nötig ist, wird ihn gewöhnlich nicht interessieren.

Der Umstand, daß die Regierung der Vereinigten Staaten, die doch die größte Erfahrung in der Rahmeisgesetzgebung hat, nach dem Vorgehen der meisten Einzelstaaten ihren bisherigen Standpunkt verlassen hat und in der amtlichen Definition Festigungsmittel einwandfreier Herkunft in bestimmten Grenzen anerkennt, sollte doch als genügender Beweis dafür angesehen werden, daß die Industrie ohne diese Festigungsstoffe kein einwandfreies Erzeugnis zu normalem Preise herstellen kann.

Mitteilungen.

A. **England.**

Wie man in England über die Rahmeisfrage denkt. Die in London erscheinende Fachzeitschrift „The Milk Industry" bringt in ihrem Januarheft recht interessante Ausführungen über die Aussichten, die das Rahmeisgeschäft den Molkereien bietet.

Man ist dort der Ansicht, daß bereits in Städten von 10 000 Einwohnern die Rahmeisfabrikation nach den bisherigen Erfahrungen einen lohnenden Nebenzweig der Molkerei darstellt.

Als kleinste lohnende Fabrikationsmenge werden 30—40 Gallonen d. h. 120—160 Kg. Fertigfabrikat pro Tag genannt.

Der Herstellungspreis wird für England auf 2 Sh. per Gallone, der Verkaufspreis auf 4 Sh. angegeben und weiter berechnet, daß sich das Pfund Fett im Rahmeis um 2¼ Sh. besser bezahlt macht, als bei der Verarbeitung zu Butter. Li.

B. **Amerika.**

Bericht über die Untersuchungen von Ice Cream im Staate Connecticut (U. S. A.). Das Bulletin 225 der Connecticut Agricultural Eperiment Station berichtet, daß der Fettgehalt der gesamten von 1919—1923 einschließlich amtlich entnommener Ice Cream-Proben betragen habe:

Unter 8 Prozent	bei 142 Proben	= 9,6 %	der gesamten Proben
8,0—9,9	„ „ 387 „	= 26,1 %	„ „ „
9,9—11,9	„ „ 344 „	= 23,2 %	„ „ „
12 u. mehr	„ „ 609 „	= 41,1 %	„ „ „
insgesamt	1482	100,0 %	

Im Jahre 1923 für sich hat die Zahl der Proben mit weniger als 8 Proz. Fett, d. i. die für den Staat Connecticut vorgeschriebene Mindestgrenze, nur 5 von 345 = 1,7 Prozent betragen. — In dem Bericht wird auch eine verbesserte Lichtenbergsche Schnellmethode zur Bestimmung des Fettgehaltes in Ice Cream angegeben, wobei bemerkt wird, daß die endgültige Fettbestimmung bei zu beanstandenden Proben nach Gottlieb-Roese ausgeführt wird.

Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.

Molkereifachmann
Gründer und Organisator einer Genossenschaftsmolkerei, z. Zt. in ungekündigt. Stellung, wünscht sich zu verändern. 37 Jahre alt, 22 Jahre im Fach. Frau firm auf jedem Gebiet. Lobende Zeugnisse und Referenzen. Gefl. Angebote unter **Nr. 11659** an diese Zeitung.

Suche zum 15 Juli od. 1. August
Verwalterstelle
oder **1. Käserstelle.** Wenn Kaution erforderlich, kann solche gestellt werden. Angebote an (12259
Jakob Prengel, Terranowa
bei Elbing.

Strebsamer, energischer
Fachmann,
24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse und Empfehlungen, zum beliebigen Antritt Stellung. Selbiger ist mit allen Arbeiten eines städtischen sowie ländlichen Betriebes aufs beste vertraut. Gegend gleich. Bevorzugt wird Stellung, wo bei zufriedenstellender Leistung Verheiratung gestattet wird. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Paul Patz, Ratzebuhr i. Pomm.
Kreis Neustettin.

Tüchtiger Molkerei- u. Käserei-Fachmann
sucht z. 1. oder 15. 7. 25 Dauerstelle als **Obermeier, 1. Gehilfe od. sonstigen Vertrauensposten.** Selb. ist 25 J. alt, im 10. Berufsjahr und m. all. ins Fach schlag. Arb. bestens vertr. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. Angebote bitte zu richten an den ersten Gehilfen d. Molkerei **Gr.-Trampken**, Freistaat Danzig.

Tücht. Molkereifachmann
27 J. alt, sucht z. 15. Juli Dauerstelle als **Heizer u. Maschinist** oder **sonstig Vertr.-Posten.** Ders. ist firm in Butter., Milchann., Kontor und Weichkäserei. Gute Zeugn. vorh. Ang. an **Max Gleich, Nauen** bei **Berlin**, Dammstr. Nr. 24. (12184

Wegen Betriebsveränderung suche ich für meinen (12217
Filial-Verwalter,
welcher durchaus im Fach firm ist, Vertrauensstell. als **Leiter, Obermeier oder Maschinenführer.** Ich kann denselben jedem Kollegen empfehlen.
Lehrmolkerei Bunzlau i. Schles.

Harzkäsemeister und Molkerei-Fachmann
praktisch und kaufmännisch auf der Höhe sucht sich zu verändern. Wohnung muß vorhanden sein. Schlesien, Brandenburg, Berlin bevorzugt. Angebote unter **Nr. 12230** an diese Zeitung.

Fachmann,
24 J., flotter, gewissenhafter Arb., in d. Molk. u. Käserei, sucht baldigst Stellung, auch als **Heizer u. Maschinenführer.** Angeb. m. Gehaltszahlung erbittet (12231
Friedrich Tödt, Itzehoe i. Holstein,
Edendorferstraße 19.

Tüchtiger Molkerei-Fachm.-Sohn
sucht z. bald. Antr. als **Verwalter od. Betriebsleiter** Stellung in kath. Geg., Oldbg., Westf. bevorzugt, jedoch nicht Beding. Suchend ist ein tücht. u. fleiß. Fachmann, hat größ. Betriebe m. gut. Erfolg selbständ. geleitet, ist vertr. m. neuzeitl. Maschinen, Eismasch., Butt., Käserei sow. in d. Milchuntersuch. u. Milchabrechnung, arbeitet selbst mit im Betriebe u. kann gut mit d. Landwirten umgehen. Er befind. sich n. in ungek. Stelle in e. städt. Betr. Gute Zeugn. u. Empfehlungen steh. zur Seite. Gefl Angeb. unter **Nr. 12234 an** diese Zeitung.

Molkereigehilfe
24 Jahre alt, sucht, gestützt auf gute Zeugnisse, zu gleich oder später Stellung. Städtischer Betrieb bevorzugt. Gefl. Angebote erbittet (12196
Hans Kant, Pr.-Rosengart, Post Grunau, Kr. Marienburg.

Molkereigehilfe
22 Jahre alt, mit sämtlichen Maschinen vertraut, perfekter Tilsiter Käser, im Besitz des Führerscheines 3 b, sucht zu sofort Stellung. Gute Zeugnisse vorhanden. Gefl. Angebote mit Gehaltsangabe bitte zu richten an (12240
Reddig, Pr.-Rosengart, Krs. Marienburg, Westpr..

Für meinen (12153
Filialleiter
den ich bestens empfehlen kann, suche ich zum 1. Juli anderweitige Vertrauensstellung.
Molkerei Bleckede. Ludw. Stamer.

Junger strebsamer (12157
Molkerei-Gehilfe
22 Jahre alt, mit sämtl. Molkereimaschinen, in Butterei, Käserei, Milchannahme und Abgabe, sowie Abrechnungswesen bestens vertraut, sucht, gest. auf sehr gute Zeugnisse z. baldigen Antritt Stellung. Angebote erbittet
Henry Tenn, Wilhelmsburg a. E. I
Rothenhäuserstraße 49.

Junger kräftiger, solider (12251
Molkereigehilfe
20 Jahre alt, Fachmannssohn, sucht zum 15. Juli 1925 Stelle in größerem Vollbetriebe, wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in d. Käserei weiter auszubilden. Such. ist mit allen neuzeitlich. Maschinen, Kühlmaschine, Butterei u. Abrechnungswesen bestens vertraut. Gefl. Angebote nebst Gehaltsangabe usw. sind zu richten an 12251
Molkerei Wolfhagen
(Bez. Cassel).

Kräft, ehrl. u. zuverl. (12242
Gehilfe
sucht z. 15. 7. od. später dauernde Stelle. Selb. ist m. Kess., Masch., Kühlmasch., elektr. Licht- u. Kraft-Anl., Butt., Milchvers., Tils.- und Harz-Käserei gut vertr. Geg. gleich. W. Ang. erb. **Franz Lange,** Molk. **Waldriede,** Post Korschen, Ostpr.

Tüchtiger Gehilfe,
24 Jahre alt, sucht sof. od. später Stellung in Stadtmolk. Selb. ist m. allen Facharbeiten vertraut und firm in d. Herstell. v. Butter, Käse u. Flaschenmilch. Gute Zeugn. steh. zur Verfügung. W. Angeb. erb.
Hermann Pape, Molkerei **Dowald Barmen,** Falkenstraße.

Tüchtiger Oberkäser
ehrlich und strebsam, in Land- und größeren Stadtbetrieb. tätig gewes., wünscht sich, gestützt auf gute Zeugnisse, zu verändern, nur wo Verheiratung gestattet ist. Selbig. ist 28 Jahre alt und perfekt in Camembert, Tils., Romadur, Brie, □-, Limburger, Neuschat. Sahnenschichtkäse u. Quargfabrikation, auch mit sämtl. Molkereimaschinen best. vertraut. Angebote bitte unter Nr. **12104** an diese Zeitung.

Molkereigehilfe, national gesinnt, kräftig, sol., sucht zu sofort Stellung wo er sich in der Käserei weit. vervollkommnen kann. Bis 1914 im Molkereifach tätig gewesen, wünscht in einem Betr. Stellg. b. kl. Gehalt
Hans Knopp, Königsberg i. Pr., Kalthof, Königsallee 125-127, II.

Für tüchtigen, erfahrenen (12115
Gehilfen
der 2½ Jahre bei mir tätig war u. den ich bestens empfehlen kann, suche Stellung als 1. Gehilfe. Selb. ist 24 Jahre alt.
P. Wunsch, Molkerei Ahmstorf
bei Neindorf, Kreis Gifhorn.

Junger Molkereigehilfe, 18½ J. alt, vertr. mit Kessel, Maschinen, Butterei u. Tils. Käserei, sucht zum 15. Juli Stellg. Werte Ang. erbitt. der Gehilfe der **Molkerei Willenberg** in Ostpreußen. (12099

Tüchtiger 35 Jahre alter 12097
Camembertkäser,
auch m. allen and. Facharbeit. best. vertr., sucht zum 1. 7. od 15. 7. and. Wirkungskreis, wo er mit seiner Frau zus. arbeiten k., kein Stundenarbeiter. Frau arb. nur f. Essen. Gehilfenzimmer gen. z. Wohnung. Streng nat. gesinnt. In Lanwirtschaft b. perf. Werte Angeb. erb.
Käser, Molk. Hardenbeck, Uckermark.

Molkereigehilfe
22 Jahre alt, gewissenhaft u. selbständig arbeitend, sucht in Käserei oder Butterei anderweitig Stellung Gegend gleich. Werte Angebote m. Gehaltsangabe erbittet (12098
Herbert Holzenberger, Molkerei Possessern, Kr. Angerburg (Ostpr.).

Junger, strebsamer, an Ordnung und Sauberkeit gewöhnter (12178
Gehilfe
welcher Erfahrung in der Käserei besitzt, sucht Stellung zum 15. Juli evtl. einige Tage früher. Werte Angebote sind zu richten an
Oskar Obitz, Genossensch.-Meierei, Dauenhof in Holstein.

1. Gehilfe
sucht Stellung, beliebigen Antritt. Selbiger ist 21½ Jahre alt und in seiner jetzigen Stellung über zwei Jahre im Stadtgroßbetriebe tätig und besitzt Führerschein. Er ist firm in sämtlichen Facharbeiten, sowie i. der Weichkäserei, Romadur, Limburger usw. besitzt er gute Erfahrungen. Versteht mit Kundschaft und Lieferanten gut umzugehen. **Stadtmolkerei** bevorzugt. Werte Angebote sind zu richten unter Nr. **12182** an diese Zeitung.

Wir suchen für unseren (12130
Gehilfen
den wir bestens empfehlen können, recht bald passende Stellung zur weiteren Ausbildung. Ausführl. Angebote mit Gehaltsangabe erb.
Vereinigte Molkerei Louisendorf
b. Calcar (Niederrhein).

Tüchtiger Molkereigehilfe
23 J. alt, an flottes, selbst. Arb. gewöhnt, sucht z. 1. Juli angenehme Dauerstellung. Selb. ist gut vertraut mit Tilsiter Käserei, Butterei sowie Steinbuscher und Romadur-Käserei. Gute Zeugnisse stehen zur Verfügung. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbittet (12134
Ewald Gerull, Dampfmolkerei Neu-Jägerischken, Post Kalwen
Kr. Tilsit-Ragnit (Ostpr.).

Suche zu sof. od. sp. Stellung als
Molkereigehilfe
bin mit allen Facharbeiten gut vertraut, sowie m. Kessel, Masch., Separatoren, Butterei, Käserei und Monatsabrechnung. Sehr g. Zeugnisse vorh. Offert. bitte senden an
Erich Kisser, Spandau,
Moritzstr. 13, I. r. (12135

Suche für meinen 24 jährigen
Gehilfen
der über ein Jahr bei mir in Stellung ist, sich aber weiter vervollkommnen möchte, z. 1. ev. 15. Juli dauernde Stellung. Ich kann den jungen Mann in jeder Hinsicht aufs wärmste empfehlen. Angebote erb.
Fr. Gerloff (11762
Molkerei-Gen. Wallstawe, Altm.

Tücht., an sauberes Arbeiten gew. Gehilfe sucht zum 4. 7. gute Dauerstellung. Selb. besitzt gute Kenntn. in Hart- und Weichkäserei. (Bergedorfer Eismaschine). Frdl. Ang. an **Kurt Schumann, Molkerei Schlitz in Hessen.** (11935

Kräftige, arbeitsame Meierin,
sucht, gestützt auf gute Zeugnisse z. 15. Juli Stellung. Offerten mit Gehaltsang. bitte z. richt. an (11710
Göttlich, Liskaschaaken, Kr. Königsb.

Für einen äußerst tüchtigen
Gehilfen
suchen wir zum beliebigen Antritt Stellung als **Obermeier oder als erster Gehilfe.** Derselbe war in unserem städtischen Betriebe fünf Jahre als Obermeier tätig. Auch hat er einen viermonatlichen Kursus am Milchwirtschaftlichen Institut. in Oranienburg mit Erfolg teilgenommen. Gefl. Angebote bitten wir zu richten an **Erich Ruthenberg in Wollschoff bei Brüssow,** Kreis Prenzlau, U.-M. (12016
Molkerei-Genossenschaft Prenzlau, R. Mallow, Direktor.

Tüchtiger, ehrlicher (12103
Gehilfe
keine Arbeit scheuend, mit guten Zeugnissen, 20 Jahre alt, evangel., sucht zum 1. Juli evt. später Stellung. Angebote mit Geh. erbittet
Gustav Baack, Molkereigehilfe, Wittstock (Dosse), Gr. Burgstr. 270.

Junger Gehilfe,
der seine Lehrzeit beendet, sucht Stellung zum 1. 7. in möglichst städtischem Betriebe. Werte Angebote erbittet (12137
Artur Blawit, Breslau 17,
Klodnitzstraße 59.

Suche für meinen Sohn, im 16. Jahre, gesund und kräftig, zum 1. August (12140
Lehrstelle
in Vollbetrieb.
Fr. Lüsch, Hildesheim,
Alter Markt 71.

Molkereigehilfe, 22 Jahre alt, vertraut mit allen Facharbeiten, vorwiegend Kessel, Maschinen sow. elektr. Lichtanl, sucht anfangs oder Mitte Juli Stellung. Werte Angebote nebst Gehaltsangaben erbittet **Alfred Schulze, Molkerei Kirtorf,** Oberhessen (12102

Suche zum 10. Juli Stellung als
erster Gehilfe
wo mir Gelegenh. gebot. ist, mich im Kontor auszub. Beste Zeugn. zur Verf. Den jg. Mann kann ich aufs beste empfehlen. (12069
Molkerei Laubach, Oberh., Etling.

Junger Meiereigehilfe
22 J. alt, sucht zum 1. 7. anderw. Stellg., wo ihm Gelegenheit geboten wird, sich in der Weichkäserei weiter auszubilden. Werte Angebote mit Gehaltsangabe erbeten an den **Meiereigehilf. der Meierei Staberdorf a. Fehmarn.** (12053

Tüchtiger, williger Gehilfe,
20 Jahre alt, sucht zu b. Stellung, am liebsten in größ. Stadtbetrieb. Offerten erbittet (12100
Felix Knetsch, Bad Altheide
bei Glatz, Bahnhof.

Allgäuer Käser
26 Jahre alt, mit Meisterprüfung, vertraut in der Herstellung feinster Tafelbutter, perf. in der Weichkäserei, spez. in Limburger, Romadur, Stangenkäse, sucht, gestützt auf erstklassige Zeugnisse, Stellung i. Molkerei oder Weichkäserei Norddeutschlands. Städt. Betriebe bevorzugt. Angebote zu richten an (12101
Käser Leinauer, Augsburg,
Schmiedgasse c 223 a.

Stellen-Angebote.

Suche für sofort einen jüngeren
Gehilfen
für Milchverkauf am Wagen und sonstige Mithilfe in der Molkerei.
Wendelin Baur
Molkerei Säkingen, Baden.

Jüngeren Gehilfen
welcher prima Harzer herstell. kann sucht zu sofort für Harzkäserei und Lager (11853
Otto Mantus, Großhandlung
Schwerin i. Meckl.

Suche zu sofort ehrlichen, tüchtig.
Gehilfen
Genaue Kenntnis in Maschinenführung und Behandlung der Versandmilch erforderlich. Gehalt 60 bis 70 M monatlich bei freier Station und Kassen. Meldungen mit Zeugnisabschriften an (11822
Dampfmolkerei Tschernow
bei Küstrin.

Gesucht wird zu baldmöglichstem Antritt ein junger, tüchtiger
Gehilfe
für hies. Vollbetrieb, 2500 Kühe. Anfangsgehalt 45 M und fr. Kass.
Milchzentrale e. G. m. b. H.
Lütjenburg i. Holstein.
Dose, Inspektor. (11720

Wir suchen für sofort für Milchausgabe und Verarbeitung, zuverlässigen, kräftigen, arbeitswilligen
Gehilfen
Gehalt nach Uebereinkunft. Angeb. mit Lebenslauf und Zeugnisabschr. erbittet (11668
Oberhausener Milchversorgung,
G. m. b. H.,
Oberhausen, Rhld., Königstr. 106.

Zum 4. Juli suche ich ein. tücht.
Gehilfen
welcher Kessel und Maschine bedienen muß, die Mühle und die elektrische Lichtanlage besorgt u. klein. Reparaturen selbst auszuführ. versteht. Kenntnisse mit Mühle und elektr. Lichtanlage sind nicht erforderlich, werd. angelernt. Meldungen mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsansprüchen bei fr. Station u. Kassen sind zu richten an (12037
M. Ebnöther
Molkerei Neu Bogdahnen
P. Skoepen, Ostpr., Tilſ. Niederg.

Zum möglichst baldigen Antritt suchen wir einen jungen (12061
Gehilfen
zur weiteren Ausbildung in der Käserei und einen ordentlich. jung. Mann als **Lehrling.**
Molk.-Gen. e. G. m. b. H.
Trebnitz i. Schlesien.

Zwei tüchtige erfahrene
Molkereifachleute
für einen Großstadtbetrieb in Dauerstellung für baldigen Eintritt gesucht. Die Bewerber sollen bereits in großstädtischen Betrieben tätig gewesen sein und werden gebeten, Lebenslauf nebst Zeugnisabschrift. der Bewerbung beizulegen. Bewerbungen unter **12114** a. d. Ztg.

Suche zum 1. Juli einen tüchtigen, gewandten (12035
Gehilfen
als Buttermeier. Derselbe muß m. Astra-Butterfertiger vertraut sein. Gehalt 50 M. Ferner suche noch einen **jungen Gehilfen** für Tilsit.-Käserei. Gehalt 40 M. Bewerb. mit letzt. Zeugnis in Abschrift an
F. Schulz, Molk.-Gen. Pewsum
Ostfriesland.

Suche zum sofortigen Antritt ein. jungen, tüchtigen
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Bedingung gute Behandlung aller Maschinen u. Erfahrung in Frischmilchversand. Werte Angebote mit Zeugnissen unt. Nr. **11893** an diese Zeitung erbeten.

Suche für sogleich einen tüchtigen sauberen (11906
Gehilfen
als dritten. Gehalt 50 M monatlich und Kassen frei.
Zentral-Meierei Kl. Waabs
Kr. Eckernförde, Schl.-Holst.

Wir suchen zum 1. Juli einen fleißigen, ehrlichen jungen
Gehilfen
für unsere Butterei und Hilfe im Betrieb. Gehalt bei freier Station und Kassen Mk. 60.— monatlich. Bewerbungen unt. **11916** a. d. Ztg.

Junger
Molkereigehilfe
für Dauerstellung gegen hoh. Lohn gesucht. (11901
Milchversorgung Köln
Köln-Ehrenfeld, Schlachthof.

Suche für möglichst sofort tücht., fleißigen (11911
Gehilfen
Bevorzugt wird tüchtiger Camembertkäser.
Gissing, Stühlenfeld-Lindern
Oldenburg.

Zum Antritt 7. Juli suche ich jungen, ehrlichen, gut empfohlenen
Gehilfen
als **alleinigen**, welcher keine Arbeit scheut. Auch ist die Wartung von 15 Schweinen mit zu übernehmen. Anfangsgehalt 40 Mk. monatlich. Bei Zufriedenheit bald Zulage.
Molkerei Falkenberg
O.-S. 12020

Suche zum 1. oder 15. Juli einen (12085
Gehilfen
der keine Arbeit scheut.
Becker, Molkerei Wisborienen, Krs. Pillkallen, Ostpr.

Suche zu sofort einen ordentlichen, zuverlässigen (12263
Gehilfen-Chauffeur
der vor keiner Arbeit scheut und auch mit Pferden umzugehen versteht, da Auto und Pferde vorhanden sind.
Erste Stendaler Dampf-Molkerei Franz Trittel
Stendal, Tangermünderstraße 3.

Reisender
der bereits in Pommern, Westpr. und Neumark gut eingeführt ist u. mit Erfolg gearbeitet hat, von einem alten Molkereibedarfsartikelgeschäft gegen Gehalt, Provis., Tagesspesen usw. zum 1 August 1925 gesucht. Bedingungen mit Zeugnisabschr., Lebenslauf u. Gehaltsangabe sind unter **12107** einzureichen an diese Zeitung.

Da unser jetziger (12096
Käserei-Betriebsleiter
sich selbständig macht, suchen wir z. 1. August ev. früher geeigneten Ersatz. Es kommen nur Fachleute in Frage, welche bereits größere Käsereien speziell Camembertbetriebe selbständig geleitet haben u. prima Qualitäten herstell. können. Hohes Einkommen (Gehalt u. Tantieme) wird zugesichert. Angebote erbittet
Molkereigenossenschaft Wollin
in Pomm.

Suche zum 1. Juli oder später einen tüchtigen, anständigen (12109
Gehilfen
für Betrieb und Kontor. Zeugnisabschriften und Gehaltsforderung bitte einzusenden.
E. Damerow,
Molk.-Genossensch. Wd.-Pribbernow
Post Greifenberg i. Pom.

Suche zu bald tüchtigen
Gehilfen
Gehalt bei freien Kassen 50.— Mk.
Molkerei Pudripp,
Kr. Dannenberg a. Elbe. (12113

Tüchtiger, an selbständiges Arbeiten gewöhnter (12139
Gehilfe
welcher Erfahrung in Weichkäserei u. Speisequarqbereitung hat, für meinen Stadtbetrieb für sofort gesucht. Gehalt Mk. 60.— monatl. bei freier Station. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften an
Molkerei Bad Sachsa, Südharz.

Junger Gehilfe
welcher mit Lübbers Automat vertraut ist und die Behandlung von Käse übernimmt, findet in meiner Käserei dauernde Beschäftigung bei gutem Lohn. (12093
Curt Ziem, Oderberg (Mark),
Käsefabrik.

Wir suchen zum möglichst sofortigen Antritt tüchtig., kath. (12086
Molkereiverwalter
zur techn. u kaufm. Leitung unserer Genossenschaft. Derselbe muß vor allem in Frischmilchversand Erfahrung haben, eine erstklassige Butter herstellen können, kaufmännisch und im Verkehr mit den Genossen gut bewandert sein. Zeugnisse, Empfehlungen u. Gehaltsforderungen sind an den Vorsitzenden zu senden. Persönliche Vorstellung. zunächst verb.
Molker.-Genossensch. Hopsten in W.,
Teepe, Vorsitz., Hopsten, A. a. 49.

Zwei Gehilfen
sucht zum Antritt Anfang Juli bei gutem Lohn ohne Station.
Rahmeisfabrik J. Bertholdt,
Hamburg, Louisenweg 123,

Suche zum 15. Juli evtl. etwas früher einen erfahrenen älteren
Gehilfen
für meinen größeren modernen Betrieb mit Versand und Butterei. Gehalt nach Uebereinkunft. Stellung ist dauernd. Werte Angebote nebst Zeugnisabschriften erbeten.
Gustav Meier, Molkerei,
Falkenberg, Bez. Bremen. (12180

Suche per sofort oder 1. Juli tüchtigen (12168
Gehilfen
bei Mk. 60.— Anfangsgehalt. Angebote erbittet
Molkerei Thiessen, Anhalt.
Paul Hasse.

Wir suchen zum 15. 7. evtl. etwas früher einen zuverlässigen (12177
Gehilfen
der selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, für alle vorkommenden Arbeit. Offerten mit Zeugnisabschriften u. Gehaltsforderung erbeten.
Bröltaler Molkerei,
Waldbröl (Rhld.), unbes. Gebiet.

Zu sofort ein tüchtiger, solider
Gehilfe
gesucht, der sich vor keiner Arbeit scheut und seinen Chef vertreten kann. Gehalt 60 M ohne Abzug.
Meierei Rehhorst, (12171
Station Reinfeld, Holstein.

Wir suchen zu sofort oder 15 Juli einen tüchtigen (12166
Gehilfe
der marktfähige Weichkäse herstellt und etwas beim Milchversand hilft. Stellung angenehm und dauernd. Bewerbungen mit Zeugnisabschriften und Gehaltsansprüchen an
Molkerei Neukirchen,
Kr. Ziegenhain.

Suche zum 1. Juli oder etwas sp. einen jungen (12111
Gehilfen
für Butterei, Ausgabe u. Kontor in Dauerstellung. Gehalt 45.— M und freie Kassen.
Molkerei-Genossenschaft Goldenbow
bei Friedrichsruhe in Meckenburg.
Palm, Verwalter.

Suchen zum 10. 7. oder einige Tage sp. einen ehrlichen, arbeitsamen 12179
Gehilfen
für Dauerstellung. Derselbe muß perfekt in Tilsiter Käserei sein, mit Maschinen gut bewandert, Gelegenheit zu Kontorarbeiten, Ostpreuße bevorzugt. Gehalt pro Monat 60 Mk. ohne Abzug. Werte Angebote mit Empfehlung erbittet
Molkerei und Dampfmühle Fintel,
e. G. m. u. H.,
Bezirk Hamburg.

Suche einen jungen, tüchtigen
Gehilfen
der alle Arbeiten macht, auch Fahren, bei 40 M Anfangsgehalt zu sofort und etwas Kassen. (12048
K. Tews, Meierei Hittfeld.

Junger, fleißiger (12050
Gehilfe
für Butterei sofort gesucht.
Molk.-Gen. Gr. Tychow, Pomm.

Für mod. Betrieb suche zum 15. 7. zuverläss. jg. **Gehilfen** der mit Tilsit. Käserei, Maschinen, Schw.-Mast u. Fuhrwerk vertr. ist. Bew. mit Geh.-Ford. erb. (12068
Lietz, Wallen
Krs. Ortelsburg, Ostpr.

Wir suchen zum 1. Juli, eventl etwas später einen (12059
Gehilfen
für Maschinen und Zentrifugen, sowie einen jüngeren für Milchausgabe und Versand. Angebote mit Geh.-Forder. und Zeugnisabschriften erbeten.
Molkerei-Gen. Hammelwarden
Oldenburg.

Suche zum 1. 7. jung., strebsam.
Gehilfen
der sich in der Weich- und Quargkäserei ausbilden möchte. Angeb. erbittet (12060
Dampfmolkerei Gernewitz
bei Roda, S.-Altenburg.

Junger (12151
Gehilfe
zu sofort gesucht. Gehalt monatlich Mk. 45.—, freie Station u. Kassen.
Molkerei Wettin b. Halle a. Saale.

Suchen zu sofort tüchtig., zweiten
Gehilfen
für alle vorkommenden Arbeiten. Gehalt 50.— Mk., freie Kassen. Dauerstellung. (12162
Molkerei Thulendorf, Mecklenburg.

Suche Stellung als (11946

Obermeier

oder sonstigen Vertrauensposten in Schleswig-Holstein oder angrenz. Provinz. Bin bewandert mit den modernsten Maschinen, firm in sämtl schriftl. Arbeiten, schreibe Schreibmaschine nach dem Blindschreibe-, Zehnfingergriffsystem, bin abschlußsicherer Buchhalter u. beherrsche die engl. Sprache. Alter 23 Jahre. Gefl. Angebote erbeten **Heinrich Delfs, Alt-Duvenstedt 16,** Kr. Rendsburg, Schl.-Holstein.

Obermeier,

29 Jahre alt, sucht zu beliebig. Antritt Stellung als solcher oder sonst. Vertrauensposten. Selbig. ist mit allen Molkereiarbeiten sowie in der Herstellung von Tilsit., Romadur, Limburg., Camembert u. a. Käse bestens bewandert. Auch ist er imstande sämtl. Kontorarbeiten zu übernehmen. Gegend gleich. Es kommt n. wirkl. Dauerstellung in Frage. Freundl. Angebote sind zu richten unter **12309** a. d. Ztg.

Gott, dem Allmächtigen, hat es in seinem unerforschlichen Ratschlusse gefallen, heute morgen 4 Uhr meinen lieben Mann, unsern guten Vater, Bruder, Schwager und Onkel, den

Molkereiverwalter

Josef Holleck

zu sich in die Ewigkeit zu nehmen.

Er starb plötzlich und unerwartet, jedoch wohlvorbereitet, durch einen christlich-frommen Lebenswandel, im 52. Lebensjahre.

Wir bitten des lieben Verstorbenen im Gebete zu gedenken.

Hopsten, den 22. Juni 1925.

Die trauernden Angehörigen.

Tücht. Harzkäser u. Landw.-Geh. sucht Fräulein im Alter von 23—30 Jahren, Witwe m. Kind angenehm **zwecks Einheirat in kleinere oder mittlere Käserei oder Landwirtschaft.** Angeb. unter **H. S. 102 Oßmannstedt postlagernd,** Bahn Weimar-Apolda. (12190

Molkereiverkäufe.

Molker. - Grundstück

mit Käserei und Kartoffelflocken-Fabrik im Reg.-Bez. Köslin, in gr. Kirchdorf, Post- und Bahnstation, Gebäude massiv u. erstklassig, 8 Zimmerw., wird frei. Sämtl. Maschinen vorhanden und in bestem Zustande, 30 PS Dampfmaschine, 20 PS Drehstrommotor, Leistung 5000 Liter, Verarbeitung z Zt. 1500 Liter täglich, Flockenfabr. 16 Ztr. Stundenleistung, monatl. Gesamtumsatz laut Buch 20—22 000 Mark, wegen schwerer Erkrankung des Besitzers **eilig zu verkaufen.** Forder. ca. 90 000 ℳ, Anz. ca. 25 000 ℳ.

Salkowski, Major a. D.

An- und Verkaufsvermittlung für Grundbesitz

Stolp i. Pom., Wilhelmstr. 2. Fernruf 524. (12106

Wegen anderen Unternehm. verkaufe sofort meine

Käsefabrik

verbunden mit kleiner Molkerei, (elektr. Betrieb) alles ganz gute Maschinen und der Neuzeit entspr. schön eingerichtet. 5 Minuten von der Bahn zwischen zwei Großstädt. in Pachträumen für den billigen Preis von 5000 ℳ. Anzahlung nach Übereinkunft. Gefl. Angeb. unter **12172** an diese Zeitung.

Molkerei-Kauf.

Suche sofort Molkerei zu kaufen. Bedingung 1000 Liter Wintermilch. Gute Wohnung, Bahnstat., mögl. Mitteldeutschland. Es kommt nur ein nachweisl. rentabl. Objekt in Frage. Genügend Anzahlung vorhanden. Angeb. unter **Rentabel 12316** an diese Zeitung.

Krankheitshalber beabsichtige ich meine gut gehende, der Neuzeit entsprechend eingerichtete (12274

Molkerei

mit Bäckerei zu verkaufen. Nur Käufer mit großem Kapital finden Berücksichtigung.

Frau Waldow, Korschen, Ostpr.

Molkerei-Kauf.

Suche mittlere **Molkerei** zu kaufn, 1000 Ltr. Milch, gute Wohnung u. Schweinestall Bedingung. Nur reelles Angebot kommt in Frage. Kapital vorhanden. Nähe Harz bevorzugt. Uebernahme könnte sofort erfolgen. Gefl. Offerten unter **W. C. 12276** an diese Ztg. erbeten,

Suche sofort (12 282

Molkerei oder Milchversand

wo 15 000 Mk. Anzahlung genügen. Brandenburg, Pommern, Schlesien bevorzugt.

Lichy, Hotel, Zehdenick a. H.

Suche tätige Beteiligung mit 15 000 Mk.

in städt. Molk.-Betrieb. Wohnung muß vorhand. sein. Angeb. unter **M. 12 296** an diese Zeitung.

Nach Schluß eingegangen:

Zu verkaufen

Kohlensäure-Kompressor

12 000 W.E. stdl. In Betrieb zu sehen, völlig einwandfrei. (12270

de Lorenzo, Speiseeisfabrik, Hildesheim, Dammtor.

Gelegenheitskauf. Auto

als Geschäftswagen mit Pritsche, guter Läufer u. Bergsteiger, überholt und zuverlässig, mit gut. Bereifung, fahrbereit zum billigen Preise v. 1450 ℳ abzugeb. Tücht. **Chauffeur** ist ber., Stell. mit anzunehmen. Selbig. kann alle Reparaturen ausführen. Zuschrift. an

H. Könle, Hamburg, Kielortallee 8.

Genehmigt für das gesamte preuß. Staatsgebiet! Kölner Dombau und Aachener Münster

Geld-Lotterie

Ziehung: 15. u. 16. Juli 1925

4552 Gewinne und 1 Prämie im Gesamtbetrage von R.M. 100 000

Gewinnplan:

Höchstgewinn	60 000 R.M.
1 Hauptgewinn	50 000 R.M.
1 Prämie	10 000 R.M.
5 Gewinne zu je 1000 R.M. =	5000 R.M.
6 Gewinne zu je 500 R.M. =	3000 R.M.
30 Gewinne zu je 100 R.M. =	3000 R.M.
60 Gewinne zu je 50 R.M. =	3000 R.M.
150 Gewinne zu je 20 R.M. =	3000 R.M.
300 Gewinne zu je 10 R.M. =	3000 R.M.
4000 Gewinne zu je 5 R.M. =	20 000 R.M.
4552 Gewinne u. 1 Prämie im Gesamtbetrage von	100 000 R.M.

Die Prämie von R.-M. 10 000 fällt auf den zuletzt gezogenen Gewinn von R.-M. 50 und darüber. **Lose zu 3 Mk. einschl. Reichsstempel** 1 Los Mk. 3.—, 5 Lose in feiner Brieftasche Mk. 15.—, 10 Lose in feiner Brieftasche mit Banknotenfächern Mk. 30,—.

Bestellen Sie noch heute.

Otto Müller, Hamburg 36

Stephansplatz Postschließfach 296

25 Milchkannen,

gebraucht, gut erh., Stck. 6.50 ℳ ab Bremen, sofort z. verkaufen. Offert. unter **12269** an diese Zeitung.

Transmission, Riemenscheiben, Milchpumpen,

gebraucht aber gut erhalten, verkauft (12308

Aug. Weber, Hamburg 13 Sedanstraße 8.

Zu verkaufen

gutgeh. Versandmolkerei in Westfl. günstig gelegen, tägl. Milchlieferg. über 3000 Liter, mit Kühlmasch. versehen. Preis 36 000 ℳ, Anzahl. 8—10 000 ℳ, Rest größtenteils auf 3 Jahre fest zu 6 Prozent. Angeb. unter **12315** an ds. Ztg.

Wegen Verkaufs meines Betriebes verkaufe billigst ganz neuen

Alfa-Separator

450 Liter, mit dazu gehörigem ½ PS. Elektromotor, neueste Bauart, wasserdicht eingekapselt, mit Kübel, Necker und Dost für 500 ℳ beides, oder Lieferung von 3 Tonn. prima Butter. (12311

Ludwig Ehlert

Anklam, Demminerstraße 23.

Monats-Abrechnungs-Karten

aus zähem Manillakarton liefert schnell und preiswert

Molkereizeitungs-Druckerei Hildesheim.

Einen kupfernen (12 320

Käsekessel

700 Liter Inhalt, neu, ungebraucht zum Preise von 250 ℳ und einen **kupf. Käsekessel,** 700 Liter Inhalt, gebraucht, gut erhalt., zum Preise von 170 ℳ, beide für Unterfeuerg. verkauft

Otto Müller, Elaisgirren, Ostpr.

Wöchentlich noch 2—3 Faß trock. metallfreien (12307

Quarg

von Dauerlieferanten gesucht. Angebote mit Preis erb. an

Karl Weiß, Oberdorla i. Thür.

Wir haben wöchentl. noch einige Tonnen prima (12312

Molkereibutter

an nur zahlungsfähigen Abnehmer abzugeben. Angeb. mit Preisang. erbeten an

Molk.-Gen. Weißholz, Krs. Glogau.

Übernehme den Verkauf ganzer Produktionen von (12 318

Stangenlimburger,

20 proz., sowie prima

Quadratkäse, Steinbuscher u. Romadur.

Max Davidsohn, Berlin O. 112

Käsegroßhdlg., Sonntagstr. 34. Telefon Alexander 6289.

10—15 proz., ca. 50—60 Rollen

Tilsiter Fettkäse,

reife Ware, gibt auch in kleinen Mengen zu 28 ℳ p. Zentner ab. Probesendung p. Nachnahme. Angebote unter **Ostpreußen 12 287** an diese Zeitung.

Quarg

trock., einwandfr., frische Ware, zur laufenden Lieferung kauft (12 319

Gustav Müller, Käsefabrik Premnitz, Brdbg. Städtebahn.

Übernehme

Vertretung

für Tilsiter- und Weichkäsereien. Angebote unter **12 317** an diese Zeitung.

Infolge Vergrößerung mein. Betriebes habe ich noch laufend wöchentlich mehrere 100 Kist. meines **echten** (1231[illegible]

Harzer Bauernkäse

60er Packung, 8 Pfd. netto, an zahlungsfähige Kunden abzugeben.

Wilhelm Heine, Harzkäsefabrik Liebenburg a. Harz.

Quarg

(nur einwandfreie Ware) kauft jedes Quantum. Guter Preis u. prompte Regulierung.

Carl Körner, Käsefabrik Quedlinburg, Telef. 687

Vollmilch.

Täglich 3000 bis 3500 Ltr. gute Vollmilch nach Köln gesucht. Angebote unter **12285** an d. Ztg. erb.

Schlagsahne

80—100 Ltr. täglich für Berlin gesucht gegen prompte Kasse oder wöchentl. Vorauszahlung. Angeb. mit Preis unter **12272** an d. Ztg.

Lieferanten von

ff. Speisequarg, Weichkäse, evtl. Schlagsahne

von Berliner Großhandlung gesucht. Angebote unter **12273** an diese Ztg.

Vertrauensstellung - Molkereipacht
evtl. auch Ausland!

Suche für tüchtigen, strebsamen, 29jährigen Fachmann (z. Zt. Verwalter in ungekündigter Stellung), welcher großstädtischem Vollbetrieb mehrere Jahre als technischer Betriebsleiter vorgestanden hat, in Butterei, Käserei, Maschinenwesen, sowie in der Frischmilchbehandlung und Versand reiche Erfahrungen besitzt, überall selbst mit Hand anlegt, geeignete Dauerstellung, wo event. spätere Verheiratung gestattet. Selbiger würde auch mittlere Molkerei pachten oder dort, wo durch Einheiratung sichere Existenz geboten, sich mit Kapital beteiligen. Jetzige Stelle gibt er auf Grund falscher Versprechungen auf. Ausführliche Zuschriften unter **N. 11996** an diese Zeitung erbeten.

Molkerei

mit allem Zubehör und herrschaftl. Wohnung, an der Bahn gelegen, in Thüringen, steht sofort zum Verkf. Zur Übernahme sind 15—20 000 M erforderlich. Reflekt. woll. sich melden unter **12 220** an ds. Ztg.

Gesucht zu baldigem Antritt für eine gut eingerichtete Molkerei mit Milchversd. u. Mühle, an d. Hamburg-Berliner Bahnstrecke, ein Fachmann als

Teilhaber

der den Betrieb selbständig verseh. kann. Wohnung vorhand. Angebote erbeten unter **M. P. 12215** an diese Zeitung.

In Nähe eines Badeortes soll

Molkerei

errichtet werden. Fachleute mit Kapital oder Firmen aus dem Fach die Interesse daran haben, wollen sich unter **12 257** an diese Zeitung melden.

Dampfmolkerei

an Berlin-Hamburger Bahn, für Versand eingerichtet, 1500 Ltr. täglich, 20 000 Mk. Anzahlung, Preis nach Vereinbarung, **zu verkaufen.** Angebote unter **11730** a. d. Ztg.

Anderer Unternehmung halber **verkaufe** meine in Ostpr. an der Bahn gelegene

Molkerei

in Pachträumen, Milch 1200 Ltr., kann jedoch noch bedeutend erhöht werden, für den billigen Preis von 3500 M. Reflektanten erhalten nähere Auskunft. Meldungen unt. **F. H. 12110** an diese Ztg. erbeten.

Großzügig modern eingerichtete

Harzkäsefabrik

in mitteldeutscher Großstadt sucht tüchtigen Fachmann oder Kaufmann als

Teilhaber

mit 6—8000 Mk. Einlage. Offerten unter **12118** an diese Zeitung

---

Suche zu kaufen eine gutgehende

Dampfmolkerei

von mindestens 500 Ltr. Milch täglich, evtl. gegen Barzahlung. Ausführliche Angebote mit Angabe des Kaufpreises unter Nr. 12119 an die Molkereizeitung in Hildesheim erb.

Auf das modernste eingerichtete

Käsefabrik

direkt am Bahnhof in der Nähe **Erfurts** gelegen, große Räumlichkeiten, zur Verarbeit. von wöchentlich mindestens 200 Ltr. Quarg, ist krankheitshalber zu verpachten, od. auch zu verkaufen, evtl. kann auch tücht. Kaufmann als Teilhaber eintreten. Grundstück eignet sich auch für jedes andere Unternehmen.) Offerten unter **„Schmuckkasten" 12124** an diese Zeitung.

Milch- und Butterhandlung

m. Detailwagen, Umsatz ca. 600 Ltr., 3 Zentner Butter, für 9000 Mk. verkäuflich. Wohnung frei. Schlesien. Gute Exist., auch Landtausch, wenn nachweisbar gut. Off. unter **K. 12089** an diese Zeitung.

Harzerkäsefabrik

Butter- und Käse-Großhandlung in Berlin, elektr. Kraft, mit Automat, 400 Horden, ca 30 Zentner wöchentlich, Gespann usw., 3 Zimmerwohn., für 4500 M zu verkaufen. Anfragen unter **F. R. 12994** an diese Zeitung.

Eine in gutem Zustande befindl.

Molkerei

mit Möglichkeit der Frischmilchlieferung zum Industriegebiet, Tag.-Quantum 2000 Liter, steigerungsfäh., ist an kapitalkräft. Reflektanten zu verpachten bezw. zu verkaufen. Angebote unter **12158** d. diese Zeitung.

In großer Gemeinde des Kreises **Angerburg**, Ostpr., soll eine

Meierei

eingerichtet werden. Gebäude, evtl. Pachtland zur Verfügung. Erfahrene kapitalkräftige Fachleute woll. sich baldigst melden. Offerten unt. **B. C. 12143** an diese Zeitung.

Suche als

Teilhaber

ein. Molk.-Fachmann, der in neuer. Flaschenmilch-Maschinerie eingew. ist und sich mit Kapital beteiligen kann für mein Milchgeschäft mit Molkereibetrieb. Zuschriften unter **F. 12261** an diese Zeitung.

Besonderer Umstände halber verkaufe sofort meine rentable

Molkerei

Mass. Gebäude und große Schweineställe. Gegend Norddeutschl. Milch z. Zt. 1700 Liter. Maschinen in tadellosem Zustande. Milch wird teilweise verschickt. Schöne, große Wohnung. Anzahlg. 12—15 000 M. Es mögen sich nur ernsthafte Reflektanten melden, die bald übernehm. können. Angebote unter **12 252** an diese Zeitung.

Zwangsversteigerung.

Im Wege der Zwangsvollstreckg. soll am 8. Oktober 1925, vormittags 10 Uhr an der Gerichtsstelle versteigert werden das im Grundbuche von Nächst Neuendorf. Krs. Teltow, Band 5, Blatt Nr. 147 (eingetragener Eigentümer am 20. Mai 1925 dem Tage der Eintragung des Versteigerungsvermerks: Käsereibesitzer Paul Max Walter in Nächst-Neuendorf) eingetragene Grundstück Acker am Weg nach Zossen und bebauter Hofraum, Chausseestr. Haus Nr. 27, Gemarkung Nächst Neuendorf, Kartenblatt 1 Parz. 605/111 = 58 Ar groß, Reinertrag 4,02 Taler, Grundsteuermutterrolle Artikel 141, Nutz.-Wert 1317 Mark, Gebäudesteuerrolle Nr. 47. (12145

Zossen, den 6. Juni 1925.

Das Amtsgericht.

Molkerei-Pachtung.

Suche in Mecklenburg od. Holst. rentable Molkerei nicht unter 2000 Liter tägliche Milchlieferung zu pachten evtl. unter günstigen Bedingungen zu kaufen. (12163

Otto Clemens
Lübeck. Handelshof.

Beteiligung

Pacht oder Kauf nur gesunder, gut fundierter

Molkerei

oder verwandter Branche, sucht kapitalkräftiger, routiniert., kaufmännisch geschulter Fachmann. Angeb. unter **12201** an diese Zeitung.

Fachmann sucht

Molkerei zu pachten

oder

Butter- und Milchgeschäft

zu kaufen, wo 3000 M als vorläufige Anzahlung genügen. Angeb. unter **12200** an diese Zeitung.

Suche gutgeh., rentable **Molkerei** zu kaufen, wo 10—15 000 M Anzahlung genügen. Anfragen u. **12236** an diese Zeitung.

Dampfmolkerei

modern, 1000 Liter Winter und Sommer, sehr gutes Absatzgebiet, daher äußerst rentabel, Familienverhältnisse halber sofort bei 20 000 Mk. Anzahlung zu verkauf. Näher. unter **11847** an diese Ztg.

Molkerei

wo mindestens 1000 Ltr. Wintermilch sind, zu kaufen gesucht, wo 10 000 Mk. Anzahlungen genügen. Angebote unter **S. T. 11904** an diese Zeitung

---

Dampfmolkerei

zu verkauf. Gebäude u. Maschinen in tadellos. Zustande, hohe Butterverwertg., 2500 Liter Milch, an Chaussee gelegen, 5 Zimmerwohn. Gr. Stallungen, eig. Lichtanlage. Preisforderung 50 000 M, Anzahl. 30 000 M. Gefl. Angeb. sind zu richten an **Rich. Pacisch, Rostock i. Meckl.,** Koßfelderstr. 21. (12156

Erstklass. Molkerei

Nähe Lübeck, ist ganz besonderer Umständehalber zu verkaufen. Gebäude und Einrichtung nagelneu. Milchquantum 1500 bis 1800 Ltr. Anzahlung 15 000 Mk. Angebote erbitte unter **12022** an diese Ztg.

Gutgehende Rheinische

Molkerei

mit 70 Prozent Wintermilch vom Sommerquantum, große Keller u. Lagerräume, Schweineställe für ca. 400 Schweine, und einige Morgen Land, günstig gelegen an Bahn z. Ruhrgebiet, ist unter günstigen Bedingungen sofort zu verkaufen. Ein großer Teil der Kaufsumme kann stehen bleiben. Anfragen unter Nr. **11671** an diese Zeitung.

Die (12144

Molkerei-Genossenschaft Guttstadt

soll zum 1. August 1925 anderweitig wegen Todesfalles des Pächters, voraussichtlich auf ca. 10 Jahre verpachtet werden. Schriftliche Angebote sind bis 9. Juli 1925 an den Vorstand, Herrn Rittergutspächter **Hocpfner, Kossen bei Guttstadt** zu richten.

Dampfmolkerei

in vollem Betriebe mit sämtlichen toten u. lebendem Inventar, mass. Gebäude, 50 Meter von der Bahnstation, in guter Milchgegend, konkurrenzlos, für 20 Mille, bei 8—10 Mille Anzahlung sof. zu verkaufen oder zu verpachten. (12108

Dampfmolkerei Jakobshagen,
Kr. Saatzig

Habe nachstehende (12142

prima Molkereien

provisionsfrei zu verkaufen:

Molkerei in Ostfriesland, 4000 Ltr. Preis 35 000 M, Anz. 15 000 M,
Molkerei in Oldenburg, 2000 Ltr., Preis 25 000 M, Anz. 12 000 M.
Stadtmolkerei in Holstein mit Detailgeschäft, Preis 25 000 M, Anzahlung 12 000 M,
Molkerei in Hannover, 14 Jahre in einer Hand, 1500 Ltr., Preis 28 000 M,
Stadtmolkerei an der Ostbahn, 1000 Ltr., Preis 40 000 M, Anzahlung 15 000 M,
Molkerei dicht bei Lübeck, 1500 Ltr. Anzahlung 20 000 M.

W. Fick, Neu-Wokern i. M.

Besonderer Umständehalber verkaufe sofort rentable

Dampfmolkerei

mit Tilsiter Käserei in Pommern. Bahnstat., täglich 500 Ltr., große Wohnung. gute Gebäude, schön gelegen. 13. Butterteil ab Hof. guter Absatz. Preis 23 000 M, Anzahlung 10 000 M. Zuschriften unter **11940** an diese Zeitung.

Fachmann sucht mittlere, reelle

Molkerei

zu kaufen oder pachten. Anzahlg. vorhanden. Angeb. unter **12079** an diese Zeitung.

In einer schönen Stadt **Westfalens** ist eine gutgehende (11984

Käsefabrik

m. verschiedenen Spezialpackungen, verbunden m. Käse-Großhandlung, wegen anderen Unternehmens sofort an schnell entschlossenen Käufer zu verkaufen. Vorhanden ist ein guter Maschinenbetrieb und Lieferauto. Zur Uebernahme sind 5 bis 6000 Mark erforderlich. Meldung. sind zu richten an Postfach 6 Bielefeld.

Gut eingerichteter

Molkereibetrieb

mit Kohlensäure-Kühlanlage ,Nähe Bielefeld, Milchversand, in gepacht. Gebäude, umständehalber gegen Meistgebot zu verkaufen. Angebote unter 11977 an diese Zeitung.

Jg. Mann sucht guteingef. Milch- u. Butter-Geschäft, welches erweiterungsfähig ist, im Industr.-Gebiet zu kauf. od. pacht. Schles. bevorz. Bald. Ang. u. 11959 an ds. Ztg. erb.

Dampfmolkerei

in der Nähe von Liegnitz, ca. 1000 Liter tägl., erklassig eingerichtet, sehr gute Gebäude, 23 Morgen gut. Acker, große Schweinezucht und Mästerei, wegen Krankheit des Besitzers sofort zu verkaufen. Preis 75 000 Mk., Anzahlung 20—25 000 Mk. Der Rest zu mäßigen Zinsen. Näheres durch (12023

Theodor Scholz, Jauer in Schlesien.

Komplette Molkerei

in Norddeutschland, 3000 Lt. tägl. Anlieferung ist wegen Auflös. der Gesellschaft zu verkaufen. Höhere Schule am Orte und in der Nähe der Bahn gelegen. Preis 32 000 M bei 15 000 M Anzahl. Horcher verbeten. Angeb. unter **12058** an d. Zeitung.

Molkereiverkauf.

In kleiner Stadt mit Bahnverbindung unweit Großstadt u. westfälischem Industriegebiet, gutgehende Molkerei zu verkaufen. Milcheinlieferung täglich 3—4000 Liter. Mit Kühlmaschine versehen. Alles i. tadellosem Zustande. Preis Mk. 35 000. Anzahlung 12—15 000. Angebote unter **12075** a. d. Zeitung

---

Achtung! Eilt!

Welcher Kollege oder sonstige Geldgeber leiht mir auf meine gute flottgehende Molkerei

4—5000 Mk.

als erste Hypothek, z. Vergrößerung des Geschäfts? Hohe Zinsen und pünktliche Rückzahlung werden zugesichert. Angebote erbeten unter **11979** an diese Zeitung.

Welcher Fachmann od. Geschäftsmann

leiht 10—15 000 Mk. für eine neu zu errichtende Molkerei

mit täglich 4000 Liter Milch, welche als 1. Hypothek eingetragen werd. oder gegen Butterlieferung verrechnet werden? Angebote unter Nr. **12116** an diese Zeitung.

Großes Lager sofort lieferbarer

Milchkannen

Steckdeckelkannen, 20 Ltr., Gewicht 7 Kilogr., **12 Goldmark.**
Bügelverschluß, 20 Ltr., Gewicht 8 bis 8½ Kg. **13,50 Goldmark**, mit **Charnierdeckel 14,50 Goldmk.**, gediegene Arbeit, sof. extra stark.
Hochwert., gute u. beste Verzinng. Haben Sie es nicht eilig, so können Sie jede Kanne 0,50 Gm., mit Lieferzeit, billiger kaufen.
Bahnschilder Messing und anlöten Stück **0,75 Goldmark.**

Erhardt Harting
Berlin S 14, Stallschreiberstr. 8A
Liefert sämtliche Bahnversandschilder

beste, lesbare Messingschilder
Stück 0,20—0,35 Gm., maschinell gestanzt. Lieferzeit 1—2 Tage.
Fordern Sie meine Probeschrift ein
Milchkühlapparate fertige 41 Jahre
Butterformtische (Original)
Buttermischmaschinen sofort
Butterformmaschinen
Weiße Milchverkaufswagen
Milchbassins, Käsewannen
Dampferzeug., Flaschenfüllapparate
Vorzügl. Käselab.

Molkerei-Maschinen-Fabrik
Erhardt Harting, Berlin S. 14
Stallschreiberstraße 8 A.
Fernruf Moritzplatz 10 732.
Bei Besuch achten Sie bitte auf Hausnummer 8 A., Sie gehen sonst falsch.

Bahnversandschilder
in allen Ausführungen, innerhalb 24 Stunden.
Stück 15 bis 25 Pfennige.
Bei 100 billiger.
Ferchow & Beinert, Berlin O.
Holzmarktstraße 44a.

Spezialität:
Pappscheiben,
Käseetiketten,
Faltschachteln
Fr. Göppert
WALDKIRCH·IM·BREISGAU

Habe noch prima 5½ und 6 Fuß
Bänder
abzugeben. (11761
Hugo Groth in Hetlingen b. Holm
in Holstein.

Bekanntmachung.
In einer Streitsache verkaufe ich am **Dienstag, den 7. Juli d. J.**, nachm. 3½ Uhr, in der **Molkerei in Nordkampen**, Station Stemmen der Kleinbahn Walsrode-Verden, gegen Barzahlung: (11845
einen Dampfkessel (steh. Röhrenkessel, 15 qm. Heizfläche), Alfa-Zentrifuge (3000 Ltr. p. Stunde), Holsteinisch. Butterfaß m. Wandkonsole, Vollmilchbass., 500 Liter, Rahmbassi., Käsebass. (doppelw.) Kaltwasser-Bassin, Molkereibottich, 5 Meßeimer, kupfern. Milchpasteur, Milchpumpe, Transmission mit 2 Hängelagern, Milchuntersuchungsapparat und 5 Rahmständer.
Walsrode, den 22. Juni 1925.
Heinrich Weinschenk,
beeid. Auktionator.

Infolge Betriebsumstellung vollst.
Camembertkäs.-Einrichtung
zu verkaufen, neuwertig: (12207
3 Käsetische, 5,5 × 1,5; 1,2 × 3; 1,2 × 3,5 Meter
50 Käsehorden
250 Camembertformen, Durchmesser 10 Ztm.
75 Aufsätze dazu und 140 Deckel z. Wenden
1000 Kistchen 22 × 15 × 3 Ztm.
5—10 000 Camembertschachteln, sowie eine große Partie **Gestelle.**
Angebote an
Molkerei G. Hütter
Aldenhoven b. Jülich.

1 Ztr.-Buttertonnen
gebraucht, gut repariert
zu verkaufen.
Alfred Dietrich, Böttcherei u. Faßhdlg.
Leipzig, Fregestr 24, Fernr. 25951
Einkauf und Verkauf
von Fässern aller Art.

Weißschimmel- u. Rotkultur
für
Camembertkäse
Blauschimmel für Harzkäse
Käserotkulturen
zur Erzeugung eines
prima Harzkäse
bei richtiger Reifung von goldgelber Farbe.
Molkerei-Laboratorium Louis Eck
Nordstemmen i. H.

Hühner
Frühbrut, in 2—3 **Monat. legend**, je 2,50—2,80 G.-M. **Preisliste grat.**
Geflügelhof Hefner
Hainstadt (Baden 28).

Kümmel
jedes Quantum, in best., staubfreier Qualität liefert preisgünstig (10652
G. Struve, Nachterstedt
Bezirk Magdeburg.

Butter, Käse, Quarg.

Prima Labquarg
kauft laufend (12148
Dampfkäsefabrik Rendsburg.

Wir haben noch ca. 1000—1500 Liter pasteuris., tiefgekühlte (12170
Vollmilch
an Dauerabnehmer auf Abschluß abzugeben und erbitten Angebote.
Molk. Riesenbeck i. Westf.
Station Hörstel.

Anbiete feinsten, süßen (12175
Speisequarg,
Sauermilchquarg,
metallfrei
Quadratkäse,
angereift und auch frisch
Camembert,
Fettgehalt nach Wunsch
prima Tafelbutter.
Dampfmolkerei Ueckermünde.

Quarg
frisch, trocken, metallfrei, kauft wöchentlich noch einige Tonnen
Jos. Helms, Käsefabrik
Harsum in Hannover.

Habe täglich 50—60 Liter
Schlagsahne
nach Leipzig, Dresden, Chemnitz abzugeben. (12169
M. Schwarze, Molk. Cauerwitz.
Fernruf Amt Nerchau 57.

Zirka 1000 Liter (12176
Vollmilch
verteilungsfähig, gut dauerpasteur., Nordbahnhof. **Postlagernd A. B., Berlin**, Postamt 39. (12176

Prima Romadur
in Stücken zu 150—170 Gr., sucht noch laufend größ. Posten und erbittet äußerste Angebote. (12227
Leopold Hagendorff, Großhandel
Greiffenberg in Schles.
Fernsprecher 92.

Habe noch wöchentlich (12206
1 Ztr. Tafelbutter
abzugeben an zahlungsfäh. Abnehmer. Desgl. ein kleines Quantum **Frühstückskäse** (ungepackt).
Dampfmolk. Woitz, O.-S.

Suche wöchentlich einige Zentner feinste, ungesalzene (12199
Tafelbutter
auf regelmäßige Lieferung bei 10 Proz. über Berliner Notierung. Angebote unter **P. J. 12199** an d. Zeitung. (Hess.-Nassau).

Suche wöchentl. 2 Tonnen frisch.
Käsequarg
zur regelmäßigen Lieferung. Angebote mit Preis an (12265
P. Leipnitz, Käserei
Nerchau, Bezirk Leipzig.

Suche Dauerabnehmer für wöchentlich 6—8 Zentner (12246
Quadratkäse.
Molk. Kertschütz b. Romolkwitz
Bez. Breslau.

Wir suchen noch wöchentlich 3 b. 4 Tonnen pa. trockenen, metallfreien
Sauermilchquarg
Angebote mit Preis an (12255
Molk. u. Käs. Wohlmuthausen
P. Lembcke & Sohn.

Suche Dauerabnehm. für metallfr.
Quarg
ohne Buttermilch. Angebote mit Preis erbittet (12266
Molkerei Rohlsdorf
bei Perleberg.

Benötige wöchentlich 2 To. frische prima (12205
Molkereibutter
pa. Qualität. Zahle 5 Prozent üb. Berliner Notierung. Angeb. an
Walter Heinrich
Dampfmolk. Osternienburg, Anh.
Fernsprecher Cöthen, Anh. 595.

Quarg
kauft dauernd jeden Posten zu höchsten Tagespreisen (12 218
Niederschles. Käsefabrik G. m. b. H.
Liegnitz.

Achtung!
Käsereien u. Molkereien.
Käsegroßhandlung sucht
geg. Hinterleg. eines Feingold-Hypothekenbriefes
erster Stelle von ca.
8000 Mk. u. and. Sicherh.
Lieferant f. **Ia Tilsiter**
Eiloff. unt. Nr. **105**, postl.
Postamt Kolberg.

Frische, ungesalzene
Butter
in Tonnen kauft laufend b. promptester Kassenregulierung (11301
Centralmolkerei Tennstedt.

Kasse durch meine Bank garantiert
Kaufe wöchentlich noch ca. 30 Rollen **Tilsiter halbfett**, 20 Rollen **Tilsiter vollfett** und 20 **Zentner Limburger viertelfett** zu, **auch in kleinen Posten.** (12123
Carl Armbruster
Käse-Großhandlung
Altrahlstedt b. Hamburg.
Gegr 1910.

Haben laufend abzugeben:
20proz. Limburger
(Stangenformat). Preis z. Zt. das Pfund 42 Pfg. Perobekisten unter Nachnahme. (12088
Molk. **Neukirchen**, Kr. Ziegenhain.

Größerer Posten
Romadur = Schleifen
preiswert abzugeben. Angeb. unt. **H. K. 12117** an ds. Ztg. einsenden.

Quarg
frische, trockene und metallfreie Ware, hat laufend abzugeben
Milchverwert.-Gen. Regensburg,
Margaretenstraße 16.
Fernspr. 2939. (12141

Trockenquarg
(Casein)
beste Qualitäten für Weichkäserei liefert stets frisch
Gesellschaft für Ueberseehandel
m. b. H. (12138
Hamburg 1, Semperhaus A.
Drahtanschrift: Allcasein.
Fernspr.: Merkur 7880/84.

Trockenen Labquark
kauft jedes Quantum zu **höchsten** Tagespreisen (12127
Georg Hansen
Käsefabrik
Flensburg.

Habe wöchentlich ca. 10 Zentner
Quarg
an zahlungsfäh. Abnehmer abzugeben. (12299
C. Ramm, Molk. Haverlah
Station Ringelheim.

Quarg
Butter
zu regelmäßiger Lieferung, prompte Kasse, sucht (12248
Hari & Co., G. m. b. H.
Breslau 2, Tauentzienstr. 80.

Bin Abnehmer von 5—600 Liter
Schlagsahne
wöchentlich. Gefl. Angeb. m. Prs.-Angabe unter **12254** an ds. Ztg.

Guter Standquarg
zu kaufen gesucht. Angebote unter **12219** an diese Zeitung.

Molkereien und Käsereien,
welche sich für mein zeit- u. arbeitsparendes Verfahren
zur Herstellung von Sauermilchquarg
ohne Dicklegen der Magermilch interessieren, wollen sich wenden an **R. Peters, Verwalter, Schwanbeck,** bei Friedland in Mecklenburg. (12208

Mitteldeutsche
Molkerei hat noch täglich einige 100 Liter 30 prozent., gut schlagfähige
Sahne
abzugeben. Für Haltbarkeit wird garantiert. Interessenten wollen sich melden unter **Nr. 12195** durch die Molkerei-Zeitung in Hildesheim.

Süßen Speisequarg

Zentner 18 Mk. inkl. Tonne (4539

Thür. Stangenkäse

gelb, 60er Kiste, 3.00 Mk.
Zentral-Molkerei Tennstedt i. Thür.

Achtung!

Altrenommierte Firma im Zentr. Berlins mit geeigneten groß. Lagerräumen, eigen. Gespann u. Lieferungsauto wünscht v. pa. Firmen

Edamer

in Konsignation aufzunehmen.
Berliner Käsevertrieb
S. Stozinski & Co.
Berlin C. 25, Bartelstr. 11.
Telefon Alexander 8848.

Prima trockenen, zähen (11 041

Labquarg

nur beste, gesunde Ware, kauft
A. gr. Darrelmann
Werlte.

Allerfeinsten (9670

Speisequarg

kleine u. große Frühstückskäse, lauf abzugeben.
Centralmolkerei Alberstedt
Post u. Bahnstat. Oberröblingen a. See.

Für regelmäßige Lieferung. suche ich noch bis 50 Faß allerfeinste

Molkereibutter.

Gust. Fricke, Buttergroßhandlung
Hannover, Marienstraße 28.
Fernruf Nord 3145.

Quarg

frische, trockene und metallfreie Ware hat **laufend,** auch Waggonladungen, **abzugeben.**

Hans Gegner, Liegnitz
Martinstraße 20 - Fernsprecher: 2219

Ich kaufe laufend (11375

jeden Posten
Waren aller Art,

gegen sofortige Kasse.
E. Meyer, Dortmund, Ostwall 51.

K. Mackiol
Butter- u. Käse-Großhandlg.
Breslau 9
Paulstraße 30
Fernsprecher Ring 8164

Pa. Molk.-Butter

deutsch., dän., holländ. u. baltischer Herkunft, gibt billigst ab (7838
Gust. Fricke, Buttergroßhandlung
Hannover, Marienstr. 28.
Fernruf: Nord 3145.

Täglich 1500—2000 Liter prima tiefgekühlte (11715

Vollmilch

auf Jahresabschluß nach Düsseldorf gesucht. Offerten mit Preis.
Molkerei A. Gensit, Düsseldorf,
Telefon 15120. Hoffeldstr. 10.

300—500 Liter
guterhitzte und tiefgekühlte

Vollmilch

werden von einer leistungsfähigen Milchhandlung in der Nähe Düsseldorfs gesucht. Gute Winter-Molkerei oder Molkerei am Niederrhein bevorzugt. Kannen werden gestellt. Angebote unter Nr. **11672** a. d. Ztg.

Echte Thüringer Stangenkäse
Harzer und Faustkäse

liefert preiswert und gut (8901

Käserei Richtzenhain, Weimar i. Th.

Suche Verbindung mit einer Molkerei, die mir laufend eine

erstklassige Butter

aus eigener Produktion liefern kann. (11978
Felix Kuppi, Butter- und Käse-Großhandlung
Mittelstraße 18 b. **Leipzig.** Fernruf 18 509.

Von unseren wöchentlichen (2089

Auslandszufuhren

liefern wir als erste Importeure an Molkereien und Käsereien

Butter und Quarg.

Fritz Baum & Co., K.-G., Breslau oder Stettin.

Suche zur regelmäßigen Lieferung von Molkereien und Genossenschaften wöchentlich ca. 20 Faß

feinste Ia Tafelbutter

ohne Salz. Auch in kleinen Posten bei bester und promptester Bezahlung. (11872

Bruno Jobst
Buttergroßhandlung
Chemnitz, Ziegelstraße 18.

Sehr wichtig!

Regeln für die Gewinnung und Behandlung der Milch bis zur Ablieferung an die Molkerei ist eine kleine Flugschrift betitelt, welche sich zur Verteilung an die Milchlieferer eignet. Die Anlieferung saurer Milch wird dadurch auf ein Mindestmaß zurückgedrängt. Preis 10 Pfg., 100 Stück 3,— *M*, 500 Stück 12,50 *M*. **Buchhandlung der Molkerei-Zeitung in Hildesheim.**

Milchkannenzettel, 6 × 14 cm, mit der Aufschrift **„Saure Milch! Besser kühlen!"** bezw. **„Kannen unsauber! Besser reinigen!"** sollten in der wärmeren Jahreszeit in keiner Molkerei fehlen. Gegen Einsendung von 50 Pfg. für 100 Stück, 2,25 *M* für 500 Stück bezw. 3,75 *M* für 1000 Stück **postfrei** durch die **Molkerei-Zeitung, Hildesheim.**

Schlagsahne

tagelang haltbar, hat in jedem Quantum abzugeben, leere Gefäße müssen gestellt werden. (6995
Dampfmolk. Prödel, Bezirk Magdeburg
Inhaber: **W. Lüder.**

Altes und besteingeführtes Agenturgeschäft der Molkereibranche sucht die Vertretung eines erstklassigen Molkerei-Verbandes oder größerer Molkereien in

feinster ungesalz. Butter

für Frankfurt a. M. und Umgegend, möglichst für ganz Süddeutschland. Angebote unter **11621** an diese Zeitung.

Sauermilchquarg

einwandfreie Ware, sucht größere Posten zum billigsten Tagespreis
Ewald Ködel, Käserei, **Leipzig-Stötteritz**
Holzhäuserstraße 97. (12154

Butter, Käse und Dauerware

kaufen laufend jed. Quantum u. erbitten Angebote
Wischner & Neumann
G. m. b. H. (11131
Essen, Wiesenstr. 54
Fernruf 8388.
Telegr.-Adr.:
Wischner Essen
Bahnstat.: Essen H.-B.

Sächs. Molkerei sucht noch einige Tonnen

prima Butter

möglichst auf Jahresschluß in Kommission, zu hiesig. Verkaufspreis, heute 26 Mk. über Berlin, bei 8 Proz. Provision. (Fracht zu mein. Lasten.) Offerten erbeten unter Nr. **11060** an diese Zeitung.

Große und kleine Posten nur einwandfreien (11613

Quarg

kaufe noch von Dauer- sowie Sommerlieferanten gegen prompte Kasse. Angebote mit Preis an
Harzer Käsefabrik, Harsleben
bei Halberstadt.

Empfehle:
homogenisierte Kaffeesahne
haltbare Schlagsahne
streichfähigen, süßen **Speisequarg**
Zentner 20 *M*, gegen Nachnahme.
Molkerei Neunheilingen T.
Wöchentlich 3 Tonnen Butter
laufend gesucht. (7646

Prima Schweizerkäse

ohne Rinde, mit ca. 50 Proz. Fett, Marke „Schwyzer Alm„ je Pfund *M* 1,50 in Kisten verpackt. Probepostkolli *M* 14.— franko gegen Nachnahme. (10967

Prima Chesterkäse

ohne Rinde, mit ca. 50 Proz. Fett, Marke "Triumph", je Pfd. *M* 1,50, in Kisten verpackt. Probepostkolli *M* 14,— franko gegen Nachnahme.
Hermann Sievers
Hamburg 13, Durchschnitt 19.

Gegen prompte Kasse kaufe noch regelmäßig ungesalzene (10795
Molkereibutter
(5 Proz über Berlin). Ebenfalls erbitte Angebote in
allen Sorten Weichkäse.
Johann Bleuel, Köln a. Rh.
Sassenhof 2.

Lauf. größere u. kleinere Posten **haltbare, prima Harzerkäse, Spitz., Stangen u. Kümmelmöpse** hat an zahlungsfäh. Abnehm. zu äußerst kalkulierten Preisen abzug. (10824
Paul Mücke, Käsefabrik
Hennersdorf bei Görlitz.

Wir benötigen noch laufend jede Woche 15—20 Zentner prima

Molkereibutter

und erbitten werte Angebote u. Zusendungen an (10 428
Magdeburger Buttergroßhandlg.
Margaretenstr. 4. Telefon 8744.

Stangen-Käse

mit Kümmel, feinste, haltbare Ware, 60 Stück-Pack., 2—300 Kist. wöchentl., an zahlungsfähige Dauerabnehmer abzugeben. Proben von 5 Kisten an. Versand gegen Nachn. bei 3 Proz. Skonto-Vergütung.
G. Rackel, Käsefabrik
Alt-Löbau i. Sachsen.

Verantwortlich: H. Basiehl in Hildesheim. Druck der Molkereizeitungs-Druckerei in Hildesheim.


UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA
3 0112 120372187